

# MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**Commune de GUENGAT**

25, rue de la Mairie

29180 GUENGAT

02 98 91 06 16



## **FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

Date et heure limites de réception des offres

**Mercredi 12 Novembre à 16h00**

**(mairie fermée le lundi 10 novembre 2014)**

### **Règlement de la Consultation**

## REGLEMENT DE LA CONSULTATION

### SOMMAIRE

|   |          |
|---|----------|
| <u>ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION</u>             | <u>3</u> |
| <u>ARTICLE 2 : DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION</u>           | <u>3</u> |
| <u>ARTICLE 3 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION</u>              | <u>3</u> |
| 3.1 - ETENDUE DE LA CONSULTATION                              | 3        |
| 3.2 - VARIANTES ET OPTIONS                                    | 3        |
| 3.3 - MODIFICATIONS DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION      | 3        |
| 3.4 - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES                            | 3        |
| 3.5 - MODE DE REGLEMENT DU MARCHE                             | 3        |
| <u>ARTICLE 4 : PRESENTATION DES OFFRES</u>                    | <u>4</u> |
| <u>ARTICLE 5 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES</u>    | <u>4</u> |
| <u>ARTICLE 6 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES</u> | <u>5</u> |
| 6.1 - TRANSMISSION SOUS SUPPORT PAPIER                        | 5        |
| 6.2 - TRANSMISSION ELECTRONIQUE                               | 5        |
| <u>ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</u>             | <u>5</u> |
| <u>ARTICLE 8 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION</u>         | <u>5</u> |

## REGLEMENT DE LA CONSULTATION

### **Article premier : Objet de la consultation**

La présente consultation concerne la **fourniture de repas en liaison chaude** au restaurant scolaire de Guengat, rue des chardons bleus.

### **Article 2 : Décomposition de la consultation**

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lot.

### **Article 3 : Conditions de la consultation**

#### 3.1 - Etendue de la consultation

La présente consultation prend la forme d'une procédure adaptée en application de l'article 28 du Code des marchés publics.

#### 3.2 - Variantes et Options

#### 3.3 - Modifications de détail au dossier de consultation

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet. Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

#### 3.4 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **90 jours** à compter de la date limite de réception des offres. (article 1 de l'acte d'engagement)

#### 3.5 - Mode de règlement du marché

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique (paiement par mandat administratif).

Les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

#### **Article 4 : Présentation des offres**

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

##### **Documents à produire :**

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

##### **Pour les pièces concernant la candidature :**

Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus à l'article 44 du Code des marchés publics :

- Lettre de candidature (modèle DC1 ou document équivalent)
- Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du code des marchés publics (modèle DC1 ou équivalent) ;
- Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire (modèle DC2 ou équivalent)
- Extrait K-bis

Le candidat peut produire toute pièce qu'il estime de nature à appuyer son offre.

##### **Pour les pièces concernant l'offre :**

Un projet de marché comprenant :

- L'acte d'engagement,
- Le cahier des clauses particulières
- Un mémoire justificatif des dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution des prestations notamment les modalités de livraison et les moyens mis en œuvre pour assurer la continuité du service + joindre 1 exemple de menu type sur un mois

#### **Article 5 : Jugement des candidatures et des offres**

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux du Code des marchés publics.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont indiqués ci-dessous et pondérés de la manière suivante :

| <i>Libellé</i>                             | <i>%</i> |
|--|----------|
| Prix des prestations                       | 40       |
| Modalités de livraison des repas + qualité | 60       |

La collectivité se réserve le droit de procéder à une négociation avec les candidats ayant remis une offre dans le respect des stipulations de l'article 1 du code des marchés publics.

## Article 6 : Conditions d'envoi ou de remise des offres

### 6.1 - Transmission sous support papier

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

|  |
|--|
| <p><u>Offre pour :</u></p> <p style="text-align: center;"><b>Fourniture de repas en liaison chaude</b></p> <p style="text-align: center;"><b>NE PAS OUVRIR</b></p> |
|--|

Ce pli devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par voie postale par pli recommandé avec avis de réception, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse suivante :

**Monsieur le Maire de GUENGAT**  
**25, rue de la mairie**  
**29180 GUENGAT**

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus.

Le pli précité doit contenir respectivement dans une seule enveloppe, les **pièces de la candidature** et les **pièces de l'offre** dont le contenu est défini au présent règlement de la consultation.

### 6.2 - Transmission électronique

Aucune transmission par voie électronique n'est autorisée

## Article 7 : Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront s'adresser à : Mairie de GUENGAT - Téléphone : 02 98 91 06 16 – ou [mairie-guengat@wanadoo.fr](mailto:mairie-guengat@wanadoo.fr)

## Article 8 : Contenu du dossier de consultation

- Le présent règlement de la consultation ;
- L'acte d'engagement
- Le cahier des clauses particulières

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES**

**Commune de GUENGAT**

25, rue de la Mairie

29180 GUENGAT

02 98 91 06 16



**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**Commune de GUENGAT**

25, rue de la Mairie

29180 GUENGAT

02 98 91 06 16

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

## **SOMMAIRE**

- 1. INTERVENANTS**
- 2. OBJET DU MARCHE DE SERVICE**
- 3. DUREE DU MARCHE**
- 4. DOCUMENTS CONTRACTUELS**
- 5. GENERALITES**
- 6. SPECIFICATIONS QUALITATIVES**
- 7. SPECIFICATIONS QUANTATIVES**
- 8. CONDITIONS D EXECUTION DES PRESTATIONS**
- 9. FABRICATION ET TRANSPORT DES REPAS**
- 10. VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES  
PRESTATIONS**
- 11. GARANTIE DU TITULAIRE**
- 12. PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE**
- 13. MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE**
- 14. SANCTION EN CAS DE DISCONTINUTE DU SERVICE – REGLE DE  
CONTINUTE DU SERVICE PUBLIC**
- 15. RESILIATION**

## 1- INTERVENANTS

En application de l'article 2 du CCAG, il est précisé que :

Le pouvoir adjudicateur est la commune de GUENGAT

Le correspondant administratif et technique est : Mairie de GUENGAT

Tél : 02 98 91 06 16 – ou [mairie-guengat@wanadoo.fr](mailto:mairie-guengat@wanadoo.fr)

L'ordonnateur :

Monsieur le Maire de GUENGAT

Le comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier Principal des Finances  
Trésorerie de Douarnenez  
29174 DOUARNENEZ CEDEX

Le prestataire est le titulaire retenu à l'issue de la consultation

Le pouvoir adjudicateur est dénommé « la commune » dans toutes les pièces du marché

Le titulaire du marché est nommé « le prestataire » dans toutes les pièces du marché

Mode de passation et forme du marché :

Le Marché est passé sous forme d'une procédure adaptée conformément à l'article 28 du code des marchés publics



## **2- OBJET DU MARCHÉ**

### Objet du marché de service :

Fourniture de repas en liaison chaude pour le restaurant municipal de la commune de GUENGAT. (Préparation du repas de midi dans la cuisine du prestataire et livraison au restaurant municipal, selon le principe de liaison chaude).

### Procédure de passation. :

Le Marché est passé sous forme d'une procédure adaptée conformément à l'article 28 du code des marchés publics.

### Règlement, normes :

Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes aux normes homologuées.(voir règlement)

## **3- DUREE DU MARCHÉ**

La durée du marché est fixée à 1 an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015

## **4- DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- Le mémoire technique remis par le titulaire lors de la consultation (voir règlement)

## 5 - GENERALITES

Le titulaire assure la préparation des repas et leur livraison au restaurant municipal de la commune de GUENGAT.

Les prestations, objet du marché sont définies comme suit :

### 5-1 Jours de livraison

Le titulaire du marché assurera les livraisons des repas de midi : Les lundis, mardis, jeudis et vendredis sauf jours fériés et vacances scolaires.

### 5-2 Nombre de convives

A titre purement indicatif, le nombre annuel de repas à servir sur lequel les prix seront définis est voisin d'une moyenne journalière de : entre 120 et 130 repas enfant et entre 4 à 5 repas adulte environ

En cas de modification du nombre de repas commandés la veille, les services de la commune de GUENGAT avertiront le titulaire le jour même avant **9 h 30**, par téléphone. Les repas annulés ne seront pas facturés.

En cas d'absence d'une classe, le prestataire sera informé le plus tôt possible (la veille au plus tard), sauf en cas de maladie de l'enseignant où le prestataire sera prévenu le matin même.

### 5-3 Heures de livraison

La livraison aura lieu entre **10 heures 30 et 11 heures** au restaurant municipal. Lors de livraison, le prestataire contrôlera les points suivants en présence du responsable du site de restauration :

- Température des produits à cœur jamais inférieure à **63°**
- Etat visuel

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de la propreté les plus strictes : mains propres, linge propre destiné à éviter le contact des denrées avec les vêtements. Les repas (entrée + plat principal) seront livrés en bacs gastro, les desserts seront conditionnés en fonction de leur nature : entremets en barquette individuelle, yaourt en pot, fruit en vrac ...

### 5-4 Structure et composition des repas – exigence de repas équilibrés et variés

Principe du service à table.

Un menu comprenant :

- Une entrée froide ou chaude
- 1 plat protidique principal viande/poisson
- 1 accompagnement (équilibre légumes/féculents)
- Fromage (2 fois par semaine)
- 1 dessert
- Pain
- Ingrédients et assaisonnement en quantité suffisante
- Option : eau

Un repas à thème par trimestre, sans supplément de prix, incluant le repas de Noël, doit être proposé.

Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la collectivité des solutions d'animations ou de présentations susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique avec les jeunes convives.

## **6 SPECIFICATIONS QUALITATIVES**

### **6-1 Spécifications de qualité**

Les fournitures utilisées dans la confection des repas seront conformes aux spécifications techniques du GPEM/DA ainsi qu'aux dispositions réglementaires applicables.

Le prestataire doit :

Confectionner un plat protidique composé de viande ou de poisson qui entrera dans la composition de menus au minimum trois fois par semaine,

La préparation des aliments : les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont proscrits. La présentation des plats doit être simple mais elle ne doit pas être négligée.

### **6-2 Spécifications de salubrité**

Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu l'agrément des services de la DDPP (Direction Départementale et la Protection des Populations) ou avoir obtenu l'agrément de la cuisine centrale.

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude notamment la maîtrise de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : les dangers biologiques (virus, bactéries...), les dangers chimiques (pesticides, additifs...) et les dangers physiques (bois, verre...)).

### **6-3 Préconisation en matière environnementale et nutritionnelle**

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

## **7 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur concernant l'équilibre alimentaire et le grammage définies par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

## **8 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Le titulaire fonctionne avec du personnel que celui-ci recrute et rémunère sous sa propre responsabilité

### Elaboration des menus

Les menus de la semaine seront affichés dans la salle de restauration chaque vendredi précédant la semaine concernée.

Le prestataire fera parvenir par mail ou papier à la commune le vendredi matin les menus en deux exemplaires (dont un sera affiché à l'école).

### Conditionnement

Les portions seront conditionnées en plats de huit parts (environ 10 plats) pour les classes du primaire et en grands plats (2) pour les maternelles. Les informations nécessaires au conditionnement seront communiquées par téléphone le matin-même par les services de la mairie. Les plats de conditionnement seront fournis par la mairie.

### Echange d'information

Lors de chaque livraison, un bon de livraison sera établi en double exemplaires.

Une fiche de suivi pour la traçabilité des températures devra être fournie à chaque livraison.

## **9- FABRICATION ET TRANSPORT DES REPAS**

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la liaison chaude (selon les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur) pour le midi.

Dans le cas où l'autorisation de fabriquer ces repas à partir de l'établissement prévu serait suspendue pour quelque cause que ce soit, le fournisseur s'engage à informer la commune et à faire en sorte de pouvoir continuer ses prestations à partir d'une autre cuisine dans les mêmes conditions et avec les mêmes garanties.

Le prestataire effectuera le transport des repas de la cuisine jusqu'au restaurant municipal dans des véhicules conformes aux normes sanitaires en vigueur.

La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63°.

## **10- VERIFICATION DE LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées par un représentant de la commune, assisté le cas échéant par une personne de son choix (vétérinaire notamment).

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 et les modalités de leur exécution.

Les contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- Respect de la méthode HACCP

- La personne responsable de la cantine contrôle à réception la conformité des prestations avec les clauses du marché. Ses observations éventuelles seront notées sur le bon de livraison.

Le contrôle des lieux de restauration collective est assuré par la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).

Conformément à la législation, des repas témoins seront conservés 5 jours au frais. Ceux-ci seront remis aux services compétents suivant la procédure prévue en cas d'intoxication alimentaire ou à toute demande ponctuelle.

#### Mesures d'hygiène et de sécurité

Le prestataire est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire.

Ces contrôles réguliers seront effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune ainsi que de ceux auxquels procèdent les services de l'ETAT.

Les comptes rendus et bilan de contrôle réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront à la disposition de la commune.

Le prestataire veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

### **11- GARANTIE DU TITULAIRE**

Le titulaire s'engage à souscrire toutes assurances 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.

La responsabilité de la commune ne pourra être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la fourniture du prestataire. Le prestataire déclare être assuré auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables pour les risques d'intoxications alimentaires.

Le titulaire s'engage à mettre en conformité dans les plus brefs délais, ses prestations en fonction de l'évolution des normes réglementaires et législatives.

Le titulaire du marché est exempté de retenue de garantie

Le titulaire s'engage, par ailleurs, à fournir les attestations et agréments de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) si la Commune le lui demande.

### **12- PRIX**

#### 12.1 – Caractéristique des prix

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Ces prix comprennent :

- Les prix des denrées des repas servis, dont la composition est strictement conforme au présent cahier des charges,
- Les frais de fonctionnement du titulaire
- La rémunération du titulaire
- Les frais de livraison

#### 12.2 – Modalités de variation des prix

Période allant du 1<sup>er</sup> janvier 2015 au 31 décembre 2015

Les prix indiqués dans l'offre sont fermes et définitifs.

12.3 – Avance

Compte tenu du montant de chaque commande, aucune avance ne sera versée.

**13 –MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHE**

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la collectivité un état récapitulatif des repas par jour qui sera validé par la commune. Ensuite la facture sera établie par le titulaire du marché en deux exemplaires et devra comporter les mentions suivantes :

- Nom et adresse du créancier et date de facturation,
- Numéro de compte (bancaire ou postal) tel que précisé dans l'acte d'engagement
- Numéro de SIRET
- Référence du marché et le cas échéant de chaque avenant
- Le nombre de repas servis par mois
- Le prix des repas hors TVA
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant TTC à payer
- Les montants facturés seront arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

**14- PENALITE EN CAS DE RETARD OU DE NON EXECUTION**

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service, et à une obligation de moyens de résultat.

En cas de défaillance du titulaire, des pénalités de retard seront appliquées sans mise en demeure préalable selon les modalités suivantes :

- Non exécution de la prestation journalière : 400,00 € HT
- Retard horaire dans la livraison : 50,00 € H.T. par ½ heure de retard

Ces pénalités seront prélevées sur la facture mensuelle suivante.

**15- RESILIATION**

Seules les stipulations du C.C.A.G., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire en sera informé deux mois avant la rupture du contrat par lettre recommandée.

Le pouvoir adjudicateur pourra mettre fin à tout moment au contrat si les renseignements fournis par le prestataire lors de la consultation sont inexacts.

Engagement du candidat

Signature et cachet

A .....

Le.....

(date de notification du marché)

Porter la mention manuscrite « *lu et approuvé* »

*Fourniture de repas en liaison chaude*

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES**



**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**Commune de GUENGAT**  
25, rue de la Mairie  
29180 GUENGAT  
02 98 91 06 16

**Acte d'Engagement**

**ACTE D'ENGAGEMENT**

**Objet du marché**

Fourniture de repas en liaison chaude pour le restaurant scolaire de la commune de GUENGAT –

**Maître de l'ouvrage**

Commune de GUENGAT

**Personne habilitée à donner les renseignements :**

Renseignements administratifs et techniques : mairie de GUENGAT,  
02 98 91 06 16 ou [mairie-guengat@wanadoo.fr](mailto:mairie-guengat@wanadoo.fr)

**Mode de passation et forme du marché**

Le marché est passé sous forme d'une procédure adaptée conformément à l'article 28 du Code des Marchés Publics.

**Ordonnateur**

Monsieur le Maire de la commune de GUENGAT

**Comptable public assignataire des paiements :**

Monsieur le Trésorier Principal  
Trésorerie de DOUARNENEZ  
29174 DOUARNENEZ CEDEX



**SOMMAIRE**

|  |          |
|--|----------|
| <u>ARTICLE PREMIER : CONTRACTANT</u>   | <u>4</u> |
| <u>ARTICLE DEUX : PRIX</u>             | <u>5</u> |
| <u>ARTICLE TROIS : DUREE DU MARCHE</u> | <u>5</u> |
| <u>ARTICLE QUATRE : PAIEMENT</u>       | <u>5</u> |

**Fourniture de repas en liaison chaude au restaurant municipal de GUENGAT**

**ARTICLE 1 : CONTRACTANT**

Je soussigné,.....

Monsieur.....

Agissant en mon nom personnel.....

Domicilié à.....

Agissant au nom et pour le compte de la société.....

Ayant son siège social à.....

Immatriculé à l'INSEE :.....

- Numéro d'identité d'établissement (SIRET).....
- Code d'activité économique principale (APE).....
- Numéro d'inscription au registre du commerce.....

Après avoir pris connaissance du cahier des clauses particulières et du règlement de consultation,

Après avoir établi les déclarations mentionnées au Code des Marchés Publics,

M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les prestations dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de quatre vingt dix jours (90 jours) à compter de la date limite de la remise des offres fixée par le règlement de consultation (RC)

ARTICLE DEUX : PRIX

Se référer au chapitre 12 du Cahier des Clauses Particulières  
Le titulaire s'engage à livrer les fournitures demandées aux prix ci-dessous :

2.1 – Prix unitaires

REPAS DE BASE / PRIX A L'UNITE

- Montant HT d'un repas enfant : ..... €
- TVA (Taux de .....) : ..... €
- Montant TTC d'un repas enfant : ..... €
- Soit en lettres : .....

REPAS DE BASE / PRIX A L'UNITE

- Montant HT d'un repas adulte : ..... €
- TVA (Taux de .....) : ..... €
- Montant TTC d'un repas adulte : ..... €
- Soit en lettres : .....

2.2 – Quantités maximum du marché

Les quantités minimum et maximum du marché sont fixées comme suit :

- Enfant : Quantités minimum repas : 110 repas
- Enfant : Quantités maximum repas 140 repas
- Adultes : Quantités minimum repas : 4 repas
- Adultes : Quantités maximum repas 5 repas

ARTICLE TROIS : DUREE DU MARCHE

La durée du marché est fixée à 1 an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015. (4 jours/semaine hors vacances scolaires)

ARTICLE QUATRE : PAIEMENT

4-1 Compte à créditer

Le pouvoir adjudicateur se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte,

- Ouvert au nom de : .....
- Pour les prestations suivantes : .....
- Domiciliation : .....
- Code banque : ..... Code guichet : ..... N° de compte : ..... Clé RIB : .....
- IBAN : .....
- BIC : .....

4-2 Délais de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement(paiement par mandat administratif)

4-3 Intérêts moratoires

Se référer à la réglementation en vigueur.

**ENGAGEMENT DU CANDIDAT**

---

---

*Fait en un seul original*  
A .....  
Le .....

**Signature du candidat**  
*Porter la mention manuscrite*  
*Lu et approuvé*

**ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR**

---

---

*Est acceptée la présente offre  
pour valoir acte d'engagement*

A GUENGAT.....  
Le .....

**Signature du représentant du pouvoir  
adjudicateur habilité par la délibération en  
date du .....**

**Date d'effet du marché**

Date de signature de l'avis de réception par le titulaire (valant notification du marché)

.....

Signé le .....par le prestataire.