



**ACADÉMIE
DE MARTINIQUE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Désignation de l'acheteur qui passe le marché :

COLLEGE DE SAINTE-LUCE
2, rue Emile Zola, BP n°42,
97228 SAINTE-LUCE

Représenté par le principal en exercice M. Philippe MARIE-JEANNE



Objet du marché :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS COMPLETS EN LIAISON
CHAUDE
POUR LE COLLEGE DE SAINTE-LUCE**

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
C.C.P.**

SOMMAIRE

PREAMBULE	4
ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GÉNÉRALES	4
1.1 Objet – dispositions générales	4
1.2 Lieux d'exécution des prestations	4
1.3 Description des prestations	4
1.4 Prestations exclusives - dérogations	5
ARTICLE 2 - PIÈCES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD CADRE	5
ARTICLE 3 – STRUCTURE ET FORME DU MARCHÉ	6
3.1 Allotissement	6
3.2 Forme du marché.....	6
3.3 Nature des prestations	7
3.4 Prestations supplémentaires ou modificatives.....	7
ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DES BONS DE COMMANDE	7
4.1 Conditions d'exécution	7
4.2 Présentation des bons de commande.....	7
4.3 Annulation du bon de commande	8
4.4 Réajustement.....	8
4.5 Prestations particulières occasionnelles.....	8
ARTICLE 5 – CLAUSES DE REEXAMEN – MODIFICATION DU MARCHÉ	8
ARTICLE 6 – DURÉE DE L'ACCORD-CADRE	9
6.1 Période initiale de l'accord cadre.....	9
6.2 Modalités de reconduction de l'accord cadre	9
6.3 Reconduction anticipée de l'accord cadre	10
ARTICLE 7 – REPRESENTANTS DU POUVOIR ADJUDICATEUR	10
ARTICLE 8 – REPRESENTATION DU TITULAIRE ET OBLIGATION D'INFORMATION RELATIVE AU TITULAIRE	10
8.1 Représentant(s) du titulaire	10
8.2 Modifications portant sur la situation juridique ou économique du titulaire	10
ARTICLE 9 – DELAIS D'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE	11
9.1 Délai d'exécution du bon de commande	11
9.2 Prolongation du délai d'exécution	11
ARTICLE 10 – MODALITÉS ET CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	11
10.1 Qualité	11
10.2 Hygiène et salubrité.....	11
10.3 Plan alimentaire	12
10.4 Emballage	13
10.5 Transport	13
10.6 Stockage	13
10.7 Livraison.....	13
ARTICLE 11 – SUSPENSION DES PRESTATIONS EN CAS DE CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES	15
ARTICLE 12 – OBLIGATION DE CONTINUITÉ DE SERVICE	15

ARTICLE 13 – CONSTATATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS.....	16
ARTICLE 14 – SUIVI REGULIER DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS	18
14.1 Commission des menus	18
14.2 Reporting	18
ARTICLE 15 – TRANSFERT DE PROPRIETE.....	18
ARTICLE 16 – PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT, SECURITE ET SANTE.....	19
ARTICLE 17 – CONFIDENTIALITE, SECRET PROFESSIONNEL, PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL	19
ARTICLE 18 - FORME DES NOTIFICATIONS ET INFORMATIONS AU TITULAIRE.....	20
ARTICLE 19 – PRIX.....	20
19.1 Caractéristiques du prix	20
19.2 Révision de prix.....	20
19.3 Clause de sauvegarde.....	21
19.4 Offres promotionnelles	21
ARTICLE 20 - RETENUE DE GARANTIE	21
ARTICLE 21 – AVANCE.....	22
ARTICLE 22 –REGLEMENT DES COMPTES AU TITULAIRE	22
22.1 Facture et présentation des demandes de paiement	22
22.2 Intérêts moratoires	23
22.3 Application de la taxe à la valeur ajoutée	23
ARTICLE 23 –PENALITES.....	23
23.1 Pénalités de retard.....	23
23.2 Autres pénalités	24
23.3 Modalité de paiement des pénalités	24
23.4 Caractère non libératoire des pénalités	25
ARTICLE 24 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES	25
ARTICLE 25 - PROTECTION DE LA MAIN-D’ŒUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL	25
ARTICLE 26 – JUSTIFICATIFS A PRODUIRE EN COURS DU CONTRAT.....	25
ARTICLE 27 – RESILIATION	26
27.1 Résiliation pour motif d’intérêt général	26
27.2 Résiliation aux torts du titulaire.....	26
27.3 Résiliation du marché pour événements extérieurs au marché	27
27.4 Résiliation du marché pour événements liés au marché.....	27
ARTICLE 28 – LANGUE APPLICABLE ET REGLEMENT DES LITIGES.....	27
28.1 Langue et monnaie	27
28.2 Règlement des différends	27
ARTICLE 29 - DEROGATIONS AU CCAG-FCS.....	28

PREAMBULE

L'Établissement Public Local d'Enseignement est désigné dans le présent contrat sous les appellations « *le collège de Sainte-Luce* », « *le collège* », « *l'établissement* », « *la personne publique* », « *l'EPLÉ* », « *l'acheteur* » ou « *le pouvoir adjudicateur* ».

Les titulaires de l'accord-cadre sont désignés dans le présent contrat sous les appellations « *le titulaire* », « *le cocontractant* » ou « *le prestataire* ».

Le contrat est désigné sous les appellations « *le contrat* », « *l'accord-cadre* » ou « *le marché* ».

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 Objet – dispositions générales

Le présent accord-cadre a pour objet des prestations de fourniture et de livraison de repas complets en liaison chaude pour le service de restauration et d'hébergement du collège de Sainte-Luce.

A titre exceptionnel, des repas pique-niques pourront être fournis, notamment en cas de sorties pédagogiques, soit sur le site de la sortie, soit à l'EPLÉ avant le départ des élèves.

Les bénéficiaires visés par l'accord cadre sont les suivants :

- Les élèves demi-pensionnaires,
- Les commensaux,
- Les hôtes de passage,
- Les élèves externes, le cas échéant.

1.2 Lieux d'exécution des prestations

Les lieux d'exécution des prestations de l'accord-cadre sont indiqués comme suit :

-Réfectoire Municipal de Sainte-Luce,
Rue Jules Ferry, Morne des Pères
97228 Sainte-Luce

-Tout autre site du collège (site principal au 2 rue Emile Zola ou annexe à la rue Jules Ferry au Morne des Pères), ainsi que les sites de sorties pédagogiques, ou toutes autres sites d'organisation d'événements au bénéfice des élèves de l'établissement.

Conformément à l'article 17 du CCAG-FCS, l'accès aux lieux d'exécution est réservé aux seuls représentants de l'acheteur.

Les personnes qu'il désigne à cet effet ont libre accès aux seules zones concernées par l'exécution des prestations prévues par le marché dans le respect des consignes de sécurité prévues pour le site. Elles sont tenues aux obligations de confidentialité prévues à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Conformément à l'article 41 du CCAG-FCS, le marché pourra être résilié, si le titulaire entrave l'exercice du droit de contrôle de l'acheteur au cours de l'exécution du marché.

1.3 Description des prestations

Les prestations sont détaillées dans le présent CCP.

1.4 Prestations exclusives - dérogations

Le titulaire du marché est le prestataire exclusif des prestations objet du marché, sous réserve des dispositions prévues au CCP.

ARTICLE 2 - PIÈCES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD CADRE

Par dérogation à l'article 4.1 du C.C.A.G-FCS, en cas de contradiction entre les stipulations des pièces contractuelles du marché, elles prévalent dans l'ordre ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E) signé et ses annexes éventuelles ;
- Le cahier des clauses particulières (C.C.P) ;
- Le Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021;
- Le bordereau des prix unitaires le cas échéant ;
- Le cadre de réponse technique du titulaire.

Le titulaire devra également se conformer à tout autre texte législatif ou réglementaire en vigueur se rapportant à l'objet du marché, notamment :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- De la réglementation communautaire et notamment le règlement 2092/91 du 24 juin 1991,
- Des normes françaises (normes AFNOR),
- De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques, exécutant le même type de prestation à destination des usagers (GEMRCN.).
- Plus particulièrement :
 - Le Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité alimentaire et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
 - Le Règlement (CE) n° 852/2004 du 30 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
 - Le Règlement (CE) n° 853/2004 du 30 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, pour les Contrat de prestations de restauration – T / 08-2013 2 établissements produisant à l'avance et mettant sur le marché des produits à base de viande.
 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
 - La Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALIM)
 - Les réglementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
 - Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 - L'arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) n° J5-07 complétée et mise à jour
- Circulaire ministérielle de l'Education Nationale 11⁰2001-1 18 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments

- Aux lois, décrets, circulaires et autres textes réglementaires se rapportant à l'emploi des travailleurs étrangers en situation irrégulière
- Aux textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de Sécurité Sociale, législation du travail et législation fiscale
- Les exigences liées à la protection des données personnelles conformément aux dispositions de la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec l'administration et du règlement européen n° 2016/679 sur la protection des données personnelles ;
- Ainsi que les textes à venir, qui modifieraient, compléteraient, abrogeraient, ou seraient substitués aux dispositions en vigueur à la date de signature des présentes.

Nota 1 : Les conditions générales de vente émises par le titulaire, ses sous-traitants ou ses fournisseurs ne sont pas applicables à l'accord-cadre. Les contrats ne peuvent être modifiés que par avenant signé par toutes les parties.

Nota 2 : Il est expressément reconnu le caractère contractuel du Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de prestations de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 (bien que non joint, il est réputé connu par le candidat/titulaire).

Il est également reconnu que les dispositions du code de la commande publique sont applicables à l'exécution des prestations.

Par dérogation aux articles 4.2.1 et 4.2.2 du CCAG-FCS, seuls sont notifiés au titulaire du marché, l'acte d'engagement, le BPU et les documents relatifs aux prix.

ARTICLE 3 – STRUCTURE ET FORME DU MARCHE

3.1 Allotissement

L'objet de l'accord cadre ne permettant pas l'identification de prestations distinctes, il ne fait l'objet d'aucune décomposition en tranche optionnelle.

Le Titulaire s'engage à répondre à l'ensemble du marché.

3.2 Forme du marché

La présente procédure adaptée ouverte est passée en application des articles L.2123-1, R.2123-1 et R.2123-4 à R.2123-5 du code la commande publique.

La forme retenue pour l'exécution du contrat est l'accord cadre à bons de commande avec seulement un maximum annuel en quantité en application des articles R2162-2, R2162-4 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du Code de la commande publique.

Les quantités annuelles de repas à fournir sont les suivantes :

- Maximum annuelle : 40 000 Repas

A titre purement indicatif, le nombre maximum de repas par jour est estimé : 260 repas.

3.3 Nature des prestations

Les prestations relèvent d'un contrat de **fournitures**.

3.4 Prestations supplémentaires ou modificatives

Dans les conditions prévues à l'article 23 du CCAG-FCS, l'acheteur peut prescrire au titulaire, par ordre de service, pendant l'exécution de l'accord-cadre, des prestations supplémentaires ou modificatives après consultation de ce dernier ou accepter les modifications qu'il propose.

Le titulaire ne doit apporter aucune modification aux spécifications techniques sans autorisation préalable de l'acheteur.

Comme le présent accord-cadre ne prévoit pas de prix pour les prestations supplémentaires ou modificatives demandées par l'acheteur au titulaire, l'ordre de service prescrivant ces prestations fixera provisoirement les prix nouveaux retenus pour le règlement des prestations supplémentaires ou modificatives conformément aux dispositions de l'article 23 du CCAG FCS.

ARTICLE 4 – CONDITIONS D'EXECUTION DES BONS DE COMMANDE

4.1 Conditions d'exécution

Les prestations feront l'objet de bons de commande notifiés par l'acheteur au titulaire au fur et à mesure de la survenance des besoins.

Les bons de commande sont adressés au titulaire jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur privilégie la transmission des bons de commande, par mail à l'adresse électronique donné par le titulaire du marché.

Nota : sauf indication contraire précisée par le pouvoir adjudicateur, les commandes se feront le jeudi de chaque semaine pour la semaine suivante.

Aucune prestation ne peut être livrée par le titulaire ni ne peut ouvrir droit à paiement si elle n'a pas été précédée de l'émission d'un bon de commande établi par un représentant dûment habilité de l'acheteur.

Seuls les bons de commande signés par la ou les personnes habilitées pourront être honorés par le ou les titulaires. Ils sont émis sur la base des prix mentionnés dans le BPU et/ou dans l'acte d'engagement.

Par dérogation à l'article 3.7.2 du CCAG-FCS, le titulaire dispose d'un délai de 2 (deux) jours ouvrés à compter de la transmission du bon de commande pour présenter, sous peine de forclusion, ses observations. Passé ce délai, le bon de commande est réputé accepté sans réserve. Le titulaire se conforme aux bons de commande qui lui sont notifiés, que ceux-ci aient ou non fait l'objet d'observations de sa part.

Nota : l'attribution des bons de commande s'effectue sans négociation ni remise en concurrence.

4.2 Présentation des bons de commande

Les bons de commande devront comporter les informations suivantes :

- Référence du marché,
- Objet des prestations,
- Nom et adresse du titulaire,
- Numéro et date du bon de commande,
- Lieu de livraison des prestations,
- Adresse de facturation si elle diffère de celle prévue au contrat,
- Désignation et quantités des prestations à réaliser,
- Délais de réalisation des prestations, le cas échéant,
- Montant total hors taxes de la commande,
- Taux et montant de la TVA,
- Montant total TTC.

4.3 Annulation du bon de commande

L'acheteur se réserve le droit d'annuler un bon de commande, sans qu'aucun surcout ne soit appliqué, dans un délai de 2 jours ouvrés avant la date prévue de l'intervention fixée par le bon de commande.

En cas d'annulation (hors situations exceptionnelles) dans un délai inférieur, le titulaire pourra, s'il en fait la demande, obtenir une indemnité de l'ordre de 10 % du montant hors taxes du bon de commande.

4.4 Réajustement

L'acheteur peut, apporter des modifications au bon de commande en cas d'ajustement des quantités en plus ou en moins en fonction des effectifs enregistrés au plus tard la veille du jour ouvré qui précède la livraison sans aucune contestation de la part du titulaire.

4.5 Prestations particulières occasionnelles

Au cas où le pouvoir adjudicateur serait amené à commander des produits repas spécifiques dans le cadre du marché (notamment les repas pique-nique, les paniers repas...), la commande pourrait intervenir dans un délai de 48 heures ouvrées à compter de la date prévue de l'évènement.

Nota : Le titulaire n'a aucune obligation de satisfaire cette demande si son organisation ce jour ne le lui permet pas.

ARTICLE 5 – CLAUSES DE REEXAMEN – MODIFICATION DU MARCHE

Un marché peut être modifié sans nouvelle procédure de mise en concurrence dans les conditions prévues aux articles L.2194-1, L.2194-2 et R.2194-2 à R.2194-9 du code de la commande publique.

Le présent marché peut être modifié dans les circonstances suivantes :

- Article R.2194-6 du code de la commande publique : lorsqu'un nouveau titulaire remplace le titulaire initial du marché public, dans le cas d'une cession du marché public, à la suite d'une opération de restructuration du titulaire initial, à condition que cette cession n'entraîne pas d'autres modifications substantielles et ne soit pas effectuée dans le but de soustraire le marché public aux obligations de publicité et de mise en concurrence. Le nouveau titulaire doit remplir les conditions qui avaient été fixées par le collège pour la participation à la procédure de passation du présent marché ;
- Article R.2194-2 du code de la commande publique : lorsque, le service supplémentaire, quel qu'en soit son montant, est devenu nécessaire et ne figurerait pas dans le présent accord-cadre sous

réserve qu'un changement de titulaire soit impossible pour des raisons économiques ou techniques tenant notamment à des exigences d'interchangeabilité ou d'impossibilité de créer une interopérabilité avec les équipements, services, installations existants achetés dans le cadre du présent marché. Ces prestations supplémentaires ne peuvent être supérieures à 50 % du montant du marché initial (articles R.2194-3 et R.2194-4 du code de la commande publique).

- Article R.2194-5 du code de la commande publique : lorsque la modification est rendue nécessaire par des circonstances qu'un acheteur diligent ne pouvait pas prévoir ;
- Article R.2194-7 du code de la commande publique : le marché peut être modifié sans nouvelle procédure de mise en concurrence lorsque les modifications, quel que soit leur montant, ne sont pas substantielles ;
- Article R.2194-8 du code de la commande publique : le marché peut être modifié lorsque le montant de la modification est inférieur aux seuils européens et à 10% du montant initial, sans qu'il soit nécessaire de vérifier si les conditions prévues à l'article R.2194-7 sont remplies.

Par ailleurs le contrat peut également être modifié lorsque :

- À la demande de l'acheteur ou du titulaire en cas d'ajout, suppression ou substitution d'un produit ;
- En cas d'évolution de la législation ou de la réglementation ;
- Si au cours de l'exécution du contrat, les parties contractantes ont connaissance d'une solution technique innovante en rapport avec l'objet du contrat, celle-ci peut être mise en œuvre par le titulaire en dérogeant aux prescriptions du cahier des charges, avec l'accord de l'acheteur et sur proposition titulaire. Ces modifications doivent être de nature à améliorer les caractéristiques des prestations objet du contrat pour un coût équivalent, réduire les coûts de revient ou l'impact environnemental du processus de fabrication notamment, Elles ne doivent néanmoins pas être de nature à entraîner une modification substantielle du contrat ;
- Le terme du marché pourra être prolongé par l'acheteur dans les cas restreints d'un aléa imprévisible au moment du lancement de la nouvelle procédure de type : aléa dans la procédure de relance du marché suivant, adhésion à un groupement d'achat à des dates différentes de l'échéance initiale.

ARTICLE 6 – DUREE DE L'ACCORD-CADRE

6.1 Période initiale de l'accord cadre

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an allant du 1^{er} septembre 2022 au 31 aout 2023.

6.2 Modalités de reconduction de l'accord cadre

A l'issue de cette période, l'accord cadre pourra être reconduit de manière express par période successive de 1 an pour une durée maximale de reconduction de 3 ans (soit une durée maximale de 4 ans). La décision express prise par le pouvoir adjudicateur sera notifiée au titulaire avant le 30 juin du marché en cours.

Si l'acheteur ne souhaite pas reconduire l'accord-cadre, ce dernier doit en informer le titulaire par courrier adressé soit par lettre recommandée avec accusé de réception soit via le profil acheteur avant le terme de la période en cours (date anniversaire du contrat).

Le renouvellement est une possibilité que le titulaire du contrat est tenu d'accepter mais ne constitue pas une obligation pour l'acheteur. La décision de ne pas reconduire l'accord-cadre s'imposera dès lors au titulaire sans que ce dernier ne puisse le contester ou demander une quelconque indemnisation. En cas de non reconduction, le titulaire reste cependant engagé jusqu'à la fin de la période en cours.

6.3 Reconduction anticipée de l'accord cadre

Si le montant maximum annuel d'une période est atteint avant le terme de la période considérée, l'acheteur se réserve la possibilité de notifier au titulaire une reconduction anticipée du contrat.

ARTICLE 7 – REPRESENTANTS DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Par dérogation à l'article 3.3 du CCAG-FCS, les personnes désignées par le pouvoir adjudicateur, habilitées à le représenter auprès du titulaire, pour les besoins de l'exécution du marché sont les suivants :

- Le Chef d'Etablissement (Principal) ou son Adjoint
- L'Adjoint-Gestionnaire

D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le pouvoir adjudicateur en cours d'exécution du marché.

Ce ou ces représentants habilités sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre les décisions nécessaires engageant l'acheteur.

ARTICLE 8 – REPRESENTATION DU TITULAIRE ET OBLIGATION D'INFORMATION RELATIVE AU TITULAIRE

8.1 Représentant(s) du titulaire

Par dérogation à l'article 3.4 du CCAG-FCS, le candidat/titulaire désigne dans son offre, la ou les personnes physiques habilitées à le représenter auprès de l'acheteur pour les besoins de l'exécution du marché.

D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le titulaire à le représenter en cours d'exécution du marché.

Ce ou ces représentants habilités sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre les décisions nécessaires engageant l'acheteur.

8.2 Modifications portant sur la situation juridique ou économique du titulaire

Conformément à l'article 3.4-2 du CCAG-FCS, le titulaire est tenu de notifier sans délai à l'acheteur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché et qui se rapportent :

- Aux personnes ayant le pouvoir de l'engager ;
- À la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- À sa raison sociale ou à sa dénomination ;
- À son adresse ou à son siège social ;
- À ses coordonnées bancaires ;
- Aux renseignements qu'il a fournis pour l'acceptation d'un sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

De façon générale, le titulaire est tenu de notifier sans délai à l'acheteur toutes les modifications importantes concernant le fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché.

ARTICLE 9 – DELAIS D'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE

La transmission d'un bon de commande par tous moyens tient lieu d'engagement de l'acheteur.
Le pouvoir adjudicateur privilégie autant que possible la transmission du bon de commande par mail à l'adresse indiqué par le titulaire lors de la transmission de son offre.

9.1 Délai d'exécution du bon de commande

Conformément à l'article 13.1.2 du CCAG-FCS, sauf si le bon de commande prévoit une date différente, le délai d'exécution du bon de commande part de la date de sa notification.

La date d'expiration du délai d'exécution du bon de commande est la date et l'heure de livraison des prestations.
Les modalités de livraison sont précisées à l'article 10.7 du présent CCP.

9.2 Prolongation du délai d'exécution

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par l'acheteur dans les conditions fixées à l'article 13.3 du CCAG-FCS.

Aucune demande de prolongation du délai d'exécution ne peut être présentée après l'expiration du délai contractuel d'exécution de la prestation.

ARTICLE 10 – MODALITES ET CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et du transport des produits proposés.

En cas de non-respect des obligations qui suivent par ces sous-traitants, le titulaire se verra appliquer pour chaque manquement, après mise en demeure restée infructueuse, les pénalités prévue dans le présent CCP.

10.1 Qualité

En application des mesures réglementaires en vigueur et particulièrement, des obligations issues de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALIM), il est demandé une part relative de fruits et légumes de saison ainsi qu'une part relative de produits issus de l'agriculture biologique, issus de circuit court, servis ou entrant dans la composition des repas

Nota : les produits issus de circuits courts seront acquis directement auprès du producteur ou de un à trois intermédiaires maximum

Pour rappel, le décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs prévoit pour la Martinique que les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 20 % de produits répondant à l'une des conditions énoncées au dit article, les produits issus de l'agriculture biologique devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 5 % :

10.2 Hygiène et salubrité

Le titulaire du présent accord cadre doit apporter la garantie que les conditions de fabrication, de préparation, de transport et de fourniture des repas respectent les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur.

Il doit disposer de l'autorisation et de l'agrément pour l'activité de cuisine centrale délivrés par la Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DAAF).

Il est tenu de mettre en place un système d'autocontrôles, garant de la salubrité et de l'hygiène afin de prévenir tout danger d'intoxication :

- Méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 29 septembre 1997 ou dernières normes en particulier européennes si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié.

Les résultats de ces autocontrôles devront être tenus à la disposition du pouvoir adjudicateur autant que besoin.

Le titulaire s'engage à employer tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail, tant en ce qui concerne son personnel que les denrées utilisées, et tant en ce qui concerne l'utilisation que l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc...).

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la chaîne du froid.

10.3 Plan alimentaire

Les menus sont élaborés en s'appuyant sur la compétence de diététiciens du titulaire, et soumis à l'approbation préalable du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire s'engage à fournir au pouvoir adjudicateur un planning prévisionnel des menus sur 3 mois, 15 jours au moins avant le début de chaque période.

Les menus proposés par le titulaire devront comporter quatre éléments, et être élaborés selon les règles de nutrition et diététique :

- Un hors d'œuvre
- Un plat
- Un dessert
- Pain individuel et une serviette

Ils seront accompagnés des fiches-produits, fiches de fabrication.

Le plan alimentaire devra tenir compte de la saisonnalité et présenter des menus et des plats variés. Aussi, les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel.

Le titulaire proposera des quantités adaptées à des adolescents et adultes afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

Il s'engage à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des collégiens/lycéens respectant notamment la réglementation énumérée à l'article 2 du présent C.C.P.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Nota : le titulaire doit prévoir dans son organisation des menus de substitution (repas servis en cas d'intempérie ou de pannes électriques) réputés au même prix que les repas quotidiens habituels.

Spécifications particulières - projet d'accueil individualisé : le candidat devra être en mesure de fournir des repas type « régime alimentaire » en fonction des demandes éventuelles des parents d'élèves suivant des prescriptions médicales, particulièrement dans le cas d'allergie ou d'intolérances alimentaires.

10.4 Emballage

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille également, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids.

Les emballages restent la propriété du titulaire. Celui-ci les collecte en vue de leur recyclage ou de leur réutilisation.

Nota : pour les repas pique-nique ou les paniers repas, le prestataire fournit les emballages individuels, les couverts, la serviette et le sac pour le transport. Ces derniers doivent être recyclables

10.5 Transport

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

La planification du transport de ces marchandises doit permettre, lorsque cela est compatible avec les besoins de l'acheteur, d'éviter la circulation pendant les heures de pointe. Le titulaire privilégie le transport groupé des marchandises objets du marché afin de réduire les déplacements des véhicules de livraison. Il favorise les modes de transports les plus respectueux de l'environnement, notamment les véhicules à faibles émissions, les modes de transports doux ou alternatifs à la route.

10.6 Stockage

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après livraison et la conservation des repas dans ses locaux.

10.7 Livraison

a. Modalités de livraison

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison en double exemplaire comportant notamment les indications suivantes :

- La référence à la commande ou au marché ;
- La date de la commande ;
- L'identification du titulaire ;
- L'adresse de livraison ;
- L'adresse de facturation ;
- La date et heure de livraison ;

- L'identification et la quantité des fournitures livrées et, quand il y a lieu, leur répartition ;
- La contenance en repas par bac gastronome ;
- La température au moment de la livraison.

La livraison des fournitures est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature du bon de livraison, dont chaque partie conserve un exemplaire.

En cas d'impossibilité de livrer, celle-ci doit être mentionnée sur l'un de ces documents.

b. Périodicité et horaires de livraison

Sauf indication contraire précisée par le pouvoir adjudicateur, les commandes se feront le jeudi de chaque semaine pour la semaine suivante.

Les repas doivent impérativement être livrés aux sites de livraison en liaison chaude avant 10 h 00.

Les repas seront livrés pour le lundi, mardi et jeudi de chaque semaine à l'exception des périodes de fermeture.

Le titulaire sera averti des jours où les classes vaqueront de manière exceptionnelle en dehors des périodes habituelles de vacances scolaires.

c. Sursis de livraison

Un sursis de livraison peut être accordé au titulaire lorsque, en dehors des cas prévus pour la prolongation du délai, une cause qui n'est pas de son fait met obstacle à l'exécution du marché dans le délai contractuel.

Le sursis de livraison suspend pour un temps égal à sa durée l'application des pénalités pour retard.

Aucun sursis de livraison ne peut être demandé par le titulaire pour des événements survenus après l'expiration du délai d'exécution du marché, éventuellement déjà prolongé.

d. Lieux de livraison

Les repas livrés seront impérativement déposés dans le local indiqué par le pouvoir adjudicateur lors de la notification du marché ou dans le bon de commande concerné.

Aucune livraison ne pourra être déposée à l'extérieur des locaux. En cas contraire, la marchandise sera considérée comme non reçue.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera mise à la charge du titulaire et ne pourra être facturée au pouvoir adjudicateur.

Les retards occasionnés feront l'objet de l'application de pénalités prévues au marché.

e. Température de livraison des repas

Le fournisseur doit assurer une température de livraison conformément à la réglementation en vigueur

f. Moyens de livraison des repas

Le titulaire assure la livraison jusqu'au lieu d'exécution de la prestation. Les aliments seront livrés dans les bacs gastronomes et containers isothermes à branchement électrique (câble d'alimentation inclus) appartenant au titulaire.

Pour des raisons de maniabilité, les containers auront une contenance maximum d'environ 60 repas. Le titulaire assure la livraison des repas jusqu'au lieu de stockage indiqué par le pouvoir adjudicateur en liaison chaude.

Les prestations comprennent également le branchement sur secteur des containers contenant les repas, sur le lieu de livraison.

Le titulaire reste responsable de la livraison jusqu'au branchement sur le secteur des containers contenant les repas.

Les bacs et containers vides pourront être récupérés par le titulaire après le service du jour à compter de 14 h00, le restaurant ferme à 15 h 30.

Le pouvoir adjudicateur assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le titulaire.

ARTICLE 11 – SUSPENSION DES PRESTATIONS EN CAS DE CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES

Conformément à l'article 24 du CCAG-FCS, lorsque la poursuite de l'exécution du marché est rendue temporairement impossible du fait d'une circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur ou du fait de l'édiction par une autorité publique de mesures venant restreindre, interdire, ou modifier de manière importante l'exercice de certaines activités en raison d'une telle circonstance, la suspension de tout ou partie des prestations est prononcée par l'acheteur.

Lorsque la suspension est demandée par le titulaire, l'acheteur se prononce sur le bien-fondé de cette demande dans les meilleurs délais.

Dans un délai adapté aux circonstances et qui ne saurait excéder quinze jours à compter de la décision de suspension des prestations, les parties conviennent des modalités de constatation des prestations exécutées et, le cas échéant, du maintien d'une partie des obligations contractuelles restant à la charge du titulaire pendant la suspension.

Dans un délai raisonnable, les parties conviennent également des modalités de reprise de l'exécution et, le cas échéant, des modifications à apporter au marché et des modalités de répartition des surcoûts directement induits par ces événements.

A défaut d'accord entre les parties, le titulaire est tenu, à l'issue de la suspension, de reprendre l'exécution des prestations dans les conditions prévues par le marché et le désaccord est réglé dans les conditions prévues au présent CCP.

ARTICLE 12 – OBLIGATION DE CONTINUITÉ DE SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer une continuité des prestations, hors cas de force majeure.

La continuité de service devra être assurée toute l'année, à l'exception de la période de fermeture des sites, et selon les jours et horaires d'ouverture de l'établissement.

- En cas d'interruption imprévue des prestations, même partielle, le titulaire doit aviser le pouvoir adjudicateur dans les délais les plus courts, et prendre en accord avec lui les mesures nécessaires pour assurer dans les conditions normales les prestations prévues au marché.
- En cas de situation exceptionnelle, y compris en cas de force majeure (événement imprévisible, irrésistible et insurmontable), le titulaire proposera au Collège, une solution adaptée aux exigences de la continuité de service.
- En cas de situation de pandémie ou, en cas de survenance de circonstances imprévisibles, et afin de gérer les imprévus liés à la crise sanitaire ou afin de gérer les imprévus liés à tout autre événement exceptionnel, les parties se rapprocheront pour mettre en place d'un commun accord, les mesures nécessaires en vue d'adapter les prestations, évaluer les impacts et convenir des dispositions à prendre durant cette période.
- En cas de travaux touchant tout ou partie des cuisines et des salles de restauration, le titulaire s'engage à coopérer activement avec le pouvoir adjudicateur, afin d'assurer la continuité de ses prestations de restauration et de réduire au maximum les désagréments qui pourraient être causés aux usagers.
- En cas de défaillance du titulaire, le collège peut assurer ou faire assurer par un tiers désigné le service aux frais et risques du titulaire et selon tous moyens appropriés, en application des dispositions de l'article 45 du CCAG FCS.

En aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les différends qui peuvent survenir entre le collège et le titulaire du marché ne dégagent nullement ce dernier de son obligation d'assurer la continuité de ses prestations.

NOTA : le fait de grève du personnel du titulaire, le fait d'arrêt de travail du personnel du titulaire ou de rupture d'approvisionnement ne peut en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

ARTICLE 13 – CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Un contrôle journalier de la livraison des repas doit être fait par le responsable du service de restauration scolaire ou son représentant.

Les opérations de vérification qualitatives et quantitatives seront effectuées dans les conditions des articles 27 à 29 du C.C.A.G-FCS.

Suite aux vérifications, les décisions de réception, d'ajournement ou de rejet seront prises dans les conditions prévues à l'article 30 du C.C.A.G-FCS, par l'acheteur.

Le titulaire est informé qu'il doit assister ou se faire représenter, pour les vérifications effectuées lors de chaque livraison. Toutefois, l'absence du titulaire ne fait pas obstacle à la validité des opérations de vérification.

Les vérifications quantitatives consistent, notamment, à s'assurer que les produits sont livrés dans les quantités commandées. Les vérifications qualitatives consistent, notamment, à s'assurer que les produits sont livrés en conformité avec le menu validé par la commission des menus. Les vérifications pourront également consister à s'assurer que les règles en matière de traçabilité des produits ont été observées, notamment par l'étiquetage.

La vérification des prestations peut notamment porter sur les opérations suivantes :

- Véhicule de livraison - contrôle visuel afférent à l'enceinte réfrigérée
 - Température de l'enceinte réfrigérée affichée dans la cabine de conduite,
 - Température relevée sur le disque du thermographe extérieur,
 - Intégrité, conformité et état de propreté intérieure du véhicule,
 - Salubrité des conditions de transport.

- Contrôle visuel au moment du rangement des fournitures par le titulaire dans les espaces de stockage :
 - Etat de propreté des cagettes de transport, des barquettes, fruits en alvéole, etc.,
 - Conformité de tous les composants livrés avec le menu validé ou la commande transmise,
 - De l'étiquetage des produits : date de fabrication, date limite de consommation (DLC).

- Contrôle quantitatif
 - De la conformité du nombre de bacs, poids et quantité des produits, ou éléments constituant le menu avec le bon de livraison.

- Contrôle visuel qualitatif
 - Des bacs (propreté, etc.),
 - Des divers produits tels que yaourts, fromages, pâtisseries, etc.,
 - Des DLC et DDM des denrées périssables,
 - Des provenances des denrées,
 - De l'aspect des produits,
 - De la qualité, du calibrage et du grammage des fruits.

L'acheteur doit notifier sans délai au titulaire sa décision d'admission, d'ajournement ou de rejet des fournitures, dans le cas de fournitures rapidement altérables. Si aucune décision n'est notifiée avant 11h00, ces fournitures sont réputées admises le jour de leur livraison.

Les décisions d'admission, sont prises dans les conditions prévues à l'article 30 du CCAG-FCS par le pouvoir adjudicateur, sous réserve de vices cachés, dans le cadre de la livraison des denrées alimentaires ou des repas.

Le Titulaire est tenu de remplacer à ses frais les denrées alimentaires ou les repas rejetés ou ajournés par d'autres denrées ou repas conformes aux exigences du pouvoir adjudicateur.

Après réclamation, tout produit non conforme ou révélant un vice caché, postérieurement à la livraison sera immédiatement signalé au titulaire qui est tenu de le remplacer. La fourniture de remplacement sera identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type, le poids et le prix du produit

Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur peut, d'une part, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder ou faire procéder à ses frais tous contrôles qu'il juge nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution avec les termes du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, grammage, valeur nutritionnelle et gastronomique, produits issus de l'agriculture biologique, etc.), le respect des règles d'hygiène et sanitaire.

Le pouvoir adjudicateur peut, d'autre part, faire appel à tout moment, aux DAAF et à la DIRECCTE ou tout organisme indépendant de son choix, afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer notamment de la qualité des denrées et des produits.

Ces contrôles ne dispensent en aucun cas le titulaire d'exercer ses propres contrôles.

ARTICLE 14 – SUIVI REGULIER DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire s'engage à fournir à l'établissement scolaire un planning prévisionnel des menus, 15 jours au moins avant le début de la période concernée.

Les prestations devront être conformes aux stipulations de l'accord cadre (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de l'accord cadre).

14.1 Commission des menus

Il peut être établi une commission dite « menus », qui se réunira au minimum une fois par trimestre (et à tout moment à la demande de l'une ou l'autre des parties) afin de faire le point sur la qualité des prestations exécutées au cours de la période passée.

Les coordinateurs de chacune des parties seront présents, ainsi que toute personne dont la présence s'avérerait utile compte tenu de l'ordre du jour.

Cette Commission a notamment pour mission :

- De valider ou modifier les menus proposés trimestriellement par le titulaire du marché,
- De contrôler la qualité des prestations,
- D'émettre des propositions permettant d'améliorer la qualité du service.

Un procès-verbal de ces réunions sera rédigé par le pouvoir adjudicateur, puis notifié au titulaire qui devra valider, dans un délai de huit jours ledit procès-verbal et /ou formuler toutes observations. En l'absence de réponse dans le délai imparti, le titulaire sera réputé être d'accord avec les termes dudit procès – verbal.

14.2 Reporting

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du marché, le titulaire fournit au collège, chaque mois, au plus tard le 5 du mois suivant, un tableau de bord mensuel reprenant à minima, sur un document unique :

- Les données de fréquentation, par mois :
 - Le nombre de repas commandés (après réajustement),
 - Le nombre de repas livrés,
 - Le nombre de repas facturés aux usagers
- Les données financières,
- Les indicateurs de qualité de la prestation :
 - Nature des menus livrés (composantes, régimes, textures...),
 - Part d'alimentation durable,
 - Part des produits issus des circuits-courts,
 - Part des produits provenant du commerce équitable
 - Part des produits issus de l'agriculture biologique.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer des pénalités en cas de retard, de non-transmission ainsi que de reporting incomplet, comme prévu à l'article 23 du présent CCP.

ARTICLE 15 – TRANSFERT DE PROPRIETE

L'admission des prestations entraîne le transfert de propriété.

Si la remise des prestations à l'acheteur est postérieure à leur admission, le titulaire assume, jusqu'à leur remise effective, les obligations du dépositaire.

ARTICLE 16 – PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, SECURITE ET SANTE

Conformément à l'article 7 du CCAG-FCS, le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage.

Il doit être en mesure d'en justifier le respect, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garantie des prestations, sur simple demande de l'acheteur.

En cas d'évolution de la réglementation dans ces domaines en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par l'acheteur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché ou, en l'absence d'accord entre les parties, à une modification unilatérale par l'acheteur.

ARTICLE 17 – CONFIDENTIALITE, SECRET PROFESSIONNEL, PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Le titulaire est tenu de respecter la confidentialité et d'assurer la sécurité des données à caractère personnel dont le pouvoir adjudicateur a la charge.

Le personnel du titulaire est tenu au secret professionnel, qu'il s'agisse de renseignements administratifs, ou issus de l'organisation ou des moyens matériels développés dans le cadre du présent marché.

Par ailleurs, le titulaire et le pouvoir adjudicateur qui, à l'occasion de l'exécution du marché, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, signalés comme présentant un caractère confidentiel et relatifs, notamment, aux moyens à mettre en œuvre pour son exécution, au fonctionnement des services du titulaire ou du pouvoir adjudicateur, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître.

Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations, de documents ou d'éléments qu'elle a elle-même rendus publics.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et des mesures de sécurité qui s'imposent à eux pour l'exécution du marché. Il doit s'assurer du respect de ces obligations par ses personnels, partenaires, sous-traitants qui pourraient intervenir.

Ne sont pas couverts par cette obligation de confidentialité les informations, documents ou éléments déjà accessibles au public, au moment où ils sont portés à la connaissance des parties au marché ou dont la transmission est imposée par la réglementation en vigueur. Par ailleurs, chaque partie au marché est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnel, auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché.

Le titulaire avise ses sous-traitants de ce que les obligations énoncées au présent article leur sont applicables et reste responsable du respect de celles-ci vis-à-vis du pouvoir adjudicateur mais également des personnes physiques dont les données font l'objet du traitement mis en œuvre dans le cadre du présent marché.

En cas de manquement par le titulaire ou ses sous-traitants à ces obligations, le marché peut être résilié pour faute du titulaire en application du présent CCP et de l'article 41 du CCAG-FCS.

ARTICLE 18 - FORME DES NOTIFICATIONS ET INFORMATIONS AU TITULAIRE

Conformément à l'article 3.1 du C.C.A.G-FCS, la notification des décisions, observations, ou informations qui font courir un délai est faite par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et, le cas échéant, l'heure de sa réception.

Cette notification peut être faite par le biais du profil d'acheteur ou à l'adresse postale ou électronique des parties mentionnée dans les documents particuliers du marché ou, à défaut, à leur siège social, sauf si ces documents leur font obligation de domicile en un autre lieu.

En cas de notification par courriel, la date d'envoi du courriel par le collègue fera foi en cas de contestation.

L'article 1er de l'acte d'engagement de l'accord-cadre précise l'adresse du titulaire pour les notifications dématérialisées.

Les notifications sont faites à l'adresse du titulaire mentionnée dans l'acte d'engagement de l'accord-cadre ou, à défaut, à son siège social.

En cas de groupement, la notification se fait au mandataire pour l'ensemble du groupement.

ARTICLE 19 – PRIX

19.1 Caractéristiques du prix

Les prestations faisant l'objet du présent accord-cadre seront réglées par application des prix unitaires par le bordereau des prix. Le titulaire du marché s'engage à respecter strictement les prix pour lesquels il s'est engagé.

En complément de l'article 10.1.3 du CCAG-FCS, les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, tous les frais nécessaires à la bonne exécution des prestations prévues par le présent marché, ainsi que tout autre frais pouvant être engagé ou supporté par le titulaire au cours de l'entière exécution du marché.

Les prix sont réputés avoir été établis en considérant qu'aucune prestation n'est à fournir par le pouvoir adjudicateur :

- En tenant compte de toutes sujétions notamment prévisibles ;
- En tenant compte de tous frais afférents à l'affranchissement, à l'impression et à la reprographie, etc. ;
- En tenant compte de l'utilisation du domaine public et fonctionnement des services publics ;
- En tenant compte de toute autre cause (les dépenses nécessaires à la bonne exécution de la mission sont réputées incluses dans le marché y compris lorsqu'elles ne font pas l'objet d'une stipulation spécifique).

Les prix sont réputés fermes la première année d'exécution. En cas de reconduction du marché, les prix sont révisibles annuellement à la date anniversaire du contrat, à la baisse comme à la hausse, par référence au barème du titulaire.

19.2 Révision de prix

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date limite de réception des offres.

Afin de tenir compte des variations économiques, les prix figurant au bordereau des prix feront l'objet d'une révision de prix au moment de la reconduction du marché, à la demande du pouvoir adjudicateur ou du titulaire, par application de la formule suivante, pour la part variable (indice des prix à la consommation) :

$$P = P_0 (0,15 + (0,85 * I/I_0))$$

Dans laquelle :

- P : prix unitaire révisé
- P₀ : prix initial indiqué à l'acte d'engagement et réputé établi sur la base des conditions économiques du "mois zéro" (mois de remise des offres).
- I : dernière référence connue publiée sur le site de l'Insee, à la date de reconduction du marché “
- I₀ : dernière référence connue publiée sur le site de l'Insee le mois correspondant à la date de publication du marché.

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique, diffusé par l'INSEE, sous la nomenclature COICOP : 11.1.2.0.1. - identifiant : 001764236 - “repas dans un restaurant scolaire ou universitaire”

Il appartient au titulaire sous peine de forclusion, d'effectuer la demande écrite de révision des prix et de motiver cette révision, par courrier recommandé avec accusé de réception, deux mois avant la date anniversaire du marché. Cette demande se traduira par la transmission d'une proposition de bordereau des prix et d'une explication relative à l'évolution des prix (pour annulation et remplacement de l'ancien). Les ajustements convenus feront éventuellement l'objet d'un avenant, dans le cadre de la clause de réexamen.

Nota : Les bons de commandes émis avant la date de révision des prix prévue dans le(s) document(s) du marché sont exécutés avec les prix unitaires avant révision, même si la date d'exécution se situe après la date de révision.

19.3 Clause de sauvegarde

Si la hausse d'un ou plusieurs prix excède trois pour cent (3%), du dernier prix du bordereau des prix, sur douze (12) mois, le marché peut être résilié totalement ou partiellement par le pouvoir adjudicateur sans préavis et sans que le Titulaire puisse prétendre à indemnité par dérogation aux dispositions de l'article 42 chapitre 7 du CCAG-FCS.

19.4 Offres promotionnelles

Le titulaire fera bénéficier la personne publique des offres promotionnelles qui seraient économiquement plus intéressantes que les prix ci-dessus. Pour cela, il informera, dès qu'il en a connaissance, le responsable de la cuisine scolaire de l'existence de la promotion.

ARTICLE 20 - RETENUE DE GARANTIE

Il ne sera pas opéré de retenue de garantie.

Le pouvoir adjudicateur délivre gratuitement, sur demande du titulaire, les pièces nécessaires au nantissement du marché.

ARTICLE 21 – AVANCE

Une avance peut être accordée au titulaire conformément aux dispositions des articles R.2191-15 à R.2191-19 du Code de la commande publique. Le Titulaire peut renoncer à cette avance dans l'acte d'engagement du marché.

ARTICLE 22 – RÈGLEMENT DES COMPTES AU TITULAIRE

22.1 *Facture et présentation des demandes de paiement*

Les paiements seront effectués selon les règles de la comptabilité publique, sur présentation de factures (et après service fait), ainsi que tous les éléments justificatifs, en un original et un duplicata, sur lesquelles devront figurer, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du créancier ;
- Le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- Le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- Le numéro du compte bancaire ou postal ;
- Le numéro de l'accord-cadre ;
- Le numéro du bon de commande ;
- La date de la prestation ;
- La désignation de l'organisme débiteur ;
- Le détail des prix unitaires, lorsque l'indication de ces précisions est prévue par les documents particuliers du marché ou que, eu égard aux prescriptions du marché, les prestations ont été effectuées de manière incomplète ou non conforme ;
- Le montant des fournitures admises, établi conformément aux stipulations du marché, hors TVA ;
- Les montants et taux de TVA légalement applicables ou le cas échéant le bénéfice d'une exonération ;
- Le cas échéant, les éléments assujettis à la TVA, en les distinguant selon le taux applicable ;
- Le cas échéant, applications des réfections fixées conformément aux dispositions du CCAG-FCS ;
- le détail des calculs, avec justifications à l'appui, de l'application des coefficients d'actualisation ou de révision des prix ;
- Tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors du marché et directement lié au marché ;
- Le montant TTC des prestations livrées ;
- La date de facturation ;
- En cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique ;
- En cas de sous-traitance, la nature des prestations exécutées par le sous-traitant, leur montant HT, leur montant TTC ainsi que, le cas échéant, les variations de prix établies HT et TTC ;
- Le cas échéant, les indemnités, primes et retenues autres que la retenue de garantie, établies conformément aux stipulations du marché ;
- En cas d'exécution de prestations aux frais et risques du titulaire défaillant, le surcoût supporté par l'acheteur est déduit des sommes dues au titulaire au titre des prestations admises. Ce surcoût correspond à la différence entre le prix que l'acheteur aurait dû régler au titulaire pour la réalisation des prestations et le prix effectivement payé pour l'exécution de celles-ci à la place du titulaire défaillant.

L'absence d'une mention obligatoire peut entraîner le renvoi de la facture au titulaire et la suspension du délai de paiement jusqu'à réception de la facture conforme aux prescriptions ci-dessus énoncées.

Il ne peut être facturé que les prestations effectuées.

Les factures établies par le titulaire sont adressées sur Chorus PRO.

Le pouvoir adjudicateur se libère des sommes dues en exécution du présent marché, en faisant porter le montant dû au crédit du compte bancaire ouvert au nom du titulaire (joindre un RIB).

En cas de changement de RIB en cours de marché, il est impératif d'en avvertir le pouvoir adjudicateur, par écrit avec les pièces justificatives.

En cas de cotraitance :

- En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations ;
- En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du titulaire.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du C.C.A.G-FCS.

22.2 Intérêts moratoires

Conformément au décret n°2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique, le règlement des prestations intervient par virement administratif dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la facture.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Les intérêts d'un montant inférieur à 5 euros ne seront pas ordonnancés ou mandatés.

22.3 Application de la taxe à la valeur ajoutée

Les montants des sommes versées aux titulaires sont calculés en appliquant les taux de TVA en vigueur lors de l'établissement des pièces de mandatement.

ARTICLE 23 – PENALITES

23.1 Pénalités de retard

A l'exception de la prolongation de délai ou du sursis de livraison, en cas de retard dans l'exécution des prestations par le titulaire, l'acheteur applique des pénalités.

Dans le cas de cotraitants pour lesquels le paiement est effectué sur des comptes séparés et sous réserve qu'ils interviennent sur la même prestation, les pénalités sont réparties entre les cotraitants conformément aux indications données par le mandataire.

Dans l'attente de ces indications, les pénalités sont retenues en totalité au mandataire qui demeure responsable de leur paiement.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, les pénalités sont cumulatives et applicables sans minimum.

Par dérogation de l'article 14.1.1 du CCAG-FCS, les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, dès qu'un délai contractuel d'exécution des prestations est expiré. Le titulaire s'expose à une pénalité forfaitaire de 150 € par jour calendaire de retard.

23.2 *Autres pénalités*

Par ailleurs, pour chaque manquement décrit ci-dessous et sans qu'une mise en demeure préalable ne soit nécessaire, le prestataire pourra encourir les pénalités suivantes :

Manquements	Pénalités
Non-respect des quantités demandées	Valeur des quantités manquantes en euros HT
Interruption générale des prestations (hors cas de force majeure)	Coût d'approvisionnement extérieur, supporté par le pouvoir adjudicateur, augmenté de tous les autres frais nécessités pour le bon fonctionnement du service.
Non-respect de la procédure de validation des menus par la commission des menus	Pénalité forfaitaire d'un montant de 200 €.
Non-respect répété des besoins alimentaires exprimés dans les documents de la consultation	Pénalité forfaitaire de 1 000 €.
Non-conformité des prestations aux stipulations de l'accord-cadre, notamment en cas non-conformité constatée à l'issue des contrôles qualitatifs et quantitatifs ou encore pour la livraison de denrée dont la limite de consommation sera dépassée	Pénalité forfaitaire de 1 500 € par manquement constaté.
Non-respect des règles en matière de sécurité alimentaire (traçabilité, non-respect des règles relatives à l'origine des denrées, etc.)	Pénalité forfaitaire de 2 000 € par manquement constaté.
Non - respect de l'obligation d'approvisionnement (estimation faite en valeur) en produits de qualité et issus de l'agriculture biologique conformément aux dispositions de la loi EGALIM ou absence de remise à l'acheteur des informations et des indicateurs permettant d'en apprécier le respect, ou en cas de fourniture d'indicateurs incomplets ou insuffisamment pertinents	Pénalité de 2 000 € par manquement constaté. Nota 1: le respect des indicateurs donnera lieu à une évaluation trimestrielle et une évaluation annuelle au plus tard le 1 ^{er} février de l'année N+1 Nota 2: le manquement à cette obligation pourra entraîner la résiliation de plein-droit de l'accord cadre.
Non-respect des obligations de confidentialité, de protection des données à caractère personnel ou des mesures de sécurité conformément à l'article 5 du CCAG-FCS	Pénalité de 500 € par manquement constaté. Le manquement à cette obligation pourra entraîner la résiliation de l'accord cadre aux torts du titulaire.
Retard dans la transmission des tableaux de bord de reporting	50 € par jour calendaire de retard
Retard dans la transmission de tout document dont la communication est prévue au marché et non listé	50 € par jour calendaire de retard

23.3 *Modalité de paiement des pénalités*

Le montant des pénalités arrêté par le pouvoir adjudicateur est prélevé sur les factures à venir par réfaction de ces dernières.

23.4 Caractère non libératoire des pénalités

Les pénalités prévues par le présent marché ne présentent aucun caractère libératoire.

Le titulaire reste donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de la pénalité. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement de ladite pénalité.

Par ailleurs, l'application des pénalités ne fait pas obstacle à l'exercice des actions civiles ou pénales qui pourraient être intentées contre le titulaire.

L'application des pénalités ne fait pas obstacle à la résiliation aux torts du titulaire, prévues au présent CCP.

ARTICLE 24 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Dans un délai de 15 jours à compter de la notification de l'accord-cadre et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit justifier au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie, qu'il est titulaire : d'un contrat d'assurance responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1247 du Code civil, garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande de l'acheteur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Le défaut d'assurance est une cause de résiliation aux torts exclusifs du titulaire.

NOTA : le titulaire est assuré de manière à couvrir les risques d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de la gestion du service. Le montant des garanties souscrites, pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement, ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché de l'assurance.

ARTICLE 25 - PROTECTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Les stipulations de l'article 6 du CCAG – FCS s'appliquent.

ARTICLE 26 – JUSTIFICATIFS A PRODUIRE EN COURS DU CONTRAT

Conformément aux dispositions de l'article D.8222-5 du code du travail, le titulaire du présent marché doit fournir au pouvoir adjudicateur, tous les six mois à compter de la date de notification du marché et jusqu'à la fin de l'exécution du marché, les documents suivants :

- Une attestation de fourniture de déclarations sociales et de paiement des cotisations et contributions de sécurité sociale prévue à l'article L. 243-15 du code du travail émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions datant de moins de six mois dont elle s'assure de l'authenticité auprès de l'organisme de recouvrement des cotisations de sécurité sociale.
- Une attestation sur l'honneur du dépôt auprès de l'administration fiscale, à la date de l'attestation, de l'ensemble des déclarations fiscales obligatoires ;
- Lorsque le titulaire emploie des salariés, une attestation sur l'honneur, de la réalisation du travail par des salariés employés régulièrement au regard des articles du code du travail L.1221-10 à L.1221-12, L.3243-1, L.3243-2 et L.3243-4 et R.3243-1 à R.3243-5 ;
- L'extrait Kbis du registre du commerce et des sociétés datant de moins de six mois.

Le titulaire établi ou domicilié à l'étranger est tenu de respecter les dispositions de l'article D.8222-7 et D.8222-8 du Code du travail en fournissant tous les six mois à compter de la date de notification du marché et jusqu'à la fin de l'exécution du marché, les justificatifs qui y sont énumérés.

ARTICLE 27 – RESILIATION

27.1 Résiliation pour motif d'intérêt général

Par dérogation à l'article 42 du C.C.A.G-FCS, la personne publique pourra mettre fin de manière anticipée à l'accord-cadre pour un motif d'intérêt général, à tout moment, par décision de résiliation unilatérale qui devra être notifiée par courrier avec accusé de réception au titulaire du marché.

Lorsque l'acheteur résilie l'accord cadre pour motif d'intérêt général, le titulaire n'a droit à aucune indemnité de résiliation.

Toutefois, le titulaire a droit à être indemnisé de la part des frais et investissements, éventuellement engagés pour le marché et strictement nécessaires à son exécution, qui n'aurait pas été pris en compte dans le montant des prestations payées. Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette partie de l'indemnité dans un délai de 15 jours après la notification de la résiliation du marché.

La résiliation fait l'objet d'un décompte de résiliation établi conformément aux dispositions de l'article 43 du CCAG-FCS. Ce décompte une fois arrêté par la personne publique est ensuite notifié au titulaire.

27.2 Résiliation aux torts du titulaire

Le marché pourra être résilié par la personne publique dans les cas prévus à l'article 41 du CCAG-FCS, ou en cas d'inexécution, de défaillance ou de non-respect d'une ou de plusieurs obligations du contrat, notamment :

- Non-conformité répétée des produits livrés,
- Manquements répétés au cahier des charges,
- En cas d'interruption générale des prestations (hors cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence des tribunaux), d'une durée de plus d'une semaine,
- En cas non-conformité constatée à l'issue des contrôles qualitatifs et quantitatifs ou encore pour la livraison de denrée dont la limite de consommation sera dépassée,
- En cas de manquements répétés aux règles en matière de sécurité alimentaire (traçabilité, non-respect des règles relatives à l'origine des denrées, etc.),
- En cas de non - respect de l'obligation d'approvisionnement en produits de qualité et produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% en valeur, dont 5% de produits issus de l'agriculture biologique) conformément aux dispositions de la loi EGALIM ou en cas d'absence de transmission des informations et des indicateurs permettant d'en apprécier le respect, ou en cas de fourniture d'indicateurs incomplets ou insuffisamment pertinents. Le respect de cette obligation sera réalisé une fois par trimestre,
- Non transmission répétée du fichier de reporting.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R.2143-3 et R.2142-3 du code de la commande publique ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 à 8 du code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation définies ci-dessous.

La résiliation fait l'objet d'un décompte de résiliation établi conformément aux dispositions de l'article 43 du CCAG-FCS. Ce décompte une fois arrêté par la personne publique est ensuite notifié au titulaire.

La résiliation prend effet à la date fixée dans la décision, ou à défaut à la date de sa notification.

Le titulaire n'a droit à aucune indemnisation.

27.3 Résiliation du marché pour événements extérieurs au marché

Les stipulations de l'article 39 du CCAG-FCS s'appliquent.

27.4 Résiliation du marché pour événements liés au marché

L'accord cadre pourra être résilié par la personne publique ou à la demande du titulaire dans les cas prévus à l'article 40 du CCAG-FCS.

La résiliation fait l'objet d'un décompte de résiliation établi conformément aux dispositions de l'article 43 du CCAG-FCS. Ce décompte une fois arrêté par la personne publique est notifié au titulaire.

La résiliation n'ouvre droit à aucune indemnité.

ARTICLE 28 – LANGUE APPLICABLE ET REGLEMENT DES LITIGES

28.1 Langue et monnaie

La loi française est seule applicable au présent marché.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

La monnaie de compte du marché est l'euro.

28.2 Règlement des différends

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Fort de France est compétent en la matière.

Le règlement des différends entre les parties s'effectue en application des dispositions de l'article 46 du CCAG-FCS.

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations objet du marché.

Tout différend entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur doit faire l'objet, de la part du titulaire, d'une lettre de réclamation exposant les motifs de son désaccord et indiquant, le cas échéant, le montant des sommes réclamées. Cette lettre doit être communiquée au pouvoir adjudicateur dans le délai de deux mois, courant à compter du jour où le différend est apparu, sous peine de forclusion.

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de deux mois, courant à compter de la réception de la lettre de réclamation, pour notifier sa décision. L'absence de décision dans ce délai vaut rejet de la réclamation.

NOTA : Pendant toute la période durant laquelle le différend est constaté, les parties conviennent que la continuité des prestations l'emporte sur toute autre considération. En conséquence, le titulaire s'engage, sans préjudice de ses droits, à continuer à assurer ses prestations en dépit des difficultés rencontrées.

ARTICLE 29 - DEROGATIONS AU CCAG-FCS

Articles du CCAG-F CS auxquels il est dérogé ou complété	Articles du CCP par lesquels sont introduites ces dérogations ou ces compléments
4.1	2
4.2.1	2
4.2.2	2
3.7.2	4.1
3.3	7
3.4	8.1
14.1.3	23.1
14.1.1	23.1
42	19.3 et 27.1