

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**COLLEGE René Guy Cadou à ANCENIS
185 Boulevard Cadou
44150 ANCENIS**

LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Cahier des Clauses Particulières

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
1.1 - OBJET DU MARCHÉ	3
1.2 - DÉCOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS	3
1.3 - DURÉE DU MARCHÉ	3
1.4 – ACCORD CADRE À BONS DE COMMANDE	3
ARTICLE 2 : PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ	4
ARTICLE 3 : DÉLAIS D'EXÉCUTION OU DE LIVRAISON	4
3.1 - DÉLAIS DE BASE	4
3.2 - PROLONGATION DES DÉLAIS	4
ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	4
ARTICLE 5 : CONTRÔLES	9
ARTICLE 6 : DÉCISIONS APRÈS VÉRIFICATIONS	10
ARTICLE 7 : PÉNALITÉS	10
7.1 - PÉNALITÉS DE RETARD	10
7.2 - PÉNALITÉS D'INDISPONIBILITÉ POUR LES PRESTATIONS DE MAINTENANCE	11
ARTICLE 8 : RÉSILIATION DU MARCHÉ	11
ARTICLE 9 : PRIX DU MARCHÉ	11
9.1 - CARACTÉRISTIQUES DES PRIX PRATIQUÉS	11
9.2 – MODALITÉS DE VARIATIONS DES PRIX	11
ARTICLE 10 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT DES COMPTES	12
10.1 - PRÉSENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENTS	12
10.2 – DÉLAI GLOBAL DE PAIEMENT	13
ARTICLE 11 : ASSURANCES	13
ARTICLE 12 : DROIT ET LANGUE	14
ARTICLE 13 : DÉROGATIONS AU C.C.A.G.	14

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Article premier : Objet de la consultation - Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) concernent :

Livraison de repas en liaison froide

Le marché a pour objet la livraison de repas en liaison froide dans le cadre de la mise en place d'un espace de restauration modulaire et transitoire durant le chantier de réhabilitation de la cuisine du collège.

Ces repas sont à destination des élèves admis au service de restauration.

Lieu d'exécution :
COLLEGE René Guy Cadou à ANCENIS
185 Boulevard Cadou
44150 ANCENIS

Accord cadre à bons de commande :

Les prestations feront l'objet d'un accord cadre à bons de commande sans minimum, ni maximum et un opérateur économique passé en application des articles R.2162-3 à R.2162-4 du code de la commande publique.

Désignation de sous-traitants en cours de marché :

L'acte spécial précise tous les éléments de l'article 114 du Code des marchés publics et indique en outre pour les sous-traitants à payer directement :

- La personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances ;
- Le comptable assignataire des paiements ;
- Le compte à créditer.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

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

1.3 - Durée du marché

Le marché est conclu à compter du **02/05/2023 au 07/07/2023**

1.4 - Accord cadre à bons de commande

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- La date de la commande, le numéro du bon de commande et la signature du responsable du marché
- Le nom et l'adresse du titulaire ;
- Le nom et l'adresse du collège
- Le nombre et la nature des prestations à réaliser ;
- Le lieu, les jours et heures de livraison ;
- Le montant du bon de commande ;

- Toute information indispensable au bon fonctionnement de la prestation

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009
- Le mémoire technique du titulaire

Article 3 : Délais d'exécution ou de livraison

3.1 - Délais de base

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces du marché.

3.2 - Prolongation des délais

Par dérogation à l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S., une prolongation du délai d'exécution peut être accordée dans les conditions suivantes :

Sans objet

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Adresse d'exécution :

L'exécution des prestations aura lieu à l'adresse suivante :

**COLLEGE René Guy Cadou à ANCENIS
185 Boulevard Cadou
44150 ANCENIS**

Conditions d'exécution des prestations :

Description de la prestation :

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer au collège environ **650** repas à midi, les lundis, mardis, jeudis et vendredis sauf vacances, jours fériés et journées spécifiques pendant la durée ci-dessus définie.

Le titulaire assure

- L'élaboration des menus
- La fabrication des repas avec des ingrédients sans OGM et en conformité avec les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par le GEMRCN.
- Le conditionnement des plats cuisinés et préparations froides.

- Le transport des denrées ou des repas sur le site prévu dans le contrat, dans les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur.

Il pourra être établi des rencontres entre le titulaire et le collège dans un souci de concertation et d'adaptation constante du service aux besoins constatés et notamment ceux du collégien. Les questions tenant tant à la qualité qu'aux quantités et les problèmes relatifs au fonctionnement du service devront y être évoqués.

4.1 Elaboration des menus et plan alimentaire

Le titulaire du marché s'engage à organiser des menus sur 20 jours ouvrables, en fonction d'un plan alimentaire conforme aux recommandations du Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et de la loi EGALIM.

Il veillera notamment à respecter les grammages entendus en valeur maximale et la fréquence de présentation des plats adaptés à des enfants âgés de 12 à 16 ans selon les recommandations du GEMRCN.

Dans l'élaboration des repas, il sera tenu compte du matériel dont dispose le collège :

- Fours de remise en température
- Armoires réfrigérées pour le stockage des repas livrés

Le projet de ce cycle de menus sur 20 repas, soit 5 semaines, devra :

- Être transmis au collège au moins 5 semaines avant la date de réalisation du premier repas de ce cycle de menus
- Être soumis à l'examen du Collège qui transmettra son accord au plus tard 10 jours avant la date de réalisation du premier repas de ce cycle de menus.

4.2 Composition des menus

Chaque repas doit comporter au minimum :

- 1 entrée au choix parmi 2 possibilités
- 1 plat principal protidique chaud
- 1 légume et/ou 1 féculent
- 1 produit laitier
- 1 dessert au choix parmi 2 possibilités

Les condiments seront fournis par la Société de restauration ainsi que les éléments de présentation et de décoration.

Le Collège attache une grande importance à la qualité des produits utilisés (% de produits frais, % de fabrication maison, % de produits labellisés, origine des viandes...). Pour en juger, des exemples de fiches techniques de recettes seront produits par la société ainsi que des exemples de menus, à l'appui de la proposition.

Le collège exige du prestataire des menus :

- variés et attractifs, répondant aux attentes spécifiques des collégiens
- respectant la saisonnalité
- présentant une gamme de produits issus de l'agriculture biologique et/ou sous signe de qualité

Options

- La prise en charge des PAI (Protocole Alimentaire Individualisé) dont le nombre et la nature des allergies ne seront connus qu'à la rentrée

4.3 Menus spéciaux

- Le titulaire devra s'adapter aux régimes particuliers et proposer un repas de substitution défini au préalable avec le collège. Le collège s'engage à fournir dès la rentrée le nombre d'élèves concernés par ces régimes.
- Un menu de secours sera livré à l'établissement dans les quantités correspondant à la fréquentation journalière maximum. Ce menu qui sert en cas de circonstances exceptionnelles, est facturé a posteriori à hauteur des quantités réellement consommées.
- Les produits de ce menu sont remplacés par la Société au fur et mesure de leur utilisation ou en fonction des dates de péremption.
- Le titulaire s'engagera à assurer les repas festifs traditionnels tel que Noël et les repas à vocation éducative tel que la semaine du goût.
- Le titulaire proposera des menus végétariens complets conformément aux dispositions législatives en vigueur, notamment la loi EGALIM.

4.4 Exigences particulières

Seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viande avec petit os et pointus, etc ...) ou présentant des goûts trop forts pour les collégiens.

Lorsque le menu comprend des frites et vu que le module de restauration n'est pas équipé d'une friteuse, le titulaire du marché devra proposer un équivalent adapté à la liaison froide (type pommes pré-frites à cuire au four).

Exigences particulières :

- Les viandes de boucherie seront de qualité supérieure et d'origine UE
- Les fruits et légumes frais seront de 1ère catégorie, variés et adaptés à la saison
- L'utilisation des produits reconstitués et hachée sera limitée au maximum
- L'utilisation de produits frais sera à privilégier par rapport aux conserves et produits de 4ème et 5ème gamme

Le titulaire s'engage à fournir à tout moment et sur simple demande du collège les documents et justificatifs sur le choix de ses produits, leur traçabilité, leur origine, leur composition et leurs autocontrôles HACCP effectués par ses soins sur toutes les étapes de fabrication.

4.5 Conditionnement

Les repas seront livrés en contenants lavables et réutilisables (bacs gastronormes inox) adaptés aux armoires froides de stockage et aux appareils de remise en température du collège et leur contenance ne pourra être inférieure au format GN1/2.

Les emballages jetables doivent être de préférence recyclables ou biodégradables.

Une identification spécifique (emballage ou étiquette de couleur) sera prévue pour les repas sans porc ou repas spéciaux de régime.

Chaque contenant est étiqueté de façon réglementaire et il précisera notamment :

- Le nombre de portions
- La dénomination du produit
- La date de fabrication

- La date limite de consommation
 - La température de conservation
 - Le procédé de remise en température pour les plats chauds
- Les crudités seront fournies assaisonnement à part.

Les fromages seront proposés de façon majoritaire sous forme de portions, mais aussi à la découpe pour des fromages de type camembert ou Pont-l'Évêque.

4.6 Livraisons

Le transport des préparations froides est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de + 3°.

Toute réception des préparations culinaires donnera lieu à une vérification :

- * Quantitative :
 - Nombre de portions
 - Poids net par portion et/ou par conditionnement (cette vérification sera faite par le responsable du module de restauration en cas de doute et dans l'enceinte des locaux de cuisine)
- * Qualitative :
 - Contrôle de la température du camion de livraison et des préparations culinaires
 - Contrôle des emballages
 - Contrôle de la conformité entre le produit commandé et celui livré
 - Contrôle de la propreté du camion de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison, établi en deux exemplaires, et indiquant, hormis les mentions réglementaires, le nombre de repas fournis avec l'identification pour chacun des plats (dénomination et quantité totale et par conditionnement), ainsi que le mode de remise en température pour les plats chauds.

Les livraisons doivent intervenir le matin du jour de consommation **impérativement** avant 7h30.

Les livraisons sont réceptionnées par l'agent en charge de cet espace de restauration provisoire dans le modulaire aménagé à cet effet, qui sera situé dans l'enceinte du collège.

Les deux bons de livraison devront être signés par le livreur de l'entreprise titulaire et par l'agent du collège afin d'attester de la réception des repas, et d'y faire mention des anomalies le cas échéant. Chacune des parties gardera un exemplaire du bon de livraison.

En cas de non respect des conditions réglementaires de transport et livraison de repas en liaison froide et des vérifications quantitatives et qualitatives énoncées ci-dessus, la livraison pourra être refusée tout ou partie et le titulaire s'engagera à tenir à disposition de façon immédiate un nombre équivalent de plateaux repas de remplacement.

4.7 Commandes

Les commandes prévisionnelles (non contractuelles) sont effectuées par le Collège la semaine précédant celle de la livraison.

Une rectification des effectifs des commandes prévisionnelles (commande réelle) pourra intervenir à J-1 par la/le Gestionnaire sous couvert du Chef d'Etablissement, J étant le jour de livraison et de consommation des repas.

Les commandes prévisionnelles et réelles seront envoyées par mail.

Il sera demandé au titulaire d'établir un modèle de bon de commande qui précisera le nombre de repas et le nombre de portions par élément du repas.

Celui-ci devra être établi par semaine de consommation, en référence aux semaines calendaires, et il devra aussi faire mention pour la commande de repas spéciaux (pique-niques et repas sans porc).

La/le Gestionnaire est habilité(e) à signer les bons de commande.

4.8 Le personnel

Le personnel Agent Technique Territorial des Établissements d'Enseignement du collège est placé sous l'autorité fonctionnelle de l'équipe de direction du collège.

Avant le début de la prestation, le titulaire devra organiser une réunion sur le site avec le personnel chargé du fonctionnement de la restauration afin de le former à la bonne utilisation des plats préparés dans le cadre d'une liaison froide (réception, stockage, remise en température).

4.9 Références aux normes réglementaires

a) Les prestations devront être conformes aux dispositions suivantes :

- Normes AFNOR U-60-010 Matériels agroalimentaires : règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation (septembre 1986)

- Normes AFNOR D-40-6001 Matériel de restauration collective, cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de remise en température en conteneurs isothermes. Mesurage des performances thermiques (décembre 1989)

- Normes AFNOR D-74-101 Meubles frigorifiques de vente -Méthodes d'essais en laboratoire-Partie ouverte pour produits congelés ou surgelés (juin 1987)

- Normes AFNOR T-72-101 Antiseptiques et désinfectants (mars 1981)

b) Dans l'exécution du contrat, la Société devra tenir compte des textes suivants :

- Généralités :

- Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes (J.O. du 13/09/1964)

- Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret n° 91-187 du 19 février 1991 portant l'application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

- Décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 relatifs aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (J.O du 19/09/1989)

- Décret n° 90-83 du 17 janvier 1990 modifié relatif au contrôle métrologique de certains pré emballages (J.O du 31/03/1977)

- Arrêté du 10 mars 1997 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31/03/1977)

- Arrêté du 09 août 1979 relatif aux denrées animales ou d'origine animale altérables dont la date de péremption est dépassée (J.O.05/09/1979)

- Note de service DQ/SVHA N°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément des engins de transport.

- Guide des bonnes pratiques d'hygiène des plats préparés réfrigérés (BOCCRF du 06/09/1991)

- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (J.O. Du 01/06/1997)

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (J.O. Du 23/10/1997)

- Transport des denrées périssables:

- Arrêté du 1er février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

- Circulaire du 20 mai 1976 prise pour l'application de l'arrêté du 1er février 1974 relatif au transport des denrées périssables.

- Note de service DGAL/SVHA n°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engin de transport.
- Entreposage
- Arrêté du 18 juin 1980 modifié réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales dans les entrepôts frigorifiques.
- Congélation, Conservation et Décongélation
- Arrêté du 26 juin 1974 modifié relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation des denrées alimentaires ou d'origine animale.
- Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation.
- Note de service DGAL/SVHA n°8006 du 13 janvier 1989 relative à la congélation illicite de denrées animales.
- Critères micro biologiques
- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères micro biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Circulaire du 04 avril 1980 relative aux critères micro biologiques.
- Plats cuisinés à l'avance
- Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance (J.O. Du 16/07/1974)
- Note de service DGAL/SVHA n° 8106 du 31 mai 1988 relative à la prolongation de la durée de vie des plats cuisinés à l'avance, complétée par la note de service DGAL/SVHA n° 92.8039 du 24/02/1992.
- Arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine végétale.
- Produits IV ième gamme
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dits de la « IV ième gamme » (brochure J.O. N°1620)
- Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l'emploi à la consommation humaine (J.O. Du 30/03/1993)

4.10 Récapitulatifs France AGRIMER

Le titulaire s'engage à fournir la liste des produits utilisés pour le marché ouvrant droit à l'attribution d'une subvention France AGRIMER ; Cette liste précisera la catégorie de ces produits.

4.11 Décision de poursuivre

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant ou à l'émission d'une décision de poursuivre prise par le pouvoir adjudicateur.

Article 5 : Contrôles

5.1 Contrôle des opérations de livraison

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées par une personne désignée par le collègue au moment de la livraison conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS. L'établissement procédera, en particulier à des relevés de température à l'arrivée des plats. Les écarts seront notifiés à la Société.

Toute anomalie touchant à la salubrité ou l'hygiène entraîne systématiquement le rejet de la livraison. Si le délai l'autorise, la Société doit remplacer cette livraison dans le respect des clauses contractuelles ou se voit facturer les frais de repas commandés à un autre fournisseur.

5.2 Vérifications des spécifications contractuelles

L'Établissement peut à tout moment, sans en aviser automatiquement la Société, procéder à tout contrôle qu'il juge nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités d'exécution avec les clauses du contrat par les services de son choix. Il appartient à la Société de lui demander ces renseignements afin d'assister aux vérifications ou de s'y faire représenter.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle et gastronomique).

L'Établissement peut à tout moment faire appel aux services de la Direction Départementale de la Protection des Populations afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits, de l'hygiène générale des locaux, de la propreté, du matériel utilisé et de la tenue du personnel de la Société de restauration.

L'établissement, lors de chaque contrôle négatif, met en demeure la Société de respecter ses obligations contractuelles.

5.3 Contrôles bactériologiques

Le titulaire acceptera et prendra à sa charge tout contrôle bactériologique effectué à la demande du collègue et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci.

Par ailleurs, le titulaire devra fournir, à la demande du collègue, les copies des analyses bactériologiques des plats cuisinés livrés.

Article 6 : Décisions après vérifications

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du C.C.A.G.-F.C.S.

La Société de restauration s'engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Elle doit informer le/la Gestionnaire du Collège des éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures de substitution. En cas de grève de son personnel ou toute autre cause imputable à la Société, elle est tenue d'assurer un service minimum, de type repas froid.

En cas de livraison non effectuée ou refusée, il est fait application de l'article 36 du CCAG-FCS permettant à l'établissement de se pourvoir d'office où il juge utile aux frais et risques de la Société.

En cas de manquements répétés, la Société s'expose à une rupture du contrat (art.8).

Article 7 : Pénalités

7.1 - Pénalités de retard

Pour tout retard de livraison de plus d'une demi-heure, le titulaire devra s'acquitter d'une pénalité d'un montant de 200,00 Euros pour chaque jour où un retard aura été constaté.

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des repas (sauf en cas de force majeure ou retard imputable à l'Établissement), des pénalités pourront être appliquées à la Société. Elles sont égales :

- au montant du repas livré
- à la moitié du montant du repas lorsque celui-ci est livré partiellement

Les pénalités s'appliquent quelque soit leur montant.

7.2 - Pénalités d'indisponibilité pour les prestations de maintenance

Il n'est pas prévu de pénalité d'indisponibilité.

Article 8 : Résiliation du marché

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

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra pas d'indemnité.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles L.2142-1, R.2142-3, R.2142-4 et R.2143-3 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 conformément à l'article R.2143-8 du code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

Article 9 : Prix du marché

9.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

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

Lorsque le marché prévoit que le prix à payer résulte de l'application d'une disposition réglementaire, d'un barème, d'un tarif, d'un cours, d'une mercuriale, d'un indice, d'un index ou de tout autre élément établi en dehors du contrat, sans précision de date, le prix au jour de la commande est le prix de règlement.

9.2 – Modalités de variations des prix

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Ces prix unitaires, établis par le soumissionnaire pour la première année sont fermes et actualisables selon la formule décrite ci-après :

$$P = P_0 \times (0,50 I/I_0 + 0,50 I \gg I \gg_0)$$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publiée par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I » = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I »₀ = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Article 10 : Modalités de règlement des comptes

10.1 - Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les demandes de paiement seront établies, après service fait, en un original et 2 copies portant, 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 du marché ;
- Le numéro d'engagement de la commande;
- Le numéro du bon de commande ;
- La date d'exécution des prestations ;
- La nature des prestations exécutées ;
- 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 prestations 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, applications des réfections fixées conformément aux dispositions du CCAG-FCS ;
- Tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors du marché et directement liés au marché ;
- Le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
- 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 total hors taxes, 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.

Les demandes de paiement devront parvenir par l'intermédiaire de Chorus Pro.

- 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 mandataire.

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

- En cas de sous-traitance :

- ◆ Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur au titulaire du marché, sous pli recommandé avec accusé de réception, ou la dépose auprès du titulaire contre récépissé.
- ◆ Le titulaire a 15 jours pour faire savoir s'il accepte ou refuse le paiement au sous traitant. Cette décision est notifiée au sous traitant et au pouvoir adjudicateur.
- ◆ Le sous-traitant adresse également sa demande de paiement au pouvoir adjudicateur accompagnée des factures et de l'accusé de réception ou du récépissé attestant que le titulaire a bien reçu la demande, ou de l'avis postal attestant que le pli a été refusé ou n'a pas été réclamé.
- ◆ Le pouvoir adjudicateur adresse sans délai au titulaire une copie des factures produites par le sous-traitant.
- ◆ Le paiement du sous-traitant s'effectue dans le respect du délai global de paiement.
- ◆ Ce délai court à compter de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'accord, total ou partiel, du titulaire sur le paiement demandé, ou de l'expiration du délai de 15 jours mentionné plus haut si, pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus, ou encore de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'avis postal mentionné au troisième paragraphe.
- ◆ Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire des paiements qu'il effectue au sous-traitant.
- ◆ En cas de cotraitance, si le titulaire qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire du groupement, ce dernier doit également signer la demande de paiement.

10.2 – Délai global 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. Si le présent contrat est soumis à une procédure de constatation de la conformité des prestations aux stipulations contractuelles, le délai de paiement court à compter de la date à laquelle cette conformité est constatée, si cette date est postérieure à la date de réception de la demande de paiement.

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.

Article 11 : Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

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

Article 12 : Droit et Langue

En cas de litige dans l'exécution du contrat non résolu bilatéralement, le Comité de règlement amiable prévu à l'article 127 du code des Marchés Publics, siégeant à la Préfecture de Loire Atlantique, est consulté.

Faute de solution acceptée par les parties, le litige est porté devant le Tribunal Administratif de NANTES seul compétent en la matière.

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.

Article 13 : Dérogations au C.C.A.G.

Les dérogations au C.C.A.G.-Fournitures Courantes et Services, explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.P., sont apportées aux articles suivants :

L'article 3.2 déroge à l'article 13.3 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

Pour les accords-cadres à bons de commande comportant un montant minimum, l'article 4 déroge à l'article 38 du C.C.A.G.F.C.S

L'article 5.1 déroge à l'article 24 du C.C.A.G. Fournitures Courantes de Services

L'article 5.2 déroge à l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 7.1 déroge à l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 8 déroge aux articles 33 et 38 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 9.1 déroge à l'article 10.2.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services