Marché public de fournitures et services

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Marché passé en procédure adaptée
en application des articles R2123-1 à R2123-3 et R2162-1 à R2162-3
du Code de la Commande Publique.

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :

Dénomination : LYCEE HOTELIER JEAN DROUANT
Type d'acheteur public : Etablissement Public Local d'Enseignement
Adresse – ville: 20 rue Médéric 75017
Téléphone : 01 56 21 01 34
Email : magalie.bondue@ac-paris.fr

Objet du marché :

Fourniture de denrées et de personnel en assistance technique avec production sur site

Personne responsable du marché : Didier GEORGES
Monsieur le proviseur
Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché : Magalie BONDUE
Madame la gestionnaire
Comptable assignataire des paiements: Gaétan DEJARDIN
L'agent-comptable

Sommaire

- Article 1 : Objet du marché
- Article 2 : Pièces constitutives du marché
- Article 3 : Forme et durée du marché, date de début d'exécution de la prestation
- Article 4 : Modalités d'exécution
- Article 5 : Vérifications et admission des prestations
- Article 6 : Sous-traitance
- Article 7 : Assurances et responsabilités
- Article 8 : Confidentialité, Informatique et libertés
- Article 9 : Stipulations relatives à l'application des conditions générales de vente du Titulaire
- Article 10 : Prix
- Article 11 : Cessation et nantissement de créances
- Article 12 : Pénalités
- Article 13 : Avance – acomptes

- Article 14 : Paiements
- Article 15 : Litiges
- Article 16 : Cas de fin du marché
- Article 17 : Obligations fiscales et sociales du prestataire en cours d'exécution du marché

Article 1 : Objet du marché

1.1 Prestations de fourniture de denrées/ production sur place/ et assistance technique :

L'École Hôtelière de Paris - Lycée Jean Drouant (Établissement Public Local d'Enseignement) et le Centre de Formation des Apprentis Médéric (établissement privé d'enseignement), tous deux implantés dans les locaux du 20 rue Médéric à Paris 17ème, ont constitué un groupement de service notamment pour la gestion du restaurant scolaire.

Ces établissements assurent la formation chaque année d'environ
- 500 élèves du bac professionnel à la licence professionnelle (lycée)
- 624 apprentis du CAP au BTS (CFA).

Le titulaire s'engage à livrer des denrées avec l'assistance technique et le recours au personnel nécessaire pour une production des repas sur site pendant les périodes scolaires et partiellement hors scolaires (précisées ci-après) aux convives des lycées (élèves, convives de passage, personnels commensaux et de service). Les lycées sont également désignés établissements publics locaux d'enseignement, EPLE.
Le restaurant scolaire fonctionne le midi tous les jours de la semaine hors samedis, dimanches et jours fériés,
Durant les vacances scolaires, même si l'activité est généralement réduite, le restaurant fonctionne le midi du fait de l'activité du CFA :
- Au moins une semaine sur deux semaines de vacances pour les vacances de Toussaint, d'hiver, de printemps voire de Noël,
- Au moins deux semaines durant les vacances d'été.

Lors des périodes de faible activité (vacances scolaires), le choix proposé pourra être réduit sous réserve d'un accord préalable des membres du Groupement.
Les horaires de service et plus généralement les contraintes organisationnelles du service restauration (notamment le calendrier d'activité des différentes formations) sont précisés par le Groupement à la mise en place du marché et à chaque rentrée scolaire.
À titre d'information, pour le service du midi, les convives devraient être accueillis de 11h30 à 13h30 (dernier convive servi), certains commensaux pouvant accéder au restaurant dès 11h (en même temps que le repas de l'équipe de restauration).
Le Groupement se réserve le droit de modifier cette organisation et en particulier les horaires de service après en avoir informé préalablement le Titulaire.

Les variations de fréquentations du 2e et3e trimestre seront appréciées par le prestataire au travers des informations données par le lycée.

La prestation comprend :

La prestation comprend :

- l'élaboration des menus
- l'approvisionnement en denrées
- la gestion des stocks correspondants
- la fabrication des repas classiques, à thèmes et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'EPLE,
- le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- la rédaction et mise à jour du PMS sur le modèle Région Ile de France
- la mise à disposition du personnel nécessaire au fonctionnement de la restauration
- la présentation écrite et graphique des menus
- L'entretien des zones de réception, de stockage, de préparation, de plonge (vaisselle et batterie) et de distribution
- le service aux convives

Le nombre maximum de repas sur l'intégralité du marché (période initiale et reconductions) est de : 95 000 repas
À titre indicatif, la volumétrie des repas servis en 2022-2023 par le lycée est la suivante :

1er trimestre : 9950
2e trimestre : 7069

Article 2 : Pièces constitutives du marché

Le présent marché est régi par la réglementation des marchés publics.

Les documents contractuels régissant le présent marché sont

- le cahier des clauses administratives particulières
- le cahier des clauses techniques particulières
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G./F.C.S) approuvé par arrêté du 19 janvier 2009, non remis au titulaire par l'établissement preneur, mais dont il reconnaît, par la remise de son offre, avoir pris connaissance
- le bordereau des prix unitaires

Article 3 : Forme et durée du marché, date de début d'exécution de la prestation

3.1. Forme du marché

Le présent marché est un marché public de prestations de services passé en procédure adaptée en application de l'article R2123-1, 3° du Code de la Commande Publique, à accord-cadre en application de l'article R2125-1

Le marché est conclu à prix unitaires. Les prestations seront réglées par le lycée en application des prix figurant au bordereau des prix unitaires du titulaire (BPU). Si liaison froide
Le marché ne comporte pas d'engagement financier ni minimum, ni maximum.

3.2. Durée du marché

Le présent marché est passé pour une durée ferme d'un an à compter de sa notification, reconductible tacitement 3 fois pour la même durée, soit une durée maximale de quatre ans.
Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

Dans le cas où l'EPLE déciderait de ne pas reconduire le marché, celui-ci notifiera au titulaire sa décision par écrit, au plus tard deux mois avant la date d'anniversaire du marché.
Le cas échéant, cette décision n'ouvrira pour le titulaire aucun droit à indemnité à ce titre.

Article 4: Modalités d'exécution

4.1. Elaboration des menus

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en termes précis, liste les allergènes présents dans chaque plat, est établi pour 20 repas consécutifs afin de garantir l'équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Le titulaire s'engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu'ils ont été arrêtés par le lycée sauf raisons particulières et justifiées, après accord préalable du lycée et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies ci-après.

4.2.1. Bons de commande

La fourniture des repas fait l'objet, de la part de l'EPLE, de bons de commande.

4.2.2. La livraison de denrées et fabrication des repas

La fabrication des repas s'effectuent en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies dans le C.C.T.P et les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Article 5 : Vérifications et admission des prestations

Le représentant de l'EPLE désigné en page 1 comme personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché ou son représentant, après avoir effectué les opérations de vérification, prend une décision expresse d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet dans les conditions prévues aux articles 27du C.C.A.G / F.C.S.

Par dérogation à l'article 27 du C.C.A.G / F.C.S., le titulaire doit, en cas d'ajournement ou de rejet des prestations, proposer et mettre en œuvre une solution - qui obtienne l'accord de l'EPLE - dans la demi-heure qui suit la livraison non conforme.

En outre, le représentant de l'EPLE peut à tout moment faire procéder par un organisme officiel, et sans en référer préalablement au titulaire, à tous contrôles relatifs notamment à la qualité des denrées.

L'établissement peut enfin effectuer un sondage auprès des usagers selon les modalités fixées conjointement dans une grille d'analyse.

Article 6 : Sous-traitance

La sous-traitance pour la fourniture est interdite.

Pour les prestations de services, le titulaire du marché peut sous-traiter l'exécution de certaines parties des prestations prévues au marché, selon les dispositions mentionnées aux articles R 2193-1 à R 2193-4 du Code de la commande publique.

L'acceptation des sous-traitants et l'agrément de leurs conditions de paiement sont soumis aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

Le sous-traitant est payé directement par l'acheteur lorsque le montant du contrat de sous-traitance est égal ou supérieur à 600 € TTC. Afin d'obtenir l'acceptation et l'agrément de l'acheteur, le titulaire doit présenter son sous-traitant par le biais de l'acte spécial de sous-traitance, dont les formalités sont comprises dans le formulaire DC4 ou équivalent (téléchargeable sur :https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/formulaires/DC/imprimes_dc/DC4-2019.doc).

Cet acte mentionne :

- la nature des prestations sous-traitées envisagées,
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant,
- le montant maximum des sommes à verser par paiement direct au sous-traitant,
- les conditions de paiement prévues et le cas échéant les modalités de variation de prix,
- les capacités financières et professionnelles du sous-traitant (références, capacités et moyens humains, matériels et chiffres d'affaires),
- le compte bancaire, postal ou trésor public à créditer.

L'acheteur dispose de **21 jours à compter de la remise du formulaire DC4 dûment renseigné, de l'ensemble des renseignements requis** et, le cas échéant, de la remise de l'exemplaire unique pour nantissement (ou du certificat de cessibilité) pour rejeter la demande d'acceptation du sous-traitant et d'agrément des conditions de paiement.
La sous-traitance totale des prestations est interdite.
En cas de sous-traitance du marché, le titulaire demeure personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant de celui-ci.

Dispositions relatives à la lutte contre le travail illégal

Interdiction du travail dissimulé par dissimulation d'activité ou par dissimulation d'emploi.

Sauf prestation d'urgence dont l'exécution immédiate est nécessaire pour prévenir des accidents imminents ou organiser des mesures de sauvetages, le titulaire du marché s'engage à ne pas recourir à du personnel non déclaré. Tout flagrant délit de recours à l'une ou l'autre des formes de travail dissimulé ci-dessus mentionnée donnera lieu à la transmission des éléments de fait ou de droit susceptibles de contribuer à l'exécution des missions dévolues aux agents chargés de la vérification de la situation régulière de l'emploi dans l'entreprise.

Aussi, sans préjudice des articles L. 8222-1 à L. 8222-3 du Code du travail, toute personne morale de droit public ayant contracté avec une entreprise, informée par écrit par un agent de contrôle de la situation irrégulière de cette entreprise au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 du code précité, enjoint aussitôt à cette entreprise de faire cesser sans délai cette situation.

Le prestataire ainsi mis en demeure apporte à la personne publique, dans un délai de deux mois, la preuve qu'il a mis fin à la situation délictuelle. A défaut, le contrat peut être rompu sans indemnité, aux frais et risques du titulaire.

La personne morale de droit public informe l'agent auteur du signalement des suites données par le titulaire à son injonction.

A défaut de respecter les obligations qui découlent des deuxième et quatrième paragraphes du présent article ou, en cas de poursuite du contrat, si la preuve de la fin de la situation délictuelle ne lui a pas été apportée dans un délai de six mois suivant la mise en demeure, la personne morale de droit public est tenue solidairement avec son cocontractant au paiement des sommes mentionnées aux 1° à 3° de l'article L. 8222-2, dans les conditions fixées à l'article L. 8222-3.

Article 7 : Assurances et responsabilités

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 1240 à 1242 du code civil ainsi qu'au titre de la responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

Le titulaire fait son affaire des franchises éventuelles prévues dans les polices d'assurance qu'il aura souscrites. L'acheteur se réserve la possibilité de demander au titulaire la production de la police d'assurance ainsi que la preuve de versement des primes correspondantes.

Le titulaire s'engage à informer expressément l'acheteur de toute modification de son contrat d'assurance.
Les sous-traitants doivent fournir les mêmes documents que le titulaire.
Le cas échéant, une attestation d'assurance professionnelle actualisée devra être remise à l'acheteur par le titulaire chaque année d'exécution du présent marché, notamment en cas de reconduction.

Article 8 : Confidentialité, Informatique et libertés

Le titulaire est tenu au secret professionnel le plus absolu sur toutes les informations (techniques, financières, organisationnelle, administratives, …) auxquelles il aurait accès dans le cadre de l'exécution du présent marché.
Les supports informatiques et documents fournis par la Région au titulaire du marché restent la propriété de la Région.

Article 9 : Stipulations relatives à l'application des conditions générales de vente du Titulaire

Les conditions générales de vente figurant, le cas échéant, au tarif ou sur les factures du titulaire ne sont pas applicables au présent marché.

Article 10 : Prix

10.1. Forme des prix

Le marché est traité à prix unitaires.

Le montant du marché résulte de l'application des prix unitaires aux quantités réellement exécutées telles qu'elles résultent des bons de commande émis par l'EPLE.

10.2. Contenu des prix

Les prix sont établis hors taxe sur la valeur ajoutée et s'entendent repas livrés franco de port et d'emballage, toutes charges, sujétions et surcoûts éventuels inclus.

Conformément aux articles R2112-6 à R2112-14 du Code de la commande publique, le présent marché est passé à prix unitaires.

Ce prix comprend toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations objets du marché. Par conséquent, le titulaire devra exécuter à ses frais toutes prestations omises dans sa proposition et nécessaires à la bonne exécution du marché défini.

En cas de modification du taux de TVA en cours d'exécution du marché, le nouveau taux s'appliquera sur les prix hors taxes du marché, sans qu'il soit nécessaire de passer un avenant au présent marché.

10.3. Variation des prix

Les prix (repas, cafétéria, prestations annexes) sont établis sur la base des conditions économiques en vigueur au mois M0 correspondant au mois de la date limite de remise des offres.

P = Po x [0.10 + 0.90 {(0.40 x A/Ao) + (0.60 x S/So) }]

Où :

P = nouveau Prix Po = ancien prix

0.10 = constante

0.40 = part relative des coûts alimentaires

0.60 = part relative des frais de personnel

A = moyenne des 12 derniers mois connus de l'indice des prix à la consommation

Secteurs conjoncturels - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop :

01.1 – Alimentation - Identifiant 001762446

Ao = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision des prix, l'indice retenu est la moyenne des 12 mois précédant ceux retenus pour A.

S = moyenne des 12 derniers mois connus de l'indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base décembre 2008 - Identifiant : 001565191

So = valeur du même indice lors de la dernière révision des prix. Pour la première révision, l'indice retenu est celui antérieur de 12 mois précédant ceux retenus pour S.

Pour la mise en œuvre de la formule, les calculs intermédiaires sont effectués avec 4 décimales et le coefficient applicable à P0, arrondi, le cas échéant, au millième supérieur.

La première révision de prix interviendra au 31 août 2024 et ensuite tous les 6 mois.

Toute révision de prix doit être soumise à la Région, avant d'être appliquée, dans un délai d'un mois avant sa mise en application et validée par ce dernier de manière expresse.

Si les indices mentionnés ci-dessus devaient être supprimés par l'INSEE, les indices de remplacement désignés par l'INSEE sont applicables de plein droit. A défaut, l'indice supprimé par l'INSEE est remplacé par un autre indice adopté d'un commun accord entre les parties dans les quinze jours suivants la demande formulée en ce sens par l'une ou l'autre des parties.

Article 11 : Cessation et nantissement de créances

Les créances résultant du marché peuvent être cédées ou nanties dans les conditions prévues à l'article R2191-45 à R2191-46 du Code de la commande publique.
L'acheteur remet, sur demande du titulaire ou d'un cotraitant, copie de l'original du contrat revêtue d'une mention dûment signée indiquant que cette pièce est délivrée en unique exemplaire, en vue de permettre la cession ou le nantissement des créances résultant du contrat.
L'acheteur remet, sur demande du titulaire ou d'un co-traitant, un certificat de cessibilité en vue de permettre la cession ou le nantissement des créances résultant du contrat.

Article 12 : Pénalités

Tout manquement du titulaire à ses obligations peut donner lieu à pénalité.
Les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable.

Les pénalités ne représentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités. L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie du marché aux frais et risques du titulaire.

12.1. Pénalités pour retard de livraison

Conformément à l'article 14.1 du CCAG-FCS, les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré.

Les stipulations ci-dessus s'entendent pour un retard constaté par rapport au délai d'exécution fixé dans chaque bon de commande ou, à défaut, dans le CCTP.
En cas de retard dans la fourniture, la livraison et la réalisation des prestations prévues dans le présent marché, le titulaire fera l'objet de pénalités sans mise en demeure préalable, sauf cas de force majeure ou retard imputable à l'acheteur.

Les pénalités de retard encourues par le titulaire sont les suivantes :

- Retard dans la fourniture des prestations au regard de la date figurant sur le bon de commande : 500 € par jour de retard et non-facturation des repas commandés.

- Retard horaire pénalisant le démarrage du service conformément à la plage horaire convenue avec l'établissement : 200 € par jour et par infraction constatée quelle que soit la durée du retard.

- Interruption générale ou partielle du service : 500 € par jour d'interruption et remboursement des repas de secours payés par la Région et acquis auprès d'un prestataire tiers

12.2. Pénalités pour manquement aux obligations de service

Le manquement aux obligations contractuelles du titulaire l'expose aux pénalités décrites ci-dessous sans mise en demeure préalable.
Les manquements aux obligations qui entraînent des pénalités sont notamment les suivantes :

• non-respect de la composition qualitative et quantitative des menus (signe de qualité, grammage, livraison non conformes, …) : 500 € par constat, en cas de grave problème de qualité ou de quantité, compromettant la bonne réalisation de la prestation.

• changement non signalé des menus : 100 € par infraction

• non-respect des conditions réglementaires de livraison des repas : 300 € par menu journalier non Conforme

• absence du plan de maîtrise sanitaire et/ou du plan de nettoyage désinfection* : 1000 € par constat

• livraison et/ou stockage de denrées à DLC dépassée : 200 € par constat

• absence d'étiquetage sur les denrées : 100 € par constat

• étiquette non conforme sur les denrées : 50 € par constat

• non-respect des conditions de stockage : 50 € par constat

• absence d'un plan de fréquences d'analyses bactériologiques* : 1000 € par constat

• non-respect des conditions et/ou des fréquences d'analyses bactériologiques : 100€ par constat ou analyses manquantes

• absence de plans d'actions suite à une analyse bactériologique non conforme* : 200 € par jour de retard (avec un plafond de 2 000 €)

• absence des personnels du prestataire affectés sur l'établissement et non-remplacés : 300 € par jour d'ouverture de la demi-pension

Par ailleurs, dans tous les cas, le montant total des retenues provisoires sera plafonné à 1 000 € par contrôle journalier, hors constats concernant la sécurité et l'hygiène (signalés *).

Il est en outre rappelé que les manquements du titulaire à ses obligations contractuelles peuvent ne pas donner lieu à la réception des prestations. Celles-ci ne pourront donc pas être facturées à l'acheteur. Par ailleurs, il est précisé que les pénalités peuvent être cumulatives entre elles.

Enfin, en cas de manquements répétés du titulaire à ses obligations contractuelles, la résiliation du marché

pour faute du titulaire pourra être prononcée par l'acheteur.

Un stock tampon de denrées devra être mis à la disposition du lycée conformément aux dispositions du CCTP.
En cas d'utilisation de ce stock en tout ou partie, le réapprovisionnement sera livré dans les 2 jours ouvrés suivant cette utilisation, sauf en cas de force majeure ou en fin d'année scolaire pour permettre la rotation du stock tampon.
En cas de non-réapprovisionnement dans ce délai, le montant des pénalités pouvant être appliquées au titulaire sera de 100 € par jour de retard.

Article 13 : Avance – acomptes

Il n'est pas versé d'avance au titulaire.

Il n'est pas versé d'acompte au titulaire.

Article 14 : Paiements

Le paiement est effectué sur demande de règlement émise par le titulaire et après attestation du service fait par l'acheteur dans un délai global de trente (30) jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Date d'émission de la facture
- Désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture
- La référence d'inscription au répertoire du commerce et au répertoire des métiers, le cas échéant.
- Le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET de l'émetteur de la facture.
- Le numéro et les références du marché transmis lors de la commande.
- La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services.
- La quantité et la dénomination précise des produits livrés et des prestations réalisées.
- Le prix unitaire HT des produits livrés et des prestations réalisées.
- Le montant total HT et le montant de la TVA et son taux applicable au moment des prestations ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération.
- Tout rabais, remise, ristourne ou escompte acquis et chiffrable lors de l'opération et directement applicable à cette opération.

La personne ayant reçu délégation accepte ou rectifie la facture et la complète éventuellement en faisant apparaître les pénalités, primes ou réfactions imposées. Elle arrête le montant de la somme à régler et, s'il est différent du montant figurant dans la demande de paiement, elle le notifie ainsi arrêté au titulaire.

En cas de modification des coordonnées bancaires du titulaire, son nouveau RIB devra être transmis accompagné d'un courrier signé par une personne ayant le pouvoir d'engager l'entreprise. Si un RIB différent de celui fourni au moment de l'offre est transmis avec une facture sans ce courrier, il n'en sera pas tenu compte.

Article 15 : Litiges

Les litiges seront réglés conformément aux articles 46 du CCAG/FCS.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit les contestations qui pourraient survenir entre l'établissement et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer

Article 16 : Cas de fin du marché

Le marché cesse de produire des effets dans les conditions suivantes:

- à la date d'expiration du contrat.
- en cas de résiliation du contrat.

L'EPLE peut mettre fin au contrat avant son échéance pour des motifs d'intérêt général.
Le titulaire devra être indemnisé du préjudice subi.

Résiliation du marché

Les conditions de résiliation sont celles prévues au chapitre 7 du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux marchés de fournitures courantes et services.
Par ailleurs, l'acheteur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation de marché prononcée pour faute du titulaire. Dans ce dernier cas, la décision de résiliation mentionne expressément cette modalité.
S'il n'est pas possible à l'acheteur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par l'acheteur.
Le prestataire défaillant se verra notifier la décision de passer un nouveau marché, pourra surveiller sa passation et suivre les prestations exécutées par le nouveau titulaire. Il dispose, en effet, d'un droit à suivre le marché de substitution, afin de préserver ses intérêts.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

Article 17 : Obligations fiscales et sociales du prestataire en cours d'exécution du marché

Il est rappelé que pour tout marché public d'un montant minimum de 5 000 € HT, l'acheteur doit vérifier, tous les six mois à compter de la notification du marché jusqu'à la fin de son exécution, que le titulaire s'acquitte de ses obligations de déclaration et de paiement des cotisations à l'égard de l'URSSAF.
A ce titre, le titulaire doit fournir à l'acheteur public une attestation de vigilance délivrée par l'URSSAF, chaque 6 mois jusqu'à la fin de l'exécution du marché public.
Le titulaire devra également fournir tous les 6 mois un extrait K-BIS de moins de trois (3) mois.
En cas de non remise des documents susmentionnés par le titulaire et après mise en demeure restée infructueuse à l'issue d'un délai de quinze jours, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité et, le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques.