

Marché public de fournitures courantes et de services

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Pouvoir Adjudicateur

Collège Alexandre Isaac
Représenté par Madame Liala FOUMANN
Boisripeaux
97190 LES ABYMES
Tél : 05.90.21.62.90

Objet de la consultation

**Accord-cadre de fourniture et livraison de repas
en liaison chaude et froide**

Marché n° CAI-2026-01

Code CPV : 55523100-3

Procédure de consultation

Procédure adaptée selon l'article 28 du code des marchés publics

Date d'envoi de l'avis à publication : Lundi 13 juillet 2026

Date et heure de remise des offres : Vendredi 14 août 2026 à 18h00 *(heure
Paris)*

*Le présent cahier des clauses particulières (CCP) comprend 14 articles numérotés de 1 à 14
rédigés sur 15 pages numérotées de 1 à 15.*

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE– DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 Objet de l'accord-cadre	3
1.2 Durée de l'accord-cadre	3
1.3 Nature du marché	3
1.4 Personne responsable du marché	4
1.5 Lieu d'exécution de l'accord-cadre	4
ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DE L'ACCORD-CADRE	4
2.1 Pièces particulières	4
2.2 Pièces générales	4
ARTICLE 3 : MODALITES ET CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	5
3.1 Continuité du service	5
3.2 Plan alimentaire	5
3.3 Hygiène et salubrité	6
3.4 Conditions particulières	7
ARTICLE 4 : MODALITES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON	7
4.1 Commande	7
4.2 Modalités de livraison	9
ARTICLE 5 : VERIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS	8
ARTICLE 6 : DEFINITION ET OBLIGATIONS PARTICULIERES DU TITULAIRE	9
6.1 Titulaire	9
6.2 Prescriptions relatives à l'hygiène	9
6.3 Surveillance en cuisine	9
6.4 Contrôle des prix de revient	9
ARTICLE 7 : RECOURS A LA SOUS-TRAITANCE	10
ARTICLE 8 : ASSURANCE	10
ARTICLE 9 : PRIX, REVISION DES PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES	10
9.1 Caractéristiques des prix pratiques	10
9.2 Modalités de variation des prix	11
9.3 Clauses de réexamen	11
9.4 Modalités de règlement des prestations	12
9.5 Délai global de paiement	12
ARTICLE 10 : PENALITES	13
ARTICLE 11 : EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES - RESILIATION	13
11.1 Exécution aux frais et risques	13
11.2 Résiliation du marché	14
ARTICLE 12 : SAUVEGARDE, REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRE	15
ARTICLE 13 : CONTENTIEUX ET REGLEMENT DES LITIGES	15
ARTICLE 14 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX	15

PREAMBULE

Pouvoir adjudicateur : Collège Alexandre Isaac

Boisripeaux
97139 LES ABYMES
Tél : 05.90.21.62.90

Le Représentant du Pouvoir adjudicateur : Mme Liala FOUMANN, en sa qualité de Principale du collège,

Article 1 : Objet de l'accord cadre – Dispositions générales

1.1 Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre a pour objet la confection et la livraison de repas complets en liaison chaude et froide destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration du collège.

Le nombre de repas estimé par jour est de 350, pour un service compris entre 11h45 et 13h45.

Les prestations sont les suivantes :

- Déjeuners livrés pour les élèves et les personnes admises au service de restauration, les lundis, mardis, jeudis, hors vacances scolaires et jours fériés.
- Des repas pique-niques pour des circonstances exceptionnelles (sorties pédagogiques principalement) pourront entraîner des commandes au moins 48 heures à l'avance par le collège pour une livraison soit sur le site de la sortie pédagogique, soit au collège avant le départ des élèves.
- Des repas festifs : 1 menu à thème chaque mois, 1 menu « plaisir » chaque fin de période.

Le prestataire sera en charge de la composition des menus, de la confection et de la livraison des repas dans le respect des règles applicables en la matière.

Il devra participer à la commission « menu », rétroactivement et proactivement.

1.2 Durée de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre est conclu pour une durée maximale d'une année scolaire à compter du 01/09/2026 jusqu'au 30 juin 2027. L'accord-cadre est reconductible tacitement 2 fois pour couvrir une durée maximale de 36 mois.

Le titulaire de l'accord-cadre ne peut refuser la reconduction.

En cas de non-reconduction de l'accord-cadre, le collège informera le titulaire de sa décision dans un délai de trois (3) mois maximum avant le terme de l'année scolaire concernée.

1.3 Nature du marché

Le présent accord-cadre est passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article R. 2123-1-3 du code de la commande publique.

C'est un marché à bons de commande sans minimum, avec un maximum passé en application des articles R. 2162-3 à R. 2162-4 (modifié par le décret n°2021-1111 du 23/08/2021) du code de

la commande publique.

1.4 Personne responsable du marché

La personne responsable du marché est Madame Liala FOUMANN en sa qualité de cheffe d'établissement du collège Alexandre Isaac.

1.5 Lieu d'exécution de l'accord cadre

Les lieux de livraison des prestations objet de l'accord cadre sont indiqués comme suit :

Collège Alexandre Isaac
Belle Plaine
Boisripeaux
97139 LES ABYMES

Article 2 : Pièces contractuelles de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre est régi par le code de la commande publique. Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre décroissant de priorité :

2.1 Pièces particulières

- L'Acte d'engagement (A.E) qui devra être signé par les deux parties et dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi,
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi,
- Le règlement de la consultation (R.C)
- Les bons de commande : message électronique adressé en fin de semaine pour la semaine suivante
- Le cadre de décomposition du prix d'un repas.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, celles-ci prévalent dans l'ordre d'énumération ci-dessus.

2.2 Pièces générales

Les pièces générales (liste non exhaustive) sont notamment constituées de :

- le cahier des clauses administratives générales 2021 (CCAG/FCS) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services non remis au titulaire, qui reconnaît par la remise de son offre en avoir pris connaissance. (Arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services).
- la recommandation relative à la nutrition réf 3572230000 des journaux officiels – grammages majorés de 20%
- les fascicules du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés/Denrées Alimentaires /édition 2001. **Les grammages à retenir par le titulaire seront obligatoirement les grammages les plus élevés, recommandés par le GEMRCN, lorsque ceux-ci sont présentés sous forme de « fourchettes ».** Exemple : taille de portion à servir ; recommandation du GEMRCN pour les friands en hors d'œuvre dans le secondaire : 90 à 120 g. Le grammage servi à chaque élève sera donc de 120 g minimum.
- l'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture réglementant les conditions d'hygiène

- relatives à la préparation, conservation, distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance
- les brochures n°1488-1 à 7 « hygiène alimentaire » publiées dans les journaux officiels
- les règlements 49/2000 et 20/2000 du 10 janvier 2000 complétant les textes fondateurs concernant les OGM en Europe
- les réglementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
- le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- la circulaire ministérielle de l'Education Nationale n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- le programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS 4), prolongé en 2024 en attendant le PNNS 2025-2030
- la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets
- la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGECL)
- le code rural et de la pêche maritime

Toute disposition nouvelle applicable à l'objet du marché, notamment en matière d'hygiène et sécurité alimentaire, préconisée par la réglementation et postérieure à ces textes, sera applicable dès sa publication.

Article 3 : Modalités et conditions d'exécution des prestations

Le titulaire s'engage à fournir au collège un planning prévisionnel des menus **15 jours au moins** avant le début de la période concernée, établi conformément aux dernières recommandations relatives à la nutrition.

Le titulaire communiquera sur le planning prévisionnel la part des produits durables et de qualité ainsi que la part des produits biologiques fournis dans les différents menus proposés.

3.1 Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la durée du contrat, à assurer la continuité du service public.

En cas de défaillance de sa part, le pouvoir adjudicateur pourra assurer le service, en faisant exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 45 du code de la commande publique.

3.2 Plan alimentaire

Les menus élaborés par le diététicien du titulaire, devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel, en rapport en particulier avec l'âge des collégiens.

Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Conformément au décret 2021-1235 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, le titulaire devra proposer 20% de produit durable et de qualité dont 5% de produits biologiques

Depuis le 1^{er} janvier 2026, le taux de produits durables est passé de 20 à 35% dont 10% de produits biologiques.

2026-2029	
% EGALIM	dont % Bio

Guadeloupe	35%	10%
------------	-----	-----

Seuils retenus par le décret 2021-1235 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

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

Il s'engage à fournir des repas établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des collégiens en respectant notamment les conditions définies dans le C.C.P. (article 2) et en **conformité avec la législation en vigueur en termes de sécurité et d'hygiène.**

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

Afin de respecter les dispositions du règlement INCO de décembre 2014, le titulaire fournira la liste des principaux allergènes contenus dans les menus livrés.

Une part de produits locaux devrait être présente dans la composition des menus de manière régulière.

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

- 1 hors d'œuvre varié à 2 composantes (dont crudités) + vinaigrette
- 2 plats protidiques au choix (3/4 viande ou volaille et 1/4 poisson)
- 2 accompagnements (1 légume cuit + féculent)
- 1 produit laitier (fromage, yaourt)
- 1 dessert (fruit)
- pain à volonté

Le titulaire devra également proposer des actions diverses à buts « pédagogiques » à destination des élèves afin de contribuer à leur éducation alimentaire et parvenir ainsi à améliorer l'acceptation des repas fournis et diminuer les déchets.

Toute modification des menus prévisionnels proposés par le titulaire doit faire l'objet d'une information préalable au pouvoir adjudicateur dans un délai de 48 heures. Le délai peut être diminué en cas d'adaptation aux réalités de la production locale en produits frais (variation de cours, écoulement d'excédents).

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.

3.3 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 des Services Vétérinaires.

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 : selon la méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 8 octobre 2013 et les normes les plus récentes 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 pouvoir adjudicateur se réserve de droit de demander une analyse bactériologique aux frais du titulaire.

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.

3.4 Conditions particulières

Certaines activités (pique-nique) peuvent nécessiter des conditionnements particuliers :

- repas en sacs individuels
- repas froids servis en barquettes en privilégiant les matériaux alternatifs au plastique.

Ils doivent être livrés sur demande du pouvoir adjudicateur, la commande étant passée par voie dématérialisée au moins deux jours avant la date de consommation.

Ces repas doivent respecter les normes d'équilibre ci-dessus mentionnées. Le prix de ces repas comprend la livraison dans la commune du pouvoir adjudicateur au même prix que les repas habituels.

En cas de perturbation importante (grèves, équipement en panne, contexte sanitaire dégradé) le prestataire s'engage à fournir à l'établissement le repas sous un conditionnement individuel.

Article 4 : Modalités de commande et de livraison

4.1 Commande

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande précisant :

- le nom et l'adresse du collège ;
- le nombre de repas, la nature des repas à livrer ;
- le lieu, jours et heures de livraison ;
- les demandes spécifiques tels que les repas à emporter ;
- les prestations diverses
- toute information indispensable au bon fonctionnement de la demi-pension.

La forme et la périodicité des bons de commande seront mises au point avec le titulaire en tout début de marché.

Le décompte des repas à servir est établi par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant et communiqué au titulaire au plus tard 48 heures au préalable avec des ajustements possibles la veille de la livraison jusqu'à **18h00 dernier délai**.

Le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant utilisera tout moyen utile à la communication de la commande, notamment le téléphone, la télécopie ou Internet.

Les commandes sont passées par le pouvoir adjudicateur par mail à l'adresse électronique donné par le titulaire du marché selon un modèle pré-établi par le titulaire.

Les commandes se feront le vendredi de chaque semaine pour la semaine suivante. En l'absence de commande transmise dans les délais sus-indiqués, le titulaire joindra le pouvoir adjudicateur pour s'assurer de l'origine de l'erreur.

Si le pouvoir adjudicateur veut compléter en moins ou en plus une commande, il devra le faire

la veille du jour, sinon le titulaire n'a aucune obligation à satisfaire cette demande si son organisation ce jour ne le lui permet pas.

4.2 Modalités de livraison

Il est fait application des dispositions de l'article 20 et 21 du CCAG/FCS.

Il appartient au titulaire de prendre toutes dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité, sauf cas de force majeure, qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché.

Le titulaire doit assurer le transport et les livraisons franco de port et d'emballage.

Les livraisons s'effectueront aux horaires et jours suivants :

- LUNDI – MARDI – JEUDI, **9h30 au plus tard, délai de rigueur**

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

La livraison s'effectue par le biais de bacs gastronomes et containers.

Le titulaire reste responsable de la livraison des repas en liaison chaude jusqu'au lieu de stockage indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Le livreur devra impérativement déposer la marchandise dans le local indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après la livraison définie précédemment, la conservation des repas dans ses locaux, le service, la distribution et le nettoyage des couverts et locaux.

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

Les bacs et containers vides pourront être récupérés par le titulaire après le service du jour à compter de 13h30, voire le lendemain à l'occasion de la livraison suivante.

Article 5 : Vérification et admission des prestations

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

- le nom du titulaire
- l'adresse de livraison
- l'adresse de facturation
- le numéro de la commande
- la date de la commande
- la date et heure de livraison
- le délai de conservation des fournitures livrées
- la température au moment de la livraison
- la nature précise et la quantité des produits livrés
- le dosage à servir

Le pouvoir adjudicateur, après avoir effectué les opérations de vérification prononce l'admission, l'ajournement ou le rejet des prestations dans les conditions prévues aux articles 27 à 30 du CCAG/FCS.

Les vérifications porteront principalement sur le respect quantitatif et qualitatif de la commande, le respect des températures et l'adéquation avec le bon de livraison.
La vérification de la livraison et son admission sont constatées par la signature des deux parties sur le bon de livraison en double exemplaire.

Au cas où le livreur ne peut pas attendre la vérification totale de la livraison, le responsable de la restauration ou son représentant fera figurer sur le bon la mention « sous réserve de contrôle ». Celle-ci sera paraphée par le livreur. Chaque partie en conservera un exemplaire.

Le responsable de la restauration ou son représentant peut se faire assister par toute personne de son choix, en particulier un représentant des services vétérinaires.

Article 6 : Définition et obligations particulières du titulaire

6.1 Titulaire

Conformément à l'article 3.4.2 du CCAG/FCS., le titulaire est tenu de communiquer immédiatement 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 se présente
- à sa raison sociale ou sa dénomination
- à son domicile ou siège social
- au montant de son capital
- aux personnes ou aux groupes qui le contrôlent.

6.2 Prescriptions relatives à l'hygiène

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié, en vue de la mission confiée, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation concernant l'état et l'hygiène du personnel.

Le titulaire fournit, dans les 15 jours suivant la notification du marché, une copie de l'agrément des services vétérinaires pour le ou les sites de production des repas livrés au collège Alexandre Isaac. En cas de changement du ou des sites de production, copie de cet agrément sera transmise au pouvoir adjudicateur dans les meilleurs délais et au plus tard la veille du changement effectif de site, sous peine de résiliation du marché aux torts du titulaire.

Le titulaire veille à ce que les véhicules servant à la livraison des repas, ainsi que le matériel nécessaire au déchargement et stockage, soient en parfait état d'entretien et de propreté selon la législation en cours.

6.3 Surveillance en cuisine

Le fournisseur doit faire connaître au pouvoir adjudicateur le(s) lieu(x) dans le(s)quel(s) se déroulent les différentes phases de fabrication des repas du Collège Alexandre Isaac.

Le fournisseur doit procurer le libre accès à ses cuisines, sans délai, à toute demande du pouvoir adjudicateur ou de son représentant.

L'exercice de la surveillance des cuisines du fournisseur laisse entière la responsabilité de ce dernier et, ne limite pas le droit du Collège Alexandre Isaac à refuser les fournitures reconnues défectueuses au moment de la vérification de la livraison.

6.4 Contrôle des prix de revient

A la demande du pouvoir adjudicateur et à tout moment durant la durée du contrat, le titulaire est tenu de communiquer les éléments constitutifs des prix de revient des repas. Le titulaire s'engage

à permettre et à faciliter la vérification sur pièces et sur place de tout document permettant de contrôler :

- la part consacrée à l'achat de denrées
- la part afférente à la fabrication et la livraison des repas

Article 7 : Recours à la sous-traitance

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à condition d'avoir obtenu au préalable du pouvoir adjudicateur l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance.

Article 8 : Assurance

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification de l'accord-cadre 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 garantissant sa responsabilité civile en cas de dommages corporels et matériels, et couvrant en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires au collège Alexandre Isaac.

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.

Cette attestation ne devra pas dater de plus d'un mois.

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.

La responsabilité du collège Alexandre Isaac ne pourra pas être engagée si, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties et/ou le montant de l'assurance du titulaire s'avérerait(aient) insuffisant(s).

En cas de franchise dans le contrat du titulaire, ce dernier sera réputé la prendre intégralement à sa charge.

Le contrat d'assurance devra prévoir une clause de renonciation de la part du titulaire et de son (ses) assureur(s) à tout recours contre le collège Alexandre Isaac. Dans un délai d'un mois, le titulaire devra tenir informé le collège Alexandre Isaac de toute modification apportée à son contrat d'assurance (résiliation, changement de compagnie, avenants, garanties...). Dans le cas où ces nouvelles conditions apportées à sa police d'assurance ne correspondraient pas à celles demandées dans le présent CCP, le collège Alexandre Isaac pourra rompre le contrat sans indemnité.

Article 9 : Prix, révision des prix et règlement des factures

9.1 Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du présent accord-cadre sont réglées par application d'un prix unitaire (par repas) hors TVA, exprimé en euros (€).

Ce prix est détaillé sur le bordereau de décomposition du prix unitaire d'un repas et doit être identique au prix indiqué dans l'acte d'engagement. Il prend en compte toutes les obligations prévues au CCP.

Le prix établi à la date de signature de l'accord cadre par le titulaire doit comprendre :

- toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations
- tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transfert jusqu'au lieu de livraison et à l'installation dans le restaurant scolaire.
- sel, poivre, ..

9.2 Modalités de variation des prix

Le prix des prestations est ferme et définitif pour la durée de l'année scolaire 2026-2027.

Tous les ans, à la date anniversaire du contrat, le prix des prestations pourra être révisé. Toutefois, cette révision ne pourra conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule de révision suivante :

Formule de révision :

"Le prix des prestations est ferme et non révisable à compter de l'entrée en vigueur de celui-ci jusqu'à la fin de la première année de contrat.

Le marché est à prix révisable, annuellement à la date anniversaire, selon la formule suivante :

$$P = P_0 \times [0.150 + (0.425 \times (I/I_0) + 0.425 \times (I'/I'_0))]$$

Avec :

P = prix révisé HT

P0 = prix initial du marché HT

I = dernière valeur, publiée à la date d'ajustement, de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765051

I0 = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I' = dernière valeur publiée à la date de l'ajustement de l'indice des prix à la consommation « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765066

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

Lors de la première révision de prix intervenant en septembre 2027, la valeur des indices de référence seront celles en vigueur au mois de septembre 2026.

La révision de prix est effectuée par le titulaire du marché et doit être communiquée au pouvoir adjudicateur (par LRAR) au plus tard un (1) mois avant la date anniversaire du marché".

Dans le cas où l'application de la formule de révision serait insuffisante pour absorber le surcoût du titulaire, ce dernier devra prouver par tout moyen que l'augmentation de son prix est due à une circonstance qu'un acheteur diligent ne pouvait prévoir. Ces circonstances doivent rendre nécessaire la modification du contrat. La modification ne sera possible, après accord de l'EPL, et envoi du nouveau BPU, que dans la limite de 50 % du montant initial.

A défaut, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit, après examen des éléments, de résilier ledit marché.

9.3 Clauses de réexamen

En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché, les parties examinent de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance.

Le cas échéant, les parties conviennent, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts directement induits par cette circonstance sur la base de justificatifs fournis par le titulaire. Il est tenu compte, notamment :

- des surcoûts liés aux modifications d'exécution des prestations
- des conséquences liées à la prolongation des délais d'exécution du marché.

Le titulaire est tenu de demander, en temps utile, qu'il soit procédé à des constatations contradictoires pour permettre à l'acheteur d'évaluer les moyens supplémentaires effectivement mis en œuvre.

Sont exclues de cette évaluation, les augmentations de prix prises en compte dans les index ou indices utilisés pour la révision des prix du marché.

Dans le cadre de ce marché, une augmentation du nombre des demi-pensionnaires peut faire l'objet d'une modification du nombre maximum de repas commandés sans nouvelle mise en concurrence. La clause de révision pourra également être modifiée afin qu'elle soit adaptée à des augmentations de coûts qui ne pouvaient être prévues par un acheteur diligent. Cette modification de la clause de révision fera l'objet d'un avenant après étude par le pouvoir adjudicateur des différents éléments fournis par le titulaire et justifiant une augmentation au-delà de ce que prévoit la clause de révision. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le contrat si les parties ne parviennent pas à trouver un accord.

9.4 Modalités de règlement des prestations

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Les paiements sont effectués par l'Agent comptable de l'établissement.

Par dérogation à l'article 11.4 du CCAG/FCS, les factures détaillées porteront au minimum :

- le nombre de repas facturés
- le taux et montant de la TVA
- la période précise concernée
- le prix unitaire HT
- le total TTC.

Le détail du nombre de repas livrés chaque jour tout au long du mois constaté devra obligatoirement apparaître sur la facture ou sur un document annexe, en original, joint à cette même facture.

Les factures sont adressées au pouvoir adjudicateur sous format électronique, via la plateforme de dématérialisation CHORUS PRO. L'accès à cette plateforme est gratuit et permet le dépôt, la réception, la transmission et le suivi des factures depuis l'adresse : <https://chrorus-pro.gouv.fr>

9.5 Délai global de paiement

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

Le défaut de paiement dans les délais fait courir de plein droit au bénéficiaire du titulaire des intérêts moratoires calculés dans les conditions prévues à l'article R. 2192-31 du code de la commande publique.

Le taux des intérêts moratoires à payer au titulaire est égal au taux d'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de 8 points de pourcentage.

Article 10 : Pénalités

Le titulaire s'engage, pendant la durée d'exécution de l'accord cadre, à assurer régulièrement la continuité du service. Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire ne pourront être invoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

- ✓ Obligation de suspendre la prestation pour des raisons d'hygiène et de sécurité non impactée au titulaire sauf dans les cas suivants :
 - cas de force majeure
 - destruction totale ou partielle des biens de l'établissement nécessaires à la bonne marche du service publique de restauration.
- ✓ Obligation de suspendre la prestation pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité non imputable au titulaire.

Pénalités applicables sans mise en demeure préalable.	
Non-respect des horaires de livraison	100,00€ par ½ heure de retard appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant.
Non-respect des quantités à livrer	80 € / forfaitaire
Non transmission des modifications	50,00€ appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant.
Absence de livraison	Exécution aux frais et risques du titulaire sans mise en demeure préalable pouvant conduire à la résiliation du marché.
Pénalités appliquées après mise en demeure préalable	
Non-respect de la qualité exigée des menus	50,00€ appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant à partir de quatre manquements constatés.
Non-respect de la composition des menus	50,00€ par manquement

Ces pénalités viendront en déduction du règlement de la facture présentée par le titulaire qui en aura été informé au préalable, par courrier.

Article 11 : Exécution aux frais et risques – Résiliation

11.1 Exécution aux frais et risques

Le titulaire s'engage pendant toute la durée de l'accord-cadre à assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure, destruction totale ou partielle de la restauration scolaire ou retard imputable au Collège Alexandre Isaac. L'entreprise doit immédiatement prévenir le collège des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toutes les mesures de substitution possibles.

En cas de grève de son personnel ou de toute autre cause imputable au titulaire, il assure un service minimum de type repas froid. En cas de manquements répétés, le titulaire s'expose à la résiliation du marché.

Toutefois, en cas de défaillance du titulaire, le pouvoir adjudicateur pourra pourvoir à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire dans les cas suivants :

- En cas de résiliation du contrat aux torts du titulaire en vertu du CCAG/FCS.
Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part directement ou indirectement à l'exécution des prestations à ses frais et risques.
- Si le titulaire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent cahier des charges ou s'il les remplit d'une façon non conforme, inexacte ou incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service.
- En cas d'interruption totale ou partielle de l'approvisionnement du service de restauration pendant les périodes de fonctionnement.
- Si la sécurité et (ou) l'hygiène venant à être compromise(s) du fait du titulaire, celui-ci se refusait à prendre les mesures indiquées dans les cahiers des charges.

N.B : 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.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans les mêmes conditions financières que celles prévues par le marché, les prestations exactement conformes, elle peut y substituer des prestations équivalentes. L'augmentation des dépenses, par rapport au prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux risques et périls du titulaire, est à la charge de ce dernier. Une diminution des dépenses ne lui profite pas et reste acquise à la personne publique.

11.2 Résiliation du marché

Seules les stipulations du chapitre 7 du CCAG/FCS relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

Dans tous les cas, le titulaire se doit de respecter la législation en matière de sécurité alimentaire sous peine de rupture de contrat immédiate, sans préavis et sans indemnité.

En cas de défaut ou d'inexactitude des pièces justificatives de l'aptitude du titulaire à exercer l'activité professionnelle, de sa capacité économique et financière, et de ses capacités techniques et professionnelles, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

L'EPL, peut à sa convenance demander une analyse bactériologique à la charge du prestataire ; en cas de défaillance ou faute grave, une sanction au frais et risque du titulaire et/ou résiliation pour défaut d'hygiène constaté sera actée.

Résiliation aux torts du titulaire

Sans exclure l'application des autres causes de résiliation prévues au chapitre 7 du CCAG/FCS, le marché pourra aussi être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans que celui-ci prétende à indemnité, par dérogation à l'article précité et dans les cas suivants :

- après trois livraisons non conformes en qualité ou en quantité à la livraison ;
- après trois retards dans la livraison des fournitures imputable au titulaire ;
- en cas de non-fourniture des documents prévus à l'articles 6.3 du CCP ;
- en cas de non-déclaration de sous-traitance ;
- en cas de non remise d'une copie valide de la police d'assurance ;

- en cas de non remise d'une copie de l'agrément des services vétérinaires ;
- en cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles du présent marché.

La décision de résiliation intervient, après notification d'une mise en demeure au titulaire assortie d'un délai d'exécution restée infructueuse. Dans le cadre de cette mise en demeure, le collège informe le titulaire de la sanction envisagée et l'invite à présenter ses observations.

Article 12 : Sauvegarde, redressement et liquidation judiciaire

En cas de sauvegarde ou de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

En cas de liquidation judiciaire du titulaire, le marché est résilié si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-11-1 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

Article 13 : Contentieux - Règlement des litiges

En aucun cas, les contestations, qui pourraient subvenir entre l'établissement et le titulaire du marché, ne pourraient être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension des prestations à effectuer.

Les contestations se rapportant au présent marché et qui n'auraient pas pu être réglées à l'amiable, soit directement entre les parties, soit par l'intermédiaire du Comité Consultatif de règlement amiable, seront de la compétence du Tribunal Administratif de la Guadeloupe.

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Basse-Terre est 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 14 : Dérogations aux documents généraux

L'article 8 du présent CCP déroge à l'article 14 du CCAG/FCS.

L'article 9.2 du présent CCP déroge à l'article 10 du CCAG/FCS.

L'article 11.1 du présent CCP déroge à l'article 41 du CCAG/FCS.

L'article 11.2 du présent CCP déroge à l'article 41 du CCAG/FCS.

Fait à, le

Le prestataire