



Coutevroult
Coulommiers Pays de Brie

FOURNITURE DE REPAS POUR LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCTP)

Marché A Procédure Adapté (MAPA)

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES

MAIRIE DE COUDEVROULT

15 rue de la Brosse

77580 COUDEVROULT

Tel : 01 60 04 53 63

Date limite de remise des offres :

Le 16/08/2023 à 12h



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

- 1.1 - Objet du marché
- 1.2 - Lieux d'exécution
- 1.3 - Décomposition en lots
- 1.4 - Durée du marché
- 1.5 - Définition des prestations
 - 1.5.1 - Concernant la confection et la livraison des repas en liaison froide
 - 1.5.2. - Le matériel d'office
- 1.6 - Période de l'année à prendre en compte

ARTICLE 2 : EXIGENCES DE LA VILLE CONCERNANT LES DENREES

- 2.1 - Exigences particulières
 - 2.1.1 - Dispositions particulières concernant la fourniture de repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires
 - 2.1.2 - Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc
 - 2.1.3 - Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher
 - 2.1.4 - Dispositions particulières concernant les conditions matérielles des services de repas
 - 2.1.5 - Dispositions particulières concernant les denrées et les normes
- 2.2 - Les produits

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES

- 3.1 - Elaboration des menus
- 3.2 - Prestations particulières
- 3.3 - Subvention Lasco

ARTICLE 4 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES

- 4.1 - Passation des commandes

ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS

- 5.1 - Pour les restaurants scolaires
- 5.2 - Pour l'accueil de loisirs
- 5.3 - Bons de livraison
- 5.4 - Conformité des livraisons aux commandes
- 5.5 - Stock tampon
- 5.6 - Personnel préposé au transport

ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

ARTICLE 7 : ASSURANCE DU TITULAIRE

ARTICLE 8 : PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE

ARTICLE 9 : RECLAMATIONS ET LITIGES

ARTICLE 10 : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

ARTICLE 11 : STIPULATIONS RELATIVES A L'APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DU TITULAIRE

ARTICLE 12 : PIÈCES CONTRACTUELLES

ARTICLE 13 PROTECTION DES DONNÉES

ARTICLE 14 MODALITÉS ET DÉTERMINATION DES PRIX

ARTICLE 15 PAIEMENT ET MODALITÉS DE RÈGLEMENT

ARTICLE 16 STOCKAGE, EMBALLAGE ET GESTION DES LIVRAISONS

ARTICLE 17 DONNÉES INDISPENSABLES A L'EXECUTION D'UNE MISSION DE SERVICE PUBLIC

ARTICLE 18 OBLIGATION D'INFORMATION DES CANDIDATS DANS LE CADRE DES PROCEDURES DE RENOUELEMENT DU MARCHE

ARTICLE 19 SUSPENSION DES PRESTATIONS EN CAS DE CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES

ARTICLE 20 CLAUSE DE REEXAMEN

ARTICLE 21 DIFFERENDS

ARTICLE 22 RESILIATION DU MARCHE

ARTICLE 23 DISPOSITIF DE LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULE



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent :

La confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire.

L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson dans le restaurant scolaire mais une remise en température en fonction des plats.

Par ailleurs, le titulaire veillera à ne pas proposer une entrée à réchauffer en même temps que des barquettes de viande et de légumes-féculents, la capacité de certains fours étant limitée.

Le présent cahier définit les conditions dans lesquelles seront assurées ces prestations.

1.2 - Lieux d'exécution

RESTAURANT SCOLAIRE ADRESSE

Ecole Pierre Falké

Centre de Loisirs les Minimouss

Rue de la Brosse

77580 COUTEVROULT

1.3 - Décomposition en lots

Le marché comporte un lot unique

DESCRIPTION	MONTANT MINI HT/AN	MONTANT MAXI HT/AN
Confection et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire		50 000 €

Les variantes ne sont pas admises.

1.4 - Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée maximale de 12 mois du 1er septembre 2023 au 31 août 2024 ;



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

1.5 - Définition des prestations

1.5.1- Concernant la confection et la livraison de repas en liaison froide

SITES	EN NOMBRE DE REPAS JOURNALIER PAR SITE PENDANT LE TEMPS SCOLAIRE		
	MATERNELLES	ELEMENTAIRES	ADULTES
Restaurants scolaires	De 60 à 65	De 70 à 80	0
Total général	De 130 à 145		

Ces estimations, sont susceptibles de varier positivement comme négativement, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

1.5.2. - Le matériel d'office

Le fournisseur mettra gratuitement à disposition de la ville de La Ferté Gaucher le nombre de fours nécessaires dans chaque site selon le nombre de rationnaires et le type de plats à préparer.

Il devra en assurer la maintenance.

A titre d'information, 17 986 repas ont été livrés, de janvier 2022 à décembre 2022, pour ce qui concerne le restaurant scolaire

1.6 - Période de l'année à prendre en compte

Pour le restaurant scolaire : tous les jours sauf les samedis et dimanches pendant la période scolaire soit environ 243 jours par an

Ces périodes sont données à titre indicatif. Il s'agira de prendre en compte toute évolution en compte en cours de marché y compris celles qui devront être instituées consécutivement aux modifications opérées par l'éducation nationale sur les rythmes scolaires, s'il y a lieu.

ARTICLE 2 : EXIGENCES DE LA VILLE CONCERNANT LES DENREES

2.1 - Exigences particulières

Le pouvoir adjudicateur exige une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertains (cas de certains légumes surgelés).

De fait, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme...) concernant les composantes du plat principal (protidique et légumes).

L'origine de la viande sera affichée sur les menus proposés à la ville, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

Conformément à l'engagement N°120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20% de produits bio en valeur, conforté par la loi Egalim1, il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum, cela s'appliquera à l'ensemble des repas.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitiers, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

Attention, la formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure – l'offre sera jugée irrecevable.

Les produits proposés, dans ce cadre, seront issus de l'agriculture biologique française certifiés « AB ». Les éléments de traçabilité prouvant l'origine française sont exigés.

La Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié.

Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.

2.1.1- Dispositions particulières concernant la fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires.

Dans le cas où les enfants sont atteints d'allergies alimentaires, les parents veilleront à remettre un panier repas, le respect de cette démarche sera sous la responsabilité des parents.

2.1.2 - Dispositions particulières concernant les plats contenant du porc

Un aliment de remplacement sera prévu lorsque l'entrée et/ou le plat protidique sont à base de porc.

2.1.3 - Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Le titulaire devra remettre aux responsables d'équipe de chaque restaurant où à leurs collaborateurs qui les transmettront pour affichage au plus tard 10 jours avant le 1er jour de la prise d'effet des menus un exemplaire par mail.

Ces menus pourront être personnalisés au logo de la ville. Ils devront préciser – à titre informatif pour les parents d'élèves – les équilibres nutritionnels constatés sur le cycle de menus.

Conformément à la loi Egalim, à partir de janvier 2020, ils devront également comporter des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas.

Enfin, le prestataire devra fournir à la commune, afin d'informer les parents, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il devra également faire une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations au titre d'un menu végétarien par semaine dans le cadre de la loi Egalim.

Par ailleurs, les menus seront affichés à la porte des écoles et sur chaque restaurant scolaire.

2.1.4 - Dispositions particulières concernant les conditions matérielles des services de repas

La livraison des repas dans le cadre d'un fonctionnement d'un service « à table » sera présentée aux enfants dans des barquettes collectives de 8 portions, esthétiques et en matériau rigide.

Chaque barquette est identifiée par une étiquette correspondant à la réglementation en vigueur et mentionnant notamment :

- Le numéro d'agrément sanitaire
- Le nom du plat
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- La température de conservation
- Les conditions de remise en température (couple temps/température)

2.1.5 - Dispositions particulières concernant les denrées et les normes

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.,



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

☒ aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GMERCN.

Toute disposition nouvelle du GMERCN est applicable dès sa publication.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et en particulier la loi Egalim et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le prestataire doit se conformer à la réglementation du paquet hygiène et à la réglementation française qui en découle.

Tout comme il devra également se conformer au règlement INCO 1169-2011 JOUE du 22/11/2011 et au décret 2015-447 du 17/04/15 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Il devra suivre les recommandations du PNA et du PNNS. Dans le cadre des obligations pesant sur la commune en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire indiquera de quelle manière il apportera son concours à la ville dans ce contexte (animations, supports pédagogiques...) conformément à la loi 2015-992 du 17/08/2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et à la loi Egalim.

Le titulaire s'engage à respecter la méthode HACCP, et à mettre en place son plan de maîtrise sanitaire (PMS) conformément aux règlements européens du Paquet Hygiène et de ses déclinaisons dans la loi française.

Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'article 24 de la loi Egalim, le prestataire sera tenu d'informer la commune du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois. Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.

Le titulaire procédera à la réalisation d'analyse chimique ou microbiologique de ses produits, dans ses propres services ou par un laboratoire externe accrédité conformément au règlement européen 2073/2005 modifié.

Les éléments de ce chapitre seront intégrés aux critères du choix du candidat. De ce fait les certificats, livrets, plans feront partie des pièces constitutives du dossier d'appel d'offres.

2.2 - Les produits



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

VIANDE BOVINE		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement	Race bouchère de préférence, tolérance pour les races mixtes	Haché pur bœuf à 10% de matières grasses. Viande grillée ni trop saignante ni trop cuite.
VIANDE OVINE		
France de préférence,	UE puis monde.	Agneau uniquement, viande grillée ni trop saignante ni trop cuite.
VIANDE PORCINE		
France exclusivement		
VOLAILLE		
France exclusivement	De préférence sous signe officiel de la qualité	
ŒUFS ET OVOPRODUITS		
France exclusivement	De plein air	
POISSONS		
Européenne	1 fois par mois le poisson servi devra être issu de la pêche durable (voir charte Mr Goodfish ou équivalent)	Présentation en filet et garanti sans arrête et sans peau. Pour le poisson pané ou en beignet, il s'agira de filet entier non reconstitué avec 80% de poisson.



Coutevroult


Coulommiers Pays de Brie

CHARCUTERIES		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement	Le Jambon blanc sera de qualité supérieure (épaule proscrite)	La charcuterie sera fabriquée en France à partir de viandes françaises. En hors d'œuvre, elle sera accompagnée d'un petit cornichon individuel (ni en quartier ni en rondelle). Les cornichons seront conditionnés en barquettes séparées. Le saucisson sec et le salami seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 g.
LEGUMES		
France à privilégier ou européenne	Privilégier l'agriculture raisonnée, le bio et/ou la provenance d'exploitations agricoles certifiées à «Haute Valeur Environnementale»	De préférence des légumes frais au minimum de catégorie 1. Les haricots verts ou petits pois seront de catégorie fins ou extra fins. Concernant les légumes accompagnant le plat principal, ils seront systématiquement cuisinés avec un féculent, hormis pour les haricots verts que les enfants mangent plus facilement.



Coutevroult


Coulommiers Pays de Brie

CRUDITES		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France exclusivement		Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais et «faites maison». Les crudités devront être livrées non assaisonnées mais devront être accompagnées de vinaigrette «faite maison». Les radis seront accompagnés d'un beurre micropain de 10 g.
PRODUITS CUISINES		
France exclusivement	Une information sera donnée par le prestataire concernant les plats qu'il ne cuisine pas	Les produits non cuisinés par le prestataire seront de fabrication française. Recours limité concernant lui-même. les entrées chaudes, les plats préparés et les produits reconstitués et/ou hachés.
PRODUITS LAITIERS		
France exclusivement		Le fromage entier devra être privilégié . Il s'agira de privilégier le fromage au lait cru.  Ne remplacer aucune composante du repas par du LAIT



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

FRUITS		
ORIGINE	LABEL OU RACE	RECOMMANDATIONS
France à privilégier, puis européenne et enfin monde	Il s'agira de privilégier les fruits issus de l'agriculture raisonnée et/ou à Haute Valeur Environnementale et/ou bio.	<p>Un jus de fruit ne peut pas remplacer une entrée ou un dessert sauf concernant le pamplemousse qui pourra être servi en jus de fruit frais uniquement pour les maternelles.</p> <p>Les fruits de saison seront à privilégier. Aucun fruit identique ne pourra être servi 2 fois dans la même semaine.</p> <p> Les différentes variétés d'un même fruit (pomme golden, reinette...) ne sont pas considérés comme des fruits différents.</p> <p>La collectivité sera exigeante quant aux fruits proposés, ils devront être de maturité optimale.</p> <p>Les compotes et salades de fruits sont autorisés mais de manière ponctuelle.</p>
PATISSERIES		
France exclusivement		Fraîches ou décongelées, elles devront être de fabrication française.
BISCUITERIE		
France exclusivement		Les biscuits servis devront être de fabrication française.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

GRAMMAGES
Conforme au grammage GEMRCN
DIVERS
Il ne sera jamais proposé de desserts glacés, car aucun restaurant ne dispose de congélateurs.

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS DE SERVICES ATTENDUES

Les candidats doivent être en mesure de réaliser toutes les prestations de services décrites dans le présent cahier des charges.

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

3.1 - Elaboration des menus

Pour les écoles, les menus sont établis par une diététicienne ou une nutritionniste du titulaire pour une période de trois mois et soumis à une commission spécialisée réunie généralement selon la même fréquence, commission composée :

des représentants de la ville de COUTEVROULT

des responsables de la société de restauration choisie et notamment un(e) diététicien(ne)

Les repas effectivement servis chaque jour (repas de midi) doivent être conformes aux menus établis au cours de la commission qui les aura fixés. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,

respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,

ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et que la collectivité en soit avisée préalablement.



Toutes les modifications apportées lors des dites commissions devront figurer dans la lettre des menus.

Il s'agit pour le titulaire d'informer le service scolaire ou le service enfance par mail de toutes modifications au moins 72H à l'avance en donnant les produits remplacés. Cette information est nécessaire dans le cas des élèves ayant un PAI (hors allergie alimentaire) qui pourrait déjeuner au restaurant scolaire.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Il est important que les modifications apportées lors de ces commissions et validées par les demandeurs et le responsable de la société de restauration soient prises en compte et mises en place de manière pérenne.

Chaque repas devra comporter les 4 composantes suivantes :

☒ Une entrée:

☒ crudité seule ou salade composée ou fruit cru, ou jus de fruit frais (seulement pour les maternelles en remplacement du pamplemousse)

☒ ou légume cuit,

☒ ou charcuterie (pâté, saucisson)

☒ ou sardines (avec beurre) ou thon

☒ ou quiche, friand, pizza, roulé, crêpe fourrée

La nature des crudités change à chaque repas. Les entrées contenant plus de 15g de lipides pour 100g ne doivent pas être proposées à plus de 4 repas sur 20, selon le GEMRCN.

☒ Un plat chaud protidique principal (il sera unique pour tous) :

Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

☒ 2 fois de la viande rouge (rôti)*

☒ 1 fois de la viande blanche (veau)*

☒ 1 fois de la volaille*

☒ 1 fois de la viande en sauce*

☒ 1 fois de la viande de porc*

☒ 2 fois du poisson*

*** à l'exclusion de tout produit reconstitué ; de la même façon la ville demande l'exclusion des fonds de sauce bruns et de la gélatine**

Les produits à frire, produits panés et produits pré frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse, contenant plus de 15g de lipide pour 100g, prêts à consommer devront être limités à 4 repas sur 20, selon le GEMRCN.

- Un plat chaud d'accompagnement :

Sur huit plats consécutifs, en alternance

☒ **Un plat de légumes « verts », contenant au moins 60% de légumes, accompagné de féculents (hormis les haricots verts que les enfants mangent plus facilement).**



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

☒ Un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pomme de terre, petit pois, semoule, blé...)

- Un fromage ou un laitage :

Sur huit repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

☒ 3 fois un fromage à pâte pressée cuite et non cuite

☒ 1 fois un fromage à pâte persillée

☒ 2 fois un fromage à pâte molle

☒ 2 fois un fromage blanc, yaourts divers, petit suisse

Les fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion doivent être inclus dans au moins 8 repas sur 20, selon le GEMRCN.

- Un dessert :

Sur 20 repas consécutifs, la fréquence suivante devra être respectée :

☒ 3 desserts maximum contenant plus de 15% de lipides

☒ 4 desserts ou produits laitiers maximum contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides

☒ 8 desserts de fruits crus 100% fruit cru

La fourniture du pain sera assurée par le titulaire. La boisson sera assurée par la commune de COUTEVROULT

3.2 - Prestations particulières

Animations

Le prestataire devra proposer :

☒ des plats régionaux (cassoulet, choucroute...) au moins une fois par mois

Il proposera également des animations en liaison avec la restauration (repas à thèmes et festifs), au moins trois fois par trimestre, soit une fois par mois. Il est entendu que le titulaire s'inscrit dans la semaine du goût et ce sans modification du prix.

Pique-nique

1 bouteille d'eau de 25 cl pour les maternelles et de 33 cl pour les élémentaires, le contenant devra être conforme à ce qui est prescrit par la loi Egalim.

3.3 - Subvention LASCO



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Le titulaire fournira trimestriellement un état récapitulatif des produits laitiers servis sur la période, faisant apparaître semaine par semaine :

- ☐ La désignation des produits laitiers avec indication du % de matières grasses
- ☐ La quantité correspondante
- ☐ Le prix unitaire H.T
- ☐ Le prix total H.T
- ☐ Le montant de la T.V.A
- ☐ Le prix total T.T.C

ARTICLE 4 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES

4.1 - Passation des commandes

Les bons de commande comporteront :

- ☐ la référence au marché ;
- ☐ le lot ;
- ☐ la désignation de la prestation ;
- ☐ la quantité commandée ;
- ☐ les lieux et dates de livraison

Le responsable du service scolaire ou son représentant, est habilité à passer les commandes afférentes au présent marché, sur les périodes scolaires.

Pour le service scolaire, les ordres de commande seront transmis au titulaire par mail ou fax, la veille avant 10H pour le lendemain. Les repas du lundi seront commandés le vendredi. Toute modification sera réalisée dans les 24H ou 48H avant 11H.

ARTICLE 5 : LIVRAISON DES REPAS

5.1 - Pour le restaurant scolaire

Les livraisons seront effectuées le matin avant 7h30 pendant le temps scolaire, et entre 07h00 et 8h00 hors temps scolaire.

Il est porté à l'attention du prestataire qui sera retenu, qu'il est formellement interdit au livreur de décharger les repas et de les mettre directement dans les chambres froides. C'est pourquoi il devra impérativement livrer les repas entre 07h00 et 08h00 en présence des agents et attendre que toutes les vérifications soient faites concernant la prise de température, notamment.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Par ailleurs, il s'agira également, de respecter les mesures mises en place dans le cadre du plan vigipirate ou tout autres normes de sécurité et HACCP, le livreur devra s'y conformer. Des pénalités sont prévues au cas où ces horaires ne seraient pas respectés, voir l'article 16 du CCAP.

5.3 - Bons de livraison

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Ce bon comporte toutes les indications propres à assurer le contrôle de la livraison. L'original du bon est déposé sur le lieu de livraison, le double sera conservé par le livreur.

5.4 - Conformité des livraisons aux commandes

Les livraisons doivent être impérativement conformes aux commandes. En cas d'erreur qualitative et/ou quantitative dans la livraison, **celle-ci devra être rectifiée avant 10H30**. De plus le titulaire s'expose à une pénalité prévue à l'article 16 du C.C.A.P. La collectivité se réserve le droit de refuser une livraison qui ne correspond pas à la commande, à la charge du titulaire.

5.5 - Stock tampon

Le titulaire devra fournir un « stock tampon » constitué d'aliments non réfrigérés, supportant une durée dite « longue conservation ». Il sera renouvelé chaque fois que de besoin. Il ne sera pas facturé en supplément du montant du marché.

5.6 - Personnel préposé au transport

Le personnel du prestataire préposé au transport et à la manipulation des fournitures est astreint à la plus grande propreté, celle-ci s'étendant aux personnes, linge, véhicule et caquettes de livraison.

Des pénalités pour défaut d'hygiène ou de température réglementaire dans le camion frigorifique sont prévues à l'article 16 du C.C.A.P.

ARTICLE 6 : CONDITIONS D'EXECUTION 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).

La collectivité se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, elle peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci (refus du titulaire de prendre les mesures qui s'imposent pour remédier aux manquements relevés, bien qu'il dispose des moyens nécessaires pour le faire). Une telle mesure entraînera la résiliation du marché.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Le titulaire communiquera à la collectivité, lors de la remise de son offre, les coordonnées et qualités de son interlocuteur auprès de la ville.



De la même manière le titulaire communiquera auprès de la ville, tout changement de personnel au sein de l'entreprise (agent prenant les commandes, livreurs, diététicien(ne)...).

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

ARTICLE 7 : ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage, concernant le matériel et le personnel, à souscrire toute assurance nécessaire pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillent sous ses ordres, à des actes, de toute nature, accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés. Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

ARTICLE 8 : PRIX PAYE PAR LA COLLECTIVITE AU TITULAIRE

Les règlements seront effectués sur la base du bordereau de prix, remis par le titulaire lors de la consultation.

ARTICLE 9 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'expert ainsi choisi, a tous les pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties, les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Melun est compétent en la matière. Il se situe :

43, rue du Général de Gaulle, Case postale n° 8630, 77008 Melun Cedex

ARTICLE 10 : SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période déterminée à assurer régulièrement la continuité du service de transport dans les conditions prévues aux articles 4 et suivants du présent CCTP.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tout moyen approprié. Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 10 % du montant de la commande concernée sera appliquée lorsque le transport n'aura pu avoir lieu.

ARTICLE 11 : STIPULATIONS RELATIVES A L'APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DU TITULAIRE

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

ARTICLE 12 : PIÈCES CONTRACTUELLES

L'accord-cadre fait référence au CCAG-FCS 2021 qu'il complète, modifie ou déroge.

Le CCAG-FCS 2021 est librement et gratuitement accessible via ce lien Légifrance : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043310341>

Il convient donc au titulaire de prendre connaissance de ces dispositions générales qui s'appliquent à lui.

ARTICLE 13 PROTECTION DES DONNÉES

Respect de la réglementation RGPD.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Chaque partie au marché est tenue au respect des règles, européennes et françaises, applicables au traitement des données à caractère personnel éventuellement mis en œuvre aux fins de l'exécution du marché. À ce titre, toute transmission de données à des tiers, y compris au bénéfice d'entités établies hors de l'Union européenne, qui ne serait pas strictement conforme à la réglementation en vigueur est formellement prohibée.

Modification de la réglementation en cours d'exécution du marché.

En cas d'évolution de la réglementation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du marché, les modifications nécessaires pour se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché ou, en l'absence d'accord entre les parties, à une modification unilatérale par l'acheteur.

(Lorsque le titulaire met en œuvre un traitement de données à caractère personnel pour le compte de l'acheteur, pour que ce traitement réponde aux exigences de la réglementation, et garantisse en particulier la protection des droits des personnes physiques identifiées ou identifiables qu'il concerne, les documents particuliers du marché précisent notamment :

- La finalité, la description et la durée du traitement dans le strict respect des instructions documentées de l'acheteur ;
- Les obligations de l'acheteur et celles du titulaire vis-à-vis de ce dernier, en particulier, l'obligation de l'informer de toute difficulté dans l'application de la réglementation, de tout projet de recours à un tiers pour la mise en œuvre du traitement, ou encore de toute demande de communication de données qui lui serait adressée, ainsi que, lorsque celle-ci serait contraire à la réglementation française et européenne, des mesures adoptées pour s'y opposer ;
- Les modalités de prise en compte du droit à l'information et des autres droits des personnes concernées, dont l'exercice doit être garanti ;
- Les mesures de sécurité mises en œuvre pour garantir l'intégrité, la confidentialité et la disponibilité des données, ainsi que les conditions de notification des violations de données à caractère personnel
- La durée et les modalités de conservation des données et le sort de celles-ci au terme de l'exécution du marché.
- Les pénalités applicables au titulaire en cas de méconnaissance de la réglementation.

Résiliation.

En cas de manquement par le titulaire ou son sous-traitant à ses obligations légales et contractuelles relatives à la protection des données personnelles, le marché peut être résilié pour faute en application de l'article 41 du CCAG-FCS 2021.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

ARTICLE 14 MODALITES ET DETERMINATION DES PRIX

Contenu des prix.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférent au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risques et marges bénéficiaires.

Les prix indiqués dans le marché sont Hors TVA.

Caractère des prix.

Les prestations seront réglées par un prix unitaire fixé par catégorie de convives et autres prestations conformément au bordereau de prix unitaires annexé à l'acte d'engagement.

Variation des prix.

Les prix seront révisés à chaque date anniversaire de l'accord-cadre (ou autre période de révision à préciser ici) par référence à l'indice / index (identification indice ou index selon INSEE)

$$Pr = PO \times (I / IO)$$

Pr Prix révisé

PO..... Prix du mois 0 (M0)

I..... Indice au moment de la révision

IO..... Indice au mois 0

M0..... Mois limite de remise des offres (sauf dérogation)

Clause de sauvegarde.

Dès lors que la révision des prix conduit à une augmentation annuelle supérieure à [3 %], le marché pourra être résilié.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Les parties se rencontreront sur proposition de l'acheteur afin de convenir d'un accord dans le délai de 15 jours à compter de la rencontre. En cas de désaccord, les parties décident de (résilier le marché / faire appel à un tiers / rester sur le prix plafond)

ARTICLE 15 PAIEMENT ET MODALITES DE REGLEMENT

Avances

Avance de droit.

Le titulaire ou son sous-traitant admis au paiement direct bénéficie d'une avance calculée en application du code de la commande publique dès lors que le marché respecte les conditions mentionnées à l'article R. 2191-3 (montant minimum par période supérieure ou égale à 50 000 € HT + délai d'exécution supérieur ou égal à 2 mois).

Taux.

Lorsque le titulaire ou le sous-traitant est une petite ou moyenne entreprise au sens du code de la commande publique, le taux de l'avance mentionné à l'article R. 2191-10 est fixé à 20 %

Lorsque le titulaire ou le sous-traitant n'est pas une petite ou moyenne entreprise au sens du code de la commande publique, le taux de l'avance est fixé à 10%

Remboursement de l'avance.

Le remboursement de l'avance s'impute sur les sommes dues au titulaire par précompte (sur les sommes dues à titre d'acomptes, de règlement partiel définitif ou de solde.)

1° Pour les avances inférieures ou égales à 30 % du montant toutes taxes comprises du marché, sur les sommes dues au titulaire quand le montant des prestations exécutées atteint 65 % du montant toutes taxes comprises du marché ;

2° Pour les avances supérieures à 30 % du montant toutes taxes comprises du marché, sur les sommes dues au titulaire dès la première demande de paiement.

Remboursement de l'avance.

Le remboursement de l'avance s'impute sur les sommes dues au titulaire par précompte (sur les sommes dues à titre d'acomptes, de règlement partiel définitif ou de solde.)

Pour les avances inférieures ou égales à 30 % du montant toutes taxes comprises du marché, sur les sommes dues au titulaire quand le montant des prestations exécutées atteint 65 % du montant toutes taxes comprises du marché ;



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Acomptes

Paiements partiels définitifs. En application de l'article 11.7.1 du CCAG-FCS 2021, l'admission des bons de commande donnent lieu à règlement partiel définitif.

Demande de paiement

Délai de paiement. Le délai global de paiement d'un marché public ne peut excéder 30 jours à compter de la demande de paiement.

Retard de paiement.

Ce dépassement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché le bénéfice d'intérêts moratoires.

Le taux des intérêts moratoires correspond au taux directeur semestriel (taux de refinancement ou Refi) de la Banque Centrale Européenne (BCE), en vigueur au 1er jour du semestre au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de 8 points de pourcentage, auquel se rajoute une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €.

Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse.

Le pouvoir adjudicateur retardataire doit s'acquitter de ces pénalités dans un délai de 45 jours à compter de la mise en paiement du principal.

Autorité chargée du paiement.

M. Le Maire

Jean-Jacques PREVOST

Mairie de Coutevroult

15 rue de la Brosse

77580 COUTEVROULT

Contenu de la demande de paiement.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Les demandes de paiement sont transmises via le portail chorus pro (indiquez les coordonnées de votre portail ici), outre les mentions légales, les mentions suivantes :

- Le nom, le n° SIRET et l'adresse du créancier
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement
- Le numéro du marché
- Le numéro et la date du bon de commande
- La fourniture livrée
- Les quantités livrées
- Le prix net HT de chaque fourniture
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant TTC
- La date de facturation

TVA.

La demande de paiement précise les éléments assujettis à la TVA, en les distinguant selon le taux applicable.

Modèle de paiement.

Par dérogation à l'article 11.3.6 du CCAG-FCS 2021, aucun modèle n'est prévu par l'acheteur.

Remise de la demande de paiement.

La remise d'une demande de paiement intervient :

Après l'admission des prestations, conformément aux stipulations du marché.

Groupements d'opérateurs économiques.

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 des membres du groupement ou du mandataire.

par une répartition des paiements entre les membres du groupement : (indiquez ici les modalités de cette répartition.)



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Mandataire.

Quelle que soit la forme du groupement, le mandataire est seul habilité à présenter à l'acheteur la demande de paiement. En cas de groupement conjoint, la demande de paiement présentée par le mandataire est décomposée en autant de parties qu'il y a de membres du groupement à payer séparément. Chaque partie fait apparaître les renseignements nécessaires au paiement du membre du groupement concerné.

Réclamations.

Le mandataire est seul habilité à formuler ou à transmettre les réclamations de membres du groupement.

Pénalités

Pénalités de retard.

Application de l'article 14.1 du CCAG-FCS 2021 (sauf aménagements contractuels sur le seuil, le plafond, la formule, la mise en œuvre des pénalités de retard)

Autres pénalités. (Détailler ici toutes les autres pénalités que vous prévoyez d'appliquer en cours d'exécution du marché).

ARTICLE 16 STOCKAGE, EMBALLAGE ET GESTION DES LIVRAISONS

Stockage

En cas d'obligation pour le titulaire de stocker des matériels dans ses locaux, celui-ci assume à leur égard la responsabilité du dépositaire durant un délai précisé ici et courant à compter de leur admission.

Emballage

Sauf stipulation contraire et lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, les emballages restent la propriété du titulaire. Celui-ci les collecte en vue de leur recyclage ou de leur réutilisation. Ils seront de préférence en barquette aluminium.

Conditions de livraison

Les repas sont livrés directement à l'école Pierre Falké, bâtiment Drouet Rue de la Brosse.

Livraison égarée.

Toute livraison égarée du fait du non-respect de l'adresse de livraison reste à la charge du titulaire et ne peut être facturée à l'acheteur.

Horaires de livraison.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Les livraisons seront effectuées entre avant 7h30 pendant les périodes scolaires et entre 7h00 et 8h00 hors période scolaire.

Frais de transport.

Les frais de transport des fournitures sont à la charge du titulaire qui effectue les livraisons franco de port et d'emballage, dès le premier euro et quelles que soient les quantités livrées.

Responsabilité.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits notamment les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage.

ARTICLE 17 DONNEES INDISPENSABLES A L'EXECUTION D'UNE MISSION DE SERVICE PUBLIC

Opérations de vérification quantitatives et qualitatives des denrées

Principe.

Les prestations faisant l'objet du marché sont soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché.

Opérations de vérification.

L'acheteur vérifie :

1. La conformité des caractéristiques et du conditionnement des produits livrés aux spécifications techniques du marché, notamment :

Le respect de la commande

La qualité des produits

Le respect des conditions de livraison

Le contrôle de la température des véhicules de transport

Le contrôle de la température des produits

La vérification de la date limite de consommation

2. La conformité entre la quantité reçue et la quantité portée sur le bon de commande et le bon de livraison.

À l'issue des opérations de vérification quantitative et qualitative, si la quantité fournie ou les prestations de services effectuées ne sont pas conformes aux stipulations du marché,



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

l'acheteur peut décider de les accepter en l'état ou de mettre le titulaire en demeure, dans un délai qu'il prescrit :

Soit de reprendre l'excédent fourni ;

Soit de compléter la livraison ou d'achever la prestation.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

L'acheteur peut à tout moment et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder, aux contrôles jugés nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution aux clauses du présent marché et au plan de prévention, notamment en ce qui concerne le contrôle hygiénique et sanitaire, le contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité et la présence des personnels du titulaire.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications mentionnées au CCTP relatives à :

- L'application de la méthode HACCP ;
- La salubrité (des denrées, des matériels, des locaux, l'hygiène des personnels...) ;
- La qualité nutritionnelle et gastronomique ;
- La quantité (denrées) ;
- La traçabilité des denrées ;
- Le respect des engagements en terme de développement durable (circuits courts, produits locaux, gestion des déchets, etc.).

Pendant la durée des visites, le gérant du restaurant ou son représentant se tient à disposition de l'acheteur pour lui fournir tout l'appui nécessaire au bon déroulement du contrôle.

Dans le cas de non prise en compte des remarques par le titulaire dans le délai imparti par l'acheteur, des pénalités pourront être appliquées.

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, l'acheteur peut à tout moment, sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, comme :

- La Direction Départementale de la Protection des Populations ;



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

- La Direction Régionale de la Concurrence Consommation et Répression des Fraudes ;
- L'Agence Régionale de Santé.

Ces interventions « sollicitées » des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Dans ce dernier cas, le titulaire doit informer sans délai l'acheteur de l'arrivée des agents de contrôle dans les locaux.

Par ailleurs, le titulaire fait exécuter régulièrement des analyses tests, dont les résultats sont communiqués à l'acheteur.

Quel que soit le type de contrôle, le titulaire s'engage à mettre à la disposition des contrôleurs, les outils de contrôle (thermomètres à lecture rapide, balance, testeur d'huile et de surface).

Contrôle par pièces comptables.

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le titulaire puisse s'exercer, l'acheteur ou la personne qu'il aura mandatée, a accès aussi souvent qu'il l'estime nécessaire, à la comptabilité du titulaire, se rapportant à la gestion de la cuisine centrale : feuilles de consommation journalière, factures d'achat des denrées, fiches de stocks, états de sortie de caisse, etc.

De même, l'ensemble des factures pour les produits non alimentaires ou les services associés à la restauration (produits lessiviels, petit matériel, vaissellerie, contrats d'entretien de linge, contrats de maintenance, etc.) devront pouvoir être produites sur simple demande de l'acheteur par ordre de service. [Toujours par écrit avec délai de remise des pièces impartis]

Le titulaire s'engage à conserver tous les justificatifs des achats effectués pendant toute la durée du marché.

De plus, l'acheteur peut faire procéder à un contrôle annuel permettant d'établir un réel bilan de gestion. Ce contrôle est effectué au vu de l'ensemble des pièces de gestion du titulaire sur simple demande.

Cahier de suggestions.

Un cahier de suggestions et de réclamations fourni par le titulaire est mis à la disposition des usagers dans chaque restaurant, dans un endroit facilement accessible et signalé.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Ce cahier peut être utilement complété par tout autre moyen de communication entre usager et titulaire (site internet du prestataire, réseaux sociaux, etc.).

Qualification du personnel.

L'acheteur attend du titulaire que le gérant ait des compétences avérées en cuisine et en encadrement, de façon à pouvoir répondre à ses attentes en matière de qualité de la prestation servie.

L'acheteur souhaite en effet pouvoir bénéficier d'une cuisine majoritairement faite maison à partir de produits frais et de bonne qualité.

Le gérant doit être en capacité de piloter l'équipe de production et de service pour appliquer cette orientation prioritaire.

ARTICLE 18 Obligation d'information des candidats dans le cadre des procédures de renouvellement du marché.

Le titulaire sortant communique à l'acheteur, à la date imposée par ce dernier dans sa demande, les éléments essentiels et nécessaires à la reprise du personnel pour le prochain marché, notamment le coût de la masse salariale brute annuelle.

L'acheteur n'étant pas à l'origine de la communication de ces données, les caractères incomplets ou erronés de ces données ne sauraient engager sa responsabilité.

Des pénalités ou retenues peuvent être imputées en cas de non-transmission de ces données

Sécurité

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées par la réglementation en vigueur.

La méthode HACCP doit être appliquée à la lettre dans son intégralité.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire qui affecte en cuisine un même agent au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit "souillé" (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux (y compris les sanitaires des usagers) et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit "sain" (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations de préparation culinaire), doit justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tous risques de toxi-infections.

Un plan de nettoyage par zone conforme est affiché en permanence et visé par les personnels concernés.



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Il indique par zone et par surface la fréquence des opérations de nettoyage, le produit utilisé et sa concentration ainsi que les points clefs.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par les règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004.

L'acheteur se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

Les mesures mises en œuvre pour assurer la prévention en matière d'hygiène et de sécurité sont exécutées conformément au mémoire technique.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

ARTICLE 19 Suspension des prestations en cas de circonstances imprévisibles

Principe.

Lorsque la poursuite de l'exécution du marché est rendue temporairement impossible du fait d'une circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur ou du fait de l'édition par une autorité publique de mesures venant restreindre, interdire, ou modifier de manière importante l'exercice de certaines activités en raison d'une telle circonstance, la suspension de tout ou partie des prestations est prononcée par l'acheteur. Lorsque la suspension est demandée par le titulaire, l'acheteur se prononce sur le bien-fondé de cette demande dans les meilleurs délais.

Délai de rencontre.

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

Issue de la rencontre.

Les parties conviennent également des modalités de reprise de l'exécution et, le cas échéant, des modifications à apporter au marché et des modalités de répartition des surcoûts directement induits par ces événements. Cet accord doit intervenir dans un délai de [XX] jours à compter de la rencontre.

Absence d'accord.

À défaut d'accord entre les parties, le titulaire est tenu, à l'issue de la suspension, de reprendre l'exécution des prestations dans les conditions prévues par le marché et le



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

désaccord est réglé dans les conditions mentionnées à l'article 46 du CCAG FCS 2021 relatif aux règlements des différends.

ARTICLE 20 Clause de réexamen

Principe.

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.

Délai de rencontre.

Les parties se réunissent dans un délai maximum de 5 jours à compter de la survenance de l'évènement.

Matérialisation de l'accord.

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.

Constatations contradictoires. 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.

(Les surcoûts pris en charge par l'acheteur peuvent faire l'objet d'une avance dans les conditions fixées par les documents particuliers du marché ou dans l'avenant conclu en application du présent article.)

ARTICLE 21 Différends

Les modalités de règlement des différends entre les parties sont celles prévues au chapitre 8 du CCAG-FCS 2021.

ARTICLE 22 Résiliation du marché

Les modalités de résiliation du marché sont celles prévues au chapitre 7 du CCAG-FCS 2021.

ARTICLE 23 Dispositif de lutte contre le travail dissimulé



Coutevroult

Coulommiers Pays de Brie

Le titulaire du marché est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur, avant la signature du marché et tous les 6 mois à compter de la prise d'effet du contrat et jusqu'à la fin de son exécution, les pièces permettant d'établir que celui-ci s'acquitte des formalités mentionnées aux articles L 8221-3 à L 8221-5 du code du travail et établissant qu'il satisfait à ses obligations fiscales et sociales telles que prévues par ces articles.

En cas de non-accomplissement par le titulaire de ces formalités, après mise en demeure de régulariser restée infructueuse, l'acheteur pourra résilier le marché sans indemnité, aux frais et risques du titulaire.

Liste récapitulative des dérogations au CCAG-FCS 2021 CCAP CCAG