



ESQUELBECQ

Village culturel des Flandres

Cahier des Clauses Particulières CCP

MARCHÉ PUBLIC N° 2026-01

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE et EXTRA SCOLAIRE
D'ESQUELBECQ**

Marché public de services passé selon une procédure adaptée en application des L.2123-1 2°, et R.2123-1 3° du Code de la commande publique

Accord-cadre mono-attributaire à bon de commande

Le candidat reste lié par son offre pendant un délai de 120 jours calendaires, à compter de la date limite de présentation des offres.

DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : lundi 5 octobre 2026 à 12 h

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE	4
ARTICLE 2. SÉCURITÉ	8
ARTICLE 3. DURÉE	9
ARTICLE 4. DOCUMENTS CONTRACTUELS	10
ARTICLE 5. MODALITES DE FIXATION DES PRIX / CONTENU DU PRIX	10
ARTICLE 6. VARIATION DES PRIX	10
ARTICLE 7. EXCLUSIVITÉ.....	11
ARTICLE 8. AVANCES	11
ARTICLE 9. RETENUE DE GARANTIE	11
ARTICLE 10. SOUS-TRAITANCE	11
ARTICLE 11. GROUPEMENT D'OPERATEURS ECONOMIQUES	12
ARTICLE 12. REPRESENTANT DU POUVOIR ADJUDICATEUR	12
ARTICLE 13. ASSURANCES	12
ARTICLE 14. DELAI DE PAIEMENT	12
ARTICLE 15. FACTURATION.....	13
ARTICLE 16. DELAI DE GARANTIE.....	13
ARTICLE 17. PENALITES ET RESILIATION.....	14
ARTICLE 18. EXECUTION DES PRESTATIONS.....	15
ARTICLE 19. REGIME DES DROITS DE PROPRIETE INTELLECTUELLE.....	16
ARTICLE 20. MODIFICATIONS ET CLAUSE DE REEXAMEN	16
ARTICLE 21. RÉCEPTION.....	17
ARTICLE 22. LITIGES ET DIFFERENDS	18

[Pour toute information concernant le présent document, contacter :](#)

Mairie d'Esquelbecq
1 rue Gabriel Deblock
59470 Esquelbecq
dgs@esquelbecq.com

Législation applicable

- Cet accord-cadre est conclu en application du Code de la commande publique et de l'Arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services.
- Le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE est d'application.

ARTICLE 1. Objet du marché

Le marché a pour objet la réalisation et la livraison de repas en liaison froide pour :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et extrascolaire d'Esquelbecq.

Le marché a pour objet la réalisation et la livraison de repas en liaison froide pour :

- La restauration scolaire des enfants scolarisés en maternelle ou en élémentaire, et extrascolaire (de 3 à 14 ans pendant 11 semaines de vacances scolaires)
- Quelques repas adultes pour les animateurs pendant la période extrascolaire
- Composition comme suit :
- 3 éléments obligatoires

: entrée – plat – dessert ou plat – fromage - dessert + stock tampon (pas de pain, la commune préfère garder la livraison du pain via la boulangerie communale)

Menus diversifiés avec un repas bio et un repas végétan ou végétarien par semaine souhaité et au minimum un repas local par mois répondant à la loi Egalim. Cette répartition sera revue ou ajustée en cas d'évolution de la réglementation en vigueur.

Menus festifs souhaités : Noël, Galette des rois, Pâques

Lieu d'exécution : Livraisons à la cantine – rue de l'arbre Lyre à Esquelbecq.

.

1-1 Respect des clauses contractuelles

Les stipulations des documents contractuels du marché expriment l'intégralité des obligations des parties. Ces clauses prévalent sur celles qui figureraient sur tous les documents adressés par le candidat lors de sa réponse à la consultation, y compris sur d'éventuelles conditions générales de vente.

1-2 Quantité maximale de commande

Le marché est conclu sans indication de seuils minimums et avec un seuil maximum de 210 000 euros HT sur les 3 ans max du marché.

Pour information et sans valeur contractuelle (base annuelle 2025 – Voir DQE) :

- 20 150 repas pour la cantine

1-3 Bons de commande

Les commandes sont faites le mardi de la semaine A pour le lundi de la semaine B (dans la mesure du possible) pour la restauration scolaire :

- la référence du marché
- la désignation des prestations
- la quantité commandée

Dans le cas où le titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande qui lui est notifié appellent des observations de sa part, il doit les notifier au signataire du bon de commande concerné au plus vite.

Le titulaire se conforme aux bons de commande qui lui sont notifiés, que ceux-ci aient ou non fait l'objet d'observations de sa part.

1-4 Traçabilité

Le titulaire doit être en mesure de donner toute information utile concernant la traçabilité des différents composants des menus ainsi que celle relative aux opérations de transformation des denrées utilisées, à chaque étape de cette transformation. Il s'engage à fournir à la commune l'ensemble des documents demandés pour assurer la traçabilité des produits notamment pour la viande bovine (ex : preuve du test négatif contre l'E.S.B., numéro de carcasse, numéro du lot,).

La commune se réserve le droit de supprimer certains aliments ou catégories d'aliments des menus en fonction de l'actualité sanitaire, au nom du principe de précaution. Toutes les instructions, recommandations, arrêtés complétant les dispositions en cours de marché sont applicables dès leur publication.

1-5 Détails de la prestation

La prestation comportera :

- La restauration scolaire des enfants scolarisés en maternelle ou en élémentaire (avec collégiens pendant les vacances scolaires et quelques adultes encadrants) en 3 éléments obligatoires : entrée – plat – dessert ou plat – fromage - dessert + stock tampon (pas de pain)

1-6 Élaboration des menus :

1-6-a Les menus seront transmis au minimum 15 jours avant pour permettre une information aux parents via le site de la commune et faciliter le choix de l'inscription ou non en cantine.

Les menus et intitulés des plats doivent être explicites, identifiables et adaptés à la population bénéficiaire. Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées,

de bonne qualité et doivent tendre à approcher de la cuisine dite familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les menus à jour fixes sont proscrits.

La personne publique pourra demander au titulaire des adaptations du menu dès la réception des propositions de repas.

1.7 Réglementations spécifiques

Préparation des repas

Les repas seront préparés dans la Cuisine Centrale du titulaire du marché dont les installations doivent être agréées par la Direction Départementale des Services Sanitaires Vétérinaires conformément aux dispositions en vigueur relatives aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Au cas où cet agrément serait retiré à l'entreprise pour quelques motifs que ce soit, la notification de retrait devra être faite par celle-ci à la personne publique. Le titulaire du marché a obligation de fournir dans les mêmes délais et conditions la prestation sans rupture du service. Il fournira à la personne publique l'agrément de la cuisine centrale de remplacement.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre en permanence aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant. Le titulaire fournira aux services communautaires au fur et à mesure de l'évolution de la réglementation, tous justificatifs des autorisations lui permettant l'exercice de son activité.

Pour l'exécution des prestations, le titulaire s'engage à respecter toute la réglementation en vigueur, sans préjudice des textes plus récents intervenus ou à intervenir, notamment :

Les grammages des aliments devront se baser sur les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), ex GPEM/DA.

Il en sera rendu compte par la communication préalable des menus. Toute nouvelle préconisation de ce groupe devient applicable sans délai dès sa parution.

Les denrées utilisées doivent être conformes :

- Règlements (CE) n° 852 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004) et n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004).
- Règlement CE n° 1991/2006 du Conseil du 21 décembre 2006 modifiant le règlement (CEE) N° 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires. (JOUE du 30-12-2006).

- Règlement CE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.
- Règlement CE n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007.
- Code rural et de la pêche maritime
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009, JO du 18 septembre concernant l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 21 décembre 2009 (JoRf du 31 décembre 2009) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 08 octobre 2013 (JoRf du 18 octobre 2013) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.
- Aux spécifications techniques du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GPEM-RCN) qui succède au groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM-DA). Le RCN a été mis en place par décision n° 2006-01 du 1er mars 2007 du comité exécutif de l'Observatoire économique de l'achat public.

Le prestataire respectera le grammage qu'il aura proposé dans son offre. Le titulaire composera les repas de façon à utiliser le plus de produits frais, de qualité, de produits variés et **uniquement de façon très exceptionnelle et justifiée** de produits préconstitués, notamment surgelés qui sont à éviter.

Une visite annuelle de la commune vers la cuisine centrale pourra être organisée à la demande de la commune.

La commune peut également faire appel à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, aux organismes suivants :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires
- Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale
- Comité d'hygiène et de sécurité

Ces interventions ponctuelles des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle à celles qu'ils décideraient de leur propre initiative, dans l'exercice de leurs fonctions.

1-8 Continuité de service

Le titulaire du marché assurera la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure dûment constatée, ou de retard imputable à la collectivité (retard de commande).

En cas d'interruption, totale ou partielle du service de livraison de repas, la collectivité se réserve le droit d'assurer les services par tout moyen à sa convenance. En cas de faute imputable au titulaire du marché, le surcoût sera porté à sa charge.

La présentation de variantes à l'initiative du soumissionnaire n'est pas autorisée.
Aucune variante n'est prévue par l'acheteur.

Prestations supplémentaires éventuelles :

L'accord-cadre ne comporte aucune prestation supplémentaire éventuelle facultative ou obligatoire.

1-9 Clause environnementale

Le conditionnement des repas doit permettre le recyclage des emballages. Les barquettes utilisées par le prestataire ne devront pas contenir de substances libérant des perturbateurs endocriniens.

Chaque composant sera conditionné dans des contenants individuels supportant la remise en température, notamment au micro-onde.

Il serait appréciable que les contenants soient choisis dans une logique de développement durable et de respect de l'environnement.

L'approvisionnement en circuit court est fortement préconisé pour favoriser la fraîcheur des produits, leur saisonnalité, raccourcir les délais de livraison et réduire les émissions de gaz à effet de serre. La filière courte s'établit à 1 seul intermédiaire (du champ à l'assiette).

ARTICLE 2. Sécurité

Protection des données à caractère personnel :

Obligations générales :

A compter du 25 mai 2018, les données personnelles collectées par le titulaire d'un marché ou d'un accord-cadre, ainsi que par ses éventuels sous-traitants doivent être traitées conformément au Règlement général sur la protection des données (Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et Du Conseil du 27 avril 2016), avec transposition en droit interne par la loi n°2018-493 du 20 juin 2018 et le décret n° 2019-536 du 29 mai 2019. Dans ce cadre, le titulaire, qui agit en tant que sous-traitant au sens du Règlement Général sur la Protection des Données pour le compte du pouvoir adjudicateur responsable du traitement, s'engage à :

- Garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent contrat ;
- Collecter et traiter les données personnelles uniquement dans la finalité poursuivie par l'exécution du marché ou de l'accord-cadre, ou en exécution d'une obligation légale, ou avec l'accord explicite du pouvoir adjudicateur ;
- Collecter et traiter les données conformément aux instructions données par le pouvoir adjudicateur et informer ce dernier de toute instruction qui conduirait à une violation du règlement européen pour la protection des données ;

- Veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données personnelles en application du présent contrat s'engagent à respecter la confidentialité des données et reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel.

Le titulaire communique au pouvoir adjudicateur le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données s'il en a désigné un en application de l'article 37 du Règlement Général sur la Protection des Données.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à fournir au titulaire les données objet du traitement et à communiquer par écrit au sous-traitant les instructions concernant le traitement des données.

Sous-traitance :

Le titulaire peut, avec l'accord préalable du pouvoir adjudicateur, faire appel à un autre sous-traitant pour mener les activités de traitement spécifique. Dans un tel cas, il informe préalablement par écrit le pouvoir adjudicateur de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants. L'information transmise au pouvoir adjudicateur indique précisément les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant ainsi que les dates du contrat de sous-traitance. Il appartient au titulaire de s'assurer que le sous-traitant présente les garanties techniques et organisationnelles suffisantes permettant d'assurer le traitement des données conformément au présent article.

Le sous-traitant du titulaire est tenu de respecter les obligations prévues au présent article. Le titulaire demeure toutefois pleinement responsable des obligations relatives au traitement des données réalisées par le sous-traitant devant le pouvoir adjudicateur.

Droit d'information des personnes concernées :

Le titulaire fournit aux personnes concernées, au moment de la collecte des données, l'information relative aux traitements des données réalisées, suivant la formulation et le format convenu avec le pouvoir adjudicateur.

Exercice des droits des personnes :

Le titulaire s'efforce de fournir, au pouvoir adjudicateur, l'aide nécessaire pour lui permettre de remplir son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées (accès, rectification, effacement, opposition, limitation du traitement, portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée).

Le titulaire répond, au nom et pour le compte du pouvoir adjudicateur et dans les délais prévus par le Règlement Européen sur la Protection des Données, aux demandes des personnes concernées en cas d'exercice de leurs droits, s'agissant des données faisant l'objet de la sous-traitance prévue par le présent article.

Notification des violations de données à caractère personnel :

Le titulaire notifie, dès qu'il en a connaissance, au pouvoir adjudicateur toute violation de données à caractère personnel. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au pouvoir adjudicateur de notifier si nécessaire cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

Assistance du titulaire dans le cadre du respect par le pouvoir adjudicateur de ses obligations :

Le titulaire fournit au pouvoir adjudicateur l'assistance nécessaire pour la réalisation d'analyses d'impact relatives à la protection des données et à la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle. Le titulaire met à disposition du pouvoir adjudicateur la documentation nécessaire à la démonstration du respect de toutes ses obligations, et permettre la réalisation d'audits, inspections, par le pouvoir adjudicateur ou par un tiers mandaté.

Mesures de sécurité :

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures de sécurité garantissant un niveau de sécurité adapté au risque, en ce compris la pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel, les moyens permettant de respecter la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et services de traitement, les moyens permettant de garantir la disponibilité des données à caractère personnel et une procédure visant à tester, analyser et évaluer l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

Registre des catégories d'activités de traitement :

Le titulaire déclare tenir un registre de toutes les catégories d'activités de traitement réalisées pour le compte du pouvoir adjudicateur conformément au Règlement général sur la protection des données.

Sort des données :

Au terme de la prestation de traitement des données, le titulaire s'engage à renvoyer toutes les données à caractère personnel au pouvoir adjudicateur. Le renvoi des données doit s'accompagner de la destruction de toutes les copies existantes dans les systèmes d'information du titulaire. Une fois détruites, le titulaire doit justifier par écrit de la destruction. Toutefois, le pouvoir adjudicateur pourra s'il le souhaite, demander au titulaire de procéder à la destruction des données ou de les renvoyer à la personne désignée par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 3. Documents contractuels

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG fournitures courantes et services, les documents contractuels prévalent dans l'ordre de priorité ci-dessous.

- l'acte d'engagement (AE) et ses annexes éventuelles
- Le cahier des clauses particulières (CCP) ou tout autre document qui en tient lieu et ses éventuelles annexes
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés de Fournitures courantes et services (CCAG FCS) (*)
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU)
- Le Détail Quantitatif Estimatif (DQE)
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché

(*) Ces documents sont des documents généraux que le titulaire peut se procurer sur le site internet de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère chargé de l'économie.

ARTICLE 4. Modalités de fixation des prix / Contenu du prix

La rémunération du présent accord-cadre se fait sur la base de prix unitaires.

L'accord-cadre à bons de commandes mono-attributaire à prix unitaires est celui dans lequel des prix unitaires sont appliqués aux quantités réellement livrées ou exécutées au cours de son exécution.

L'accord-cadre à bons de commandes mono-attributaire est attribué sur la base des prix unitaires mentionnés dans l'offre.

Au moment de la rédaction des conditions du présent accord-cadre, l'acheteur n'est pas en mesure de définir avec précision les quantités de services dont il aura besoin. En conséquence, les quantités reprises dans le Détail Quantitatif Estimatif régissant le présent accord-cadre sont données à titre purement indicatif, et elles n'engagent pas l'acheteur. Dès lors, le titulaire ne pourra réclamer aucune indemnité dans le cas où les quantités précisées dans le Détail Quantitatif Estimatif ne seraient pas atteintes.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents 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 risque et les marges bénéficiaires. Les prix sont réputés avoir été établis en considérant qu'aucune prestation n'est à fournir par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 6. Variation des prix

Les dispositions de l'article 10.2.1 sont inapplicables dans le cadre de l'exécution du présent marché.

En complément de l'article 10.2.2 du CCAG, les prix du marché sont révisables selon les dispositions suivantes.

Valeur de base :

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois mentionné en page de garde du présent CCAP. Ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix du marché sont révisables, à la hausse comme à la baisse, par application d'une formule paramétrique.

Ceci étant, le titulaire peut minorer tout ou partie des hausses tarifaires en appliquant une valeur inférieure à celle calculée par ladite formule paramétrique ou en gelant la hausse tarifaire. Cette minoration peut concerner certains produits, groupes de produits ou l'ensemble des produits. Il en

Révision des prix du BPU

La révision intervient **annuellement, à chaque date anniversaire de notification du marché**, sous réserve de faire l'objet d'une notification formelle du nouveau BPU avec un préavis de 30 jours, par courriel à l'adresse dgs@esquelbecq.com. Le nouveau BPU communiqué doit impérativement correspondre au cadre de bordereau des prix initiaux : à défaut, l'acheteur se réserve le droit de ne pas appliquer les prix révisés par le titulaire.

Le prix révisé est calculé par l'application au prix du marché d'un coefficient de révision CR résultant de la variation des index définis ci-dessous.

Prix révisé = Prix initial du marché * CR
 $CR = 0,85 * c1/C1 + 0,15$

où

c1 = Valeur de l'indice du mois M0, mentionné en page de garde du présent CCAP.

C1 = Dernière valeur définitive connue de l'indice à la date de révision

Indice INSEE : prix à la consommation – **idbank base 2025** – indice des prix à la consommation - Alimentation - **Identifiant 011813717**

ARTICLE 7. Exclusivité

Il est précisé que l'exclusivité ne sera pas garantie au titulaire de l'accord-cadre. Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de recourir à des tiers dans les conditions suivantes :

- Lorsque que le titulaire de l'accord-cadre n'a pas répondu favorablement au bon de commande

Le pouvoir adjudicateur peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire de l'accord-cadre, pour tous besoins liés à l'accord-cadre, dans les cas ci-dessus exposés. Le recours à cette clause ne devra pas être utilisée plus de 5 fois par an. Au-delà, les prestations seront exécutées aux frais et risque du titulaire.

ARTICLE 8. Avances

Aucune avance n'est accordée pour cet accord-cadre.

ARTICLE 9. Retenue de garantie

Le titulaire est dispensé de la constitution d'une garantie.

ARTICLE 10. Sous-traitance

Présentation d'un sous-traitant

Le titulaire de l'accord-cadre peut, sous sa responsabilité, sous-traiter uniquement

l'exécution de certaines parties de l'accord-cadre, conformément aux articles L. 2193-1 à L. 2193-14 et R. 2193-1 à R. 2193-22 du code de la commande publique. Ainsi, la sous-traitance totale de l'accord-cadre est interdite.

Modalités d'acceptation du sous-traitant et d'agrément des conditions de paiement

Le titulaire doit préalablement obtenir de l'acheteur l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement. Ces deux formalités exigées doivent être constatées par un acte spécial signé par l'acheteur et par le titulaire, pouvant prendre la forme du formulaire DC4.

La demande doit contenir :

- la nature des prestations sous-traitées ;
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé ;
- le montant maximum des sommes à verser au sous-traitant ;
- les conditions de paiement prévues au projet de contrat de sous-traitance et, le cas échéant, les modalités de variation des prix ;
- le cas échéant, les capacités du sous-traitant sur lesquelles le titulaire s'appuie ;
- une déclaration attestant que le sous-traitant n'est pas placé dans un des cas d'exclusion de la procédure de passation mentionné au chapitre Ier du titre IV du code de la commande publique ;

- l'exemplaire unique ou le certificat de cessibilité ou une attestation ou une main levée du bénéficiaire de la cession ou du nantissement de créance afin d'établir qu'aucune cession ni aucun nantissement de créance résultant de l'accord-cadre ne font obstacle au paiement direct du sous-traitant.

Le titulaire qui recourt à la sous-traitance des prestations du contrat, sans avoir au préalable obtenu de l'acheteur l'acceptation du sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement encourt la résiliation de l'accord-cadre à ses torts exclusifs.

ARTICLE 11. Groupement d'opérateurs économiques

Si le groupement titulaire de l'accord-cadre est conjoint, chaque membre du groupement s'engage à exécuter les prestations qui sont susceptibles de lui être attribuées dans l'accord-cadre. Chaque membre du groupement est rémunéré sur son compte, pour la part des prestations qu'il a réalisées.

Si le groupement titulaire de l'accord-cadre est solidaire, chacun des opérateurs économiques membres du groupement est engagé financièrement pour la totalité de l'accord-cadre. Le paiement se réalise sur un compte au nom du groupement.

ARTICLE 12. Représentant du pouvoir adjudicateur

Le nom du représentant de l'acheteur sera communiqué lors de l'envoi de la lettre de notification.

ARTICLE 13. Assurances

Le titulaire contracte les assurances couvrant sa responsabilité en matière d'accidents de travail. Le titulaire contracte également les assurances couvrant sa responsabilité civile, pour les dommages matériels et corporels pouvant être causés à l'acheteur et aux tiers lors de l'exécution de l'accord-cadre.

Le titulaire justifiera qu'il a souscrit ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation en cours de validité, précisant l'étendue de la responsabilité garantie.

À tout moment durant l'exécution de l'accord-cadre, le titulaire produit cette attestation, dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande de l'acheteur.

ARTICLE 14. Délai de paiement

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours calendaires. Le point de départ du délai de paiement est la date de réception de la demande de paiement par l'acheteur.

Lorsque les factures sont transmises par l'intermédiaire du portail de facturation **Chorus Pro**, la date de réception de la demande de paiement correspond à :

- la date de notification à l'acheteur du message électronique l'informant de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation **Chorus Pro**.

Lorsque les sommes dues au titulaire n'ont pas été payées à l'échéance du délai de paiement, celui-ci a droit au versement des intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement (d'un montant de 40 €), dans les conditions prévues par le décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique, dans les conditions prévues par l'article L. 2192-13 et suivants du code de la commande publique.

ARTICLE 15. Facturation

La transmission des factures sera effectuée sous un format électronique, conformément aux articles L 2192-1 à L 2192-7 du CCP à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr/>.

Les entreprises sont amenées à déposer leurs factures via la solution Chorus Portail Pro. Pour de plus amples informations sur le fonctionnement de cette solution, le titulaire pourra se connecter sur le site d'information accessible à l'adresse suivante :

<https://communaute.chorus-pro.gouv.fr>

Information sur l'Acheteur :

Nom :

Mairie d'Esquelbecq

SIRET :

21590210700030

En application de l'article D2192-2 du code de la commande publique, la facture électronique doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date d'exécution des services ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des prestations réalisées, les quantités par tournée, 8° Le prix unitaire hors taxes des prestations réalisées ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ; 11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Le titulaire est informé que l'utilisation du portail de facturation est exclusive de tout autre mode de transmission.

Ainsi, lorsqu'une facture lui est transmise en dehors du portail de facturation, l'acheteur pourra la rejeter après avoir informé le titulaire par tout moyen de son obligation de transmettre ses factures par l'intermédiaire de ce portail et l'avoir invité à utiliser le portail de facturation.

Le titulaire sera averti par tout moyen donnant date certaine de l'envoi des raisons qui s'opposent au paiement. La répétition d'erreurs sur les factures entraînera leur rejet systématique sans que l'acheteur soit tenu de procéder à la rectification de chaque prix. Les conséquences de ces négligences seront supportées par le titulaire sans qu'il puisse prétendre de ce fait aux intérêts moratoires.

ARTICLE 16. Délai de garantie

Le délai de garantie est de 12 mois calendaires à compter de la date d'effet de la réception.

ARTICLE 17. Pénalités et résiliation

17-1 Pénalité pour retard de service :

Tout retard dans la livraison entraînant une perturbation dans le service de restauration

sera sanctionné par une pénalité de 50 euros par heure de retard, sans mise en demeure préalable.

Pénalité relative à la non-fourniture ou à la fourniture insuffisante :

Sauf en cas de force majeure telle définie par la jurisprudence administrative, l'absence de livraison des repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant pour chaque jour = 10 euros par repas.

Pénalité pour non-communication des menus comme indiqué au CCP :

En cas de non-respect 30 euros par jour ouvré de retard.

Pénalité pour grammage non respecté :

En cas de non-respect du grammage prévu, une réfaction de 20% du prix des prestations sera faite sur la facturation des prestations concernées, sans mise en demeure préalable

Pénalité pour non-production des résultats de contrôles et analyses microbiologiques :

En cas de non-respect 300 euros par jour ouvré de retard.

Pénalité pour non-respect des obligations légales en matière de gaspillage alimentaire, de qualité et origine des produits, de composition des menus et de réduction de l'usage des plastiques :

En cas de non-respect 200 euros par manquement

Dérogations relatives aux pénalités :

Le montant des pénalités sera retenu par précompte sur les sommes dues au Titulaire. S'il ne peut être précompté, il sera recouvré par l'émission d'un titre de recettes.

Par ailleurs, par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, **les pénalités sont dues, quel que soit leur montant.**

Néanmoins, le montant des pénalités ne peut excéder 10% du montant maximum de l'accord-cadre. En complément à l'article 41 du CCAG-FCS, si ce montant plafond est atteint, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché pour faute du titulaire, même si celui-ci a mis fin aux faits qui lui sont reprochés.

Les pénalités prévues au présent article sont appliquées sans mise en demeure préalable et par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG-FCS dans les conditions suivantes.

17-2 Résiliation du marché :

Les conditions de résiliation du contrat sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

Le pouvoir adjudicateur peut résilier pour faute du titulaire conformément à l'article 41 du CCAG-FCS. En cas de résiliation pour faute, il est appliqué une pénalité forfaitaire supplémentaire de 2000 € HT.

Cette pénalité n'est pas comptabilisée dans le calcul du seuil maximum des pénalités. Sans préjudice de cette pénalité, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'agir en responsabilité contre le titulaire.

Le marché pourra être résilié pour faute en cas de perte de l'agrément « cuisine centrale ».

Par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS, en cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme équivalente 5% du montant des bons de commande émis et non exécuté.

Conformément à l'article 45 du CCAG-FCS, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

Le contrat peut être résilié aux torts du titulaire en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés à l'article R2143-3 et R2143-6 à R2143-9 du CCP. Il peut également être résilié en cas de refus de produire les pièces prévues à l'article 7.4 du présent document ou celles prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail.

ARTICLE 18. Exécution des prestations

19.1 Conditionnement :

Les aliments seront conditionnés dans des bacs gastronomes filmés et étiquetés. Les bacs utilisées par le prestataire ne devront pas contenir de substances libérant des perturbateurs endocriniens.

La présentation des repas dans « des sachets » n'est pas acceptée.

19.2 Transport :

Le transport sera réalisé par le titulaire dans des véhicules réfrigérés avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits aux normes sanitaires en vigueur.

Les fournitures sont livrées à la cantine d'Esquelbecq - rue de l'Arbre Lyre avant 9 h

Il ne doit exister aucune rupture de la chaîne du froid et la livraison garantit la bonne qualité d'hygiène des mets. Le titulaire du marché veille particulièrement à ce que son personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes, et s'assure de la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée des véhicules de livraison.

À ce titre, les risques de transport ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement, d'arrimage incombent au titulaire.

Si le livreur remarque un problème lors du chargement des véhicules, (par exemple : température du frigo supérieure à 6° ; problème d'affichage au niveau du boîtier de la température ; voyant allumé ; état du frigo,...) Le livreur doit déposer les plateaux dans la chambre froide qui est à disposition dans le local.

En cas d'accident suite à une défectuosité du matériel réfrigérant du titulaire, de circulation ou de manque d'hygiène sur les plateaux et/ou caisses, le remplacement des repas ne sera pas à la charge financière de la personne publique.

19.3 Livraison :

Pour la restauration scolaire : Livraison le lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Pour la restauration extrascolaire : livraison le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

En cas d'erreur de livraison ou d'irrecevabilité de la prestation, le titulaire doit en effectuer le réajustement dans l'heure suivante et à sa charge.

Le titulaire du marché assurera la continuité du service en toutes circonstances, sauf en cas de force majeure dûment constatée, ou de retard imputable à la collectivité (retard de commande).

Le titulaire du marché n'a pas à assurer le transport des repas jusqu'aux convives qui est assuré par les services de la commune.

La livraison se fera en liaison froide.

Il est demandé que chaque contenant comporte une étiquette lisible où figureront les renseignements tels que :

- la dénomination du plat,
- le jour de consommation y compris pour le repas purée
- la date de fabrication, de préparation ou de reconditionnement
- le type de régime le cas échéant
- le type de menu (purée) le cas échéant
- la date limite de consommation,
- le temps de remise en température et si couvercle perforé ou ouvert
- les ingrédients « substitués »
- les produits ayant été congelés
- les allergènes

Pour le portage des repas, ceux-ci seront confectionnés permettant une date limite de consommation à J+2 durant les jours de la semaine et à J+4 sur la livraison du vendredi pour les week-end et jours fériés, (comme par exemple le lundi de Pâques).

ARTICLE 19. Régime des droits de propriété intellectuelle

Conformément au chapitre VI du CCAG Fournitures courantes et services, le titulaire accorde à l'acheteur les droits nécessaires pour utiliser ou faire utiliser les résultats, en l'état ou modifiés, de façon permanente ou temporaire, en tout ou partie, par tout moyen et sous toutes formes, pour les besoins et finalités d'utilisation exprimés dans les documents et en toute hypothèse pour les besoins d'utilisation découlant de l'objet des prestations commandées dans le cadre du marché.

ARTICLE 20. Modifications

Clause de réexamen

Les modifications du contrat seront passées dans le respect des dispositions des articles R. 2194-1 à R. 2194-10 du code de la commande publique.

Liste non exhaustive des modifications pouvant intervenir en cours d'exécution pour favoriser la bonne exécution du marché, la bonne gestion des deniers publics :

- ajout, adaptation ou suppression de prestations nécessaires à la bonne exécution des prestations, selon la réglementation en vigueur le cas échéant et/ou nécessaires au respect des exigences du CCP ;
- modification à la consistance ou à la nature des fournitures notamment lorsque des conditions économiques et/ou techniques le justifient ;
- modification du site de livraison (qui demeura néanmoins sur la commune) ;
- établissement de prix nouveaux.

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, pour les prix non prévus à l'acte d'engagement, pour une modification des quantités maximales....

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.

L'accord du pouvoir adjudicateur pour la suppression et/ou le remplacement d'un équipement prévu au marché se fera par l'émission d'un avenant qui vaudra acceptation. En l'absence de réponse du pouvoir adjudicateur dans un délai de 1 mois à compter de la date de réception de la demande, celle-ci sera réputée refusée par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 21. Réception

Déroulement des opérations de vérification :

Les vérifications quantitatives et qualitatives des fournitures livrées sont effectuées lors de la livraison des fournitures.

Pour la restauration, chaque jour, un échantillon témoin des plats cuisinés sera constitué et stocké, au moins soixante-douze heures, par la cuisine centrale, afin de pouvoir être analysé si nécessaire.

Si la commande n'est pas conforme, la personne publique peut mettre en demeure le titulaire de corriger la prestation dans l'immédiat, le tout à ses frais.

Dans l'hypothèse où la personne publique reçoit des réclamations ayant pour objet la qualité des prestations, le chef de service en informera le titulaire du marché. Celui-ci aura un délai de 24 heures pour lui fournir toutes explications et lui proposer le cas échéant des solutions appropriées.

Après que le titulaire ait été en mesure de prononcer ses observations dans un délai de 24 h, la personne publique peut opérer une réfaction du prix correspondant aux imperfections constatées (article 30.3 du CCAG FCS 2021).

Conformément à l'article 45 du CCAG-FCS 2021, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation aux frais et risques du titulaire en cas de non-conformité des repas livrés ou inexécution par ce dernier de la prestation qui par sa nature ne peut souffrir d'aucun retard, ou encore en cas de résiliation du marché aux torts du titulaire. Si la qualité ou la quantité du repas lors de la livraison n'est pas conforme le remplacement se fait aux frais et risques du titulaire sans délai.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part ni directement, ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes les informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

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

ARTICLE 22. Litiges et différends

Les différends et litiges se règlent selon les dispositions de l'article 46 du CCAG des marchés publics de Fournitures Courantes et de Services.

En cas de litige, les coordonnées du service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours et de l'instance chargée des procédures de recours sont les suivantes :

Tribunal administratif
de LILLE Tél. : 03 59
54 23 42
Fax : 03 59 54 24 45
Email : greffe.ta-lille@juradm.fr

Les coordonnées de l'instance chargée des procédures de médiation sont les suivantes : Tribunal administratif de LILLE

Tél. : 03 59 54 23 42
Fax : 03 59 54 24 45
Email : greffe.ta-lille@juradm.fr