



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Collège Halidi Sélémani
M'Gombani - Mamoudzou

Accord-cadre à publicité libre et adaptée

La fourniture et livraison quotidienne de plats unique équilibrés sur un plan nutritionnel

Année 2025

Collège Bandré

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Numéro de consultation: 2025-PLATS UNIQUES-CLG-BAN

Procédure de passation: Procédure adaptée en application des articles R.2123-1-3° et R.2123-4 du code des la commande publique

Code CPV: 5552400-9: Service traiteur pour écoles (livraison de plats)

Date limite de remise des offres par courrier: Mardi 23 septembre 2025 – heure limite: 10h00 (heure locale).

Table des matières

Article 1 - IDENTIFICATION DES COCONTRACTANTS	3
1.1 Pouvoir adjudicateur	3
1.2 Titulaire	3
Article 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE ET DOCUMENTS CONTRACTUELS	3
Article 3 - ETENDUE DE L'ACCORD-CADRE	4
Article 4 – MODALITES DE DEPOT DES PLIS.....	4
Article 5 - ANALYSE DES OFFRES	5
Article 6 – EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE.....	5
6.1 Contenu des prestations	5
6.2 Durée de l'accord-cadre et délai d'exécution	6
6.3 Allotissement	6
6.4 Lieu d'exécution	6
6.5 Marchés de prestations complémentaires et marchés de prestations similaires	6
6.6 Clauses techniques	7
Article 7 - MODALITES D'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE.....	7
7.1 Obligations du titulaire	7
7.2 Clauses environnementales et sociales	9
7.3 Constatation de l'exécution des prestations	9
Article 8 - PENALITES	10
Article 9- REGIME FINANCIER.....	10
9.1 Contenu des prix	10
9.2 Informations comptables	11
9.3 Modalités de facturation	11
9.4 Nantissement et cession de l'accord-cadre	11
Article 10 - DISPOSITIONS DIVERSES.....	11
10.1 Sous traitance	11
10.2 Assurances	11
10.3 Présentation régulière des attestations	11
10.4 Changement affectant le titulaire	12
10.5 Résiliation	12
10.6 Litiges et contentieux	12
Article 11 - SIGNATURES	13
Article 12 - NOTIFICATION	13

Article 1 - IDENTIFICATION DES COCONTRACTANTS

1.1 Pouvoir adjudicateur

Collège de BANDRELE - représenté par son proviseur Jean-Jacques EWANE
L'établissement est, à travers son conseil d'administration, pouvoir adjudicateur indépendant.

1.2 Titulaire

Le signataire, le mandataire, les membres du groupement (*compléter un tableau par cocontractant*):

Nom, prénom et qualité du signataire :	Jean-Jacques EWANE
Adresse professionnelle :	COLLEGE DE BANDRELE – BP 34 – 97660 BANDRELE
Téléphone :	02 .69 .62 .06 .60
Courriel :	ce.9760179r@ac-mayotte.fr
*agissant pour mon compte * agissant pour le compte de la société (Indiquer SA, SARL, ...)	COLLEGE DE BANDRELE
Raison sociale :	Etablissement Public à la charge de l'Etat
Domicilié à :	BP 34 – 97660 BANDRELE
Téléphone :	02 .69 .62 .06 .60
Courriel :	ce.9760179r@ac-mayotte.fr
Dont le siège social est à :	Bandrélé
Téléphone :	02 .69 .62 .06 .60
N° Siret :	200 005 189 00010
Code APE :	8531Z

Compte ouvert au nom de : Agent comptable du Collège de Bandrélé
Domiciliation : DRFIP de Mamoudzou
Code banque : 10071
Code guichet : 98001
N° de compte : 00001000042
Clé RIB : 65
Joindre autant de RIB (relevé d'identité bancaire) ou équivalent, que de comptes à créditer.

Article 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE ET DOCUMENTS CONTRACTUELS

L'accord-cadre a pour objet la fourniture et la livraison quotidienne de plats uniques équilibrés sur un plan nutritionnel, avec l'aide de la caisse d'allocations familiales de Mayotte dans le cadre de la prestation d'aide à la restauration scolaire (PARS Décret 2024-366 du 22 avril 2024).

L'accord-cadre comporte un montant maximum de 733 687.5 euros et ne comporte pas de montant minimum.

L'accord-cadre est un accord-cadre de service. Il est passé selon la procédure adaptée en application de l'article R2123-1-3° (marchés de services spécifiques) et R2123-4 du Code de la Commande Publique.

L'accord-cadre est constitué des éléments contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante:

- l'acte d'engagement
- le cahier des clauses particulières (CCP) et ses éventuelles annexes
- le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- l'offre technique du titulaire
- Une liste indiquant nominativement les différents services et contacts (mail, téléphones fixe et portable) du titulaire.

La validité des offres est fixée à 30 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes datées et signées:

- Le formulaire DC1 « Lettre de candidature »
- Le formulaire DC2 « Déclaration du candidat individuel ou de membre du groupement »
- **Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières, le candidat s'appuie pour présenter sa candidature, sur les opérateurs avec lesquels il a déjà opéré. Il peut joindre des attestations de ces derniers et leurs coordonnées de manière à ce qu'ils puissent être contactés si besoin.**

L'accord-cadre est un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire fixant toutes les dispositions contractuelles sans montant minimum et avec montant maximum en application des articles R 2162-2, R2162-3, R2162-4 2ème alinéa, R2162-5 et R2162-6 du code de la commande publique.

La classification principale de l'accord-cadre conforme au vocabulaire commun des marchés européens est (CPV):

- 5552400-9: Service de distribution de plats.

Article 3 - ETENDUE DU MARCHE

Pour information, le nombre de plats uniques par journée scolaire est d'environ 175 jours (5 jours par semaine, hors vacances scolaires académiques et jours fériés).

Les jours non scolaires ne donnent pas lieu à des commandes. Le calendrier scolaire établi par le Rectorat de Mayotte fait foi.

D'autres événements propres à la vie normale des établissements scolaires justifient que la commande soit nulle ou réduite à leur occasion: organisation d'examen, période de stage, excursion, grève, événement climatique, événement sanitaire, ...

Etablissement informe le titulaire de ces événements aussitôt qu'il en a connaissance.

Les quantités commandées peuvent aussi déroger en minima ou maxima lorsqu'un élément fortuit imposé à l'établissement ou une force majeure empêche le bon fonctionnement de celui-ci: décision de fermeture pour travaux, décision de la commission de sécurité, alerte cyclonique, grèves, jours fériés ... sans que cette liste ne soit limitative.

Article 4 - MODALITES DE DEPOT DE L'OFFRE

Les candidats doivent transmettre leur offre **par voie électronique** via la plateforme PLACE. Toute transmission d'offre doit se faire de manière dématérialisée.

Les offres transmises par tout autre moyen, tel que par courrier ou courriel, ne seront pas acceptées.

Les offres qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ne seront pas retenus.

Article 5 - ANALYSE DES OFFRES

Critères de choix:

- Prix des prestations (30%):

Les candidats ont à prendre en compte dans leur offre le fait que l'établissement reçoit de la Caisse d'Allocations Familiales de Mayotte une subvention de 2,15 € par plats unique distribuée.

- Note méthodologique visant au respect des normes d'hygiène dans le cadre des prestations (20%) ;

L'offre du candidat devra comporter un chapitre consacré à la description des moyens disponibles et des procédures mises en œuvre pour garantir le respect des normes d'hygiène tout au long de la chaîne de production –transport .

- Qualité diététique et organoleptique des plats uniques proposées (30%) ;

Une dégustation à l'aveugle sera organisée par la commission d'attribution du marché (la date sera fixée d'un commun accord avec les candidats dont l'offre écrite sera jugée acceptable). Les candidats s'engagent à fournir un éventail de 10 choix de prestation type "plats unique", dans les conditions les plus proches des conditions réelles de prestation (emballage...).

- Respect des normes environnementales en vigueur (20%): absence de déchets plastiques et polystyrènes ou engagement à récupérer les déchets plastiques et polystyrène le lendemain de chaque livraison pour gestion de leur traitement conformément à la législation en vigueur;

Article 6 - EXECUTION DU MARCHE

6.1 Contenu des prestations

Les prestations sont les suivantes:

- Confection des plats uniques dans les locaux du prestataire, (les plats devront comporter dans la mesure du possible une proportion de produits d'origine locale) ;
- Ils devront être emballés, leur emballage sera adapté au transport et à la distribution et devra respecter les termes de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, notamment ses titres IV et V.
- Les plats froids seront composé d'un pain blanc, plat en barquette de 200 g. Deux types de menu sur 15 jours composés soit d'une salade froide + pain blanc + une boisson . En alternance d'une salade ou d'un ssandwich + un produit laitier (Semaine 2) + une boisson + un produit céréalier de type pain blanc (en cas de salade).
- La distribution n'est pas requise ; toutefois, le titulaire devra fournir à l'établissement une chambre froide adaptée au stockage des produits.
- Livraison des plats uniques à l'établissement avec la fourniture des éléments propres à la consommation normale du plats unique (serviettes, ravers...)

- Les pailles et autres objets en plastique et en polystyrène sont à proscrire (sauf récupération quotidienne de ces derniers par le prestataire);
- En cas de fourniture de jus de fruits, ces derniers doivent respecter l'**Arrêté du 18 janvier 2017 relatif à l'interdiction de la mise à disposition de boissons à volonté, gratuites ou pour un prix forfaitaire, avec ajout de sucres ou d'édulcorants de synthèse** ;
- Livraison des plats uniques dans un camion réfrigéré – la livraison en glacière est non autorisée
- Mise à disposition des équipements et des services suivants :
 - ✓ -Réfrigérateurs industriels ou chambre froide adaptée au nombre de plats uniques livrées (et son contrat d'entretien),
 - ✓ -Un chariot à roulettes inox,
 - ✓ -Une armoire de rangement suffisamment grande pour le stockage des produits d'entretien et matériels de nettoyage,
 - ✓ -Mise à disposition de couverts à usages uniques,
 - ✓ -L'entretien (propreté et hygiène) des éléments mis à disposition du prestataire par l'établissement.

6.2 Durée du marché et délai d'exécution

La durée initiale de l'accord cadre est de un an à compter de la date de notification du 1er bon de commande, renouvelable deux fois pour un an. Le contrat issu de cet accord-cadre serait donc valable au plus 3 ans.

Dans le cas d'une non-reconduction, le pouvoir adjudicateur notifiera sa décision au titulaire au plus tard 1 mois avant la date de fin de validité du contrat.

Les délais d'exécution sont fixés dans l'offre du titulaire. Le point de départ du délai d'exécution sera effectué par Bon de Commande.

L'initiative de la reconduction appartient au pouvoir adjudicateur qui communiquera par écrit sa décision au titulaire, 1 mois avant chaque date anniversaire. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

La non reconduction de l'accord-cadre ne peut ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'établissement pourra résilier le présent accord-cadre du fait du non-respect des obligations du titulaire dans un délai de 20 jours sans ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

6.3 Allotissement

L'accord-cadre n'est pas alloti.

6.4 Lieu d'exécution

L'accord-cadre s'exécute au CLG de Bandrélé

6.5 Marchés de prestations complémentaires et marchés de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra négocier avec le titulaire, sans publicité préalable et sans mise en concurrence, un marché de prestations complémentaires en application de l'article R 2122-7 du Code de la commande Publique.

Le pouvoir adjudicateur pourra, négocier, avec le titulaire, sans publicité préalable et sans mise en concurrence, un marché de prestations similaires en application de l'article R 2122-7 du Code de la commande Publique.

6.6 Clauses techniques

Les plats uniques seront dites froides. Elles devront répondre aux prescriptions diététiques communément admises en France et aux normes d'hygiène alimentaire ISO 22000 et HACCP.

Une fréquence de rotation des plats uniques est à observer (au minimum 10 plats différents), l'une ne revenant pas deux fois en 10 jours de prestation. Par ailleurs, l'entreprise doit proposer (en plus) 2 sortes de plats, type pique-nique, afin que les élèves inscrits aux plats unique type plats unique puisse lors des sorties pédagogiques avoir un plat unique supportant un transport.

Les lipides tels que beurre et huile végétale pourront être présents dans les garnitures mais en quantité réduite.

Les graisses de cuisson d'une éventuelle garniture froide préalablement cuite (pain de viande...) ne seront pas incorporées aux plats uniques.

La composition des mets sera affichée et variée, en tenant compte des habitudes alimentaires locales. La composition et l'affichage des produits utilisés dans les plats uniques sera fournie afin d'éviter les allergies des consommateurs

Article 7 - MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

7.1 Obligations du titulaire

Le titulaire est tenu de signaler au pouvoir adjudicateur tous les éléments qui lui paraissent de nature à compromettre la bonne exécution de la prestation.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à collaborer avec le titulaire tout au long de l'exécution du marché.

Le titulaire s'engage à mettre en oeuvre les moyens appropriés afin de garder confidentiels les informations, les documents et les objets auxquels il aura eu accès lors de l'exécution du présent marché, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel. Ces informations, documents ou objets ne peuvent être, sans autorisation expresse du pouvoir adjudicateur, divulgués, publiés, communiqués à des tiers ou être utilisés directement par le titulaire, hors du présent marché ou à l'issue de son exécution.

Le titulaire s'engage à faire respecter ces obligations à l'ensemble de son personnel, le cas échéant à ses sous-traitants et fournisseurs.

Le pouvoir adjudicateur pourra demander, à tout moment, au titulaire, de lui retourner ou de détruire les éléments ou supports d'informations confidentielles qui lui auraient été fournis.

La violation grave des obligations de confidentialité par le titulaire pourra entraîner la résiliation du marché aux torts du titulaire.

Normes - Règles de sécurité et d'hygiène

Le titulaire du présent accord-cadre veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur dans la fabrication, la préparation et le transport des plats uniques.

Un contrôle sera effectué par l'établissement à réception de la marchandise sur site pour veiller au respect des obligations en matière d'hygiène et de sécurité ainsi qu'en ce qui concerne la qualité et la quantité des produits fournis ainsi que leur adéquation par rapport aux menus.

Le titulaire s'engage à assurer une livraison d'urgence en cas de manquement ou de non respect des obligations de qualité et de quantité des produits fournis.

Les plats uniques seront préparées, emballées séparément, transportées et distribuées dans le plus strict respect des normes d'hygiène, de diététique et environnementales tout au long de la période d'exécution de l'accord-cadre. Tout manquement à ce niveau donnera lieu à la suspension, voire à la résiliation de l'accord-cadre.

Le titulaire doit remettre sans délai au pouvoir adjudicateur la déclaration ou l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires pour ses locaux ainsi que chaque site de distribution.

Le titulaire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur et le guide de la PARS 2016 des allocations familiales de Mayotte (cf. annexe1: «Restauration scolaire-équilibre alimentaire», «Restauration scolaire-gestion des déchets», «Réglementation applicable à la restauration collective». Il devra adapter son offre aux évolutions de la réglementation.

Dans le cadre de ce présent accord-cadre, le titulaire s'engage à respecter la réglementation applicable en ce domaine et pour les conditions particulières des sites et locaux (E.R.P., Code du Travail, etc....).

Textes de base:

Tous les textes et normes homologués en vigueur relevant du:

- Code du Travail;
- Arrêté du 25 juin 1980 modifié relatif aux Etablissements Recevant du Public (E. R. P.)
- Règlements: d'hygiène, d'évacuation et recyclage des déchets et pièces usagées;

- Et d'une manière générale tous les textes et normes en vigueur actuellement et ayant pour objet l'hygiène et la sécurité, y compris les règlements internes du collège de Bandréle.

Un contrat comprenant deux analyses bactériologiques des eaux par an du local de distribution sera conclu par le titulaire du marché. Les résultats devront être communiqués au chef d'établissement.

Conduite et suivi des prestations

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en oeuvre pour réaliser les prestations prévues par le marché et en assurer leur bonne fin.

Pour respecter la chaîne du froid, une cellule de stockage frigorifique sera mise gratuitement à la disposition de l'établissements durant la durée du contrat.

Le titulaire du contrat assurera l'entretien et la maintenance de la chambre froide de manière à réduire les risques de panne et garantir une intervention permettant la continuité du service du plat unique.

Le titulaire s'engage à mettre en place une équipe de personnes compétentes. Il en assure le suivi médical adapté (attestation à fournir au chef d'établissement).

Il lui appartient de maintenir pendant toute la durée du marché et sans interruption, un niveau constant de compétences des intervenants et de qualité des prestations.

Le titulaire s'organisera de manière à assurer la traçabilité des matières premières mises en oeuvre dans les produits livrés.

Le titulaire devra garantir le bon approvisionnement de l'établissement.

Le titulaire prend en compte dans l'exécution de sa prestation des objectifs de développement durable et met en oeuvre les moyens dont il dispose permettant d'y parvenir. Il veille particulièrement au respect de ces objectifs quant à l'emballage des plats uniques et à leur livraison par camion réfrigéré avec un contrôle de température à la réception.

La livraison s'effectuera à l'adresse suivante:

COLLEGE DE BANDRELE
BP 54
97660 BANDRELE

La livraison des plats est constatée par la délivrance d'un récépissé ou par la signature d'un bon de livraison signé par le responsable du site de livraison ou un représentant.

Les livraisons, déchargement et stockage sont effectuées sous la responsabilité pleine et entière du titulaire jusqu'au lieu de destination finale quelque soient les possibilités d'accès.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison et porte obligatoirement, outre les références du titulaire:

- la date d'expédition,
- la référence du marché correspondant,
- le détail des fournitures livrées,
- le numéro du ou des lots, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage.

La livraison devra être effectuée quotidiennement avant 8h00, le matin (et 9h00 maximum en cas de difficultés liées à la circulation).

En cas de litige concernant la livraison des plats uniques, le seul interlocuteur sera le titulaire de l'accord-cadre.

La signature du bordereau de livraison ne vaut pas admission, les marchandises stockées en chambre

froide ou réfrigérateur industriel, le cas échéant restant sous la responsabilité du titulaire.

Distribution et Pénalités

Les plats uniques non servis dans les délais du fait du retard du prestataire ne seront ni acceptées, ni payées.

Le titulaire s'interdit formellement de resservir tout ou partie de celles-ci le lendemain.

Les modalités, notamment horaires, de distribution des plats uniques seront convenues par courriel en début de chaque année scolaire.

Le titulaire s'engage à utiliser normalement et à entretenir les éléments mis à sa disposition par l'établissement (local pour le stockage et la distribution, plan de travail, évier...).

Des pénalités financières seront appliquées en application du CCAG (après concertation au préalable et définition d'un barème de celles-ci) sur des incidents tels que: non respect du poids, horaires de livraison, propreté, ...

Le titulaire est tenu de mettre en oeuvre, dans le cadre des missions qui lui sont confiées, tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du cahier des charges.

Pour les prestations qui lui incombent, le titulaire doit strictement respecter les délais, les coûts et les niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels régissant le marché. Les prestations devront être conformes aux prescriptions de l'ensemble des normes homologuées ou à toute norme européenne équivalente. Cette disposition vaut non seulement pour les normes en vigueur au jour de la passation du marché mais également pour toutes les nouvelles normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution du marché.

7.2 Constatation de l'exécution des prestations

Le titulaire a une obligation de résultat dans la réalisation de l'ensemble des prestations telles que décrites dans l'accord-cadre.

*Qualité sanitaire

Le titulaire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur (Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social – JORF du 23/10/97...).

*Quantités fournies

Les quantités distribuées font quotidiennement l'objet d'une validation par une personne habilitée à représenter l'établissement par la signature d'un bon de livraison.

*Qualités organoleptiques

Le titulaire s'engage à conserver au long de la période d'exécution de l'accord-cadre le niveau de qualité organoleptique présenté lors de l'attribution du marché.

Les qualités organoleptiques seront régulièrement contrôlées par l'établissement sans préavis et le résultat de ces contrôles officiellement transmis au titulaire.

Des résultats trois fois décevants à ces contrôles sont de nature à justifier une résiliation de l'accord-cadre sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Article 8 - PENALITES

Tout manquement du titulaire à ses obligations peut donner lieu à pénalité en application du CCAG.

Sauf disposition contraire, les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie de l'accord-cadre aux frais et

risques du titulaire.

Pénalités pour absence de transmission des documents justifiant de la régularité d'un détachement de salarié:

Des pénalités financières seront appliquées sur les incidents tels que:

- Non remise du bon de livraison au service intendance, forfait de 50,00 € par jour
- Absence totale de livraison: 1000,00 € par jour
- Retard sur l'horaire de livraison: 50,00 € par heure de retard
- Emballages dégradés ou impropres: 100,00 €
- Non transmission du menu: 100,00 € par semaine
- Menu répétitif ou absence de variété: 10,00 € par menu identique ou aliment identique
- Absence d'étiquetage sur le produit (traçabilité de fabrication et DLC)

Article 9 - REGIME FINANCIER

9.1 *Contenu des prix*

Les prix sont fermes, non actualisables, non révisables pour l'année entière en cours.

Ils peuvent être réactualisés en fonction de l'évolution de la convention PARS lors de la reconduction du marché.

Le marché est traité à prix unitaire par plats unique et ne peut évoluer durant l'année du contrat.

A titre d'exemple, le montant du plats uniques pour l'année 2025 est fixé à **2,15 €**.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations et fournitures, les garanties financières, les frais d'assurance, les frais généraux et bénéfices et toutes les prestations annexes nécessaires pour l'exécution du marché. Les prix comprennent tous les frais afférents à la livraison du plats unique.

Le prestataire s'engage à fournir un réfrigérateur industriel ou une chambre froide permettant le stockage de plats dans les règles d'hygiène et de sécurité,

Ajustements intermédiaires

Compte tenu du caractère fixe du prix du plats (pour un an) et pour tenir compte de l'évolution parfois forte et imprévisible du coût des denrées, il sera prévu au marché des possibilités d'ajustement à la baisse de la prestation (plats uniques) convenue initialement, en cours d'année.

La détermination de cet ajustement (sa hauteur et ses modalités d'application) se fera dans le cadre d'une discussion entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire et dans la limite de l'évolution du système de financement (PARS et participation des familles).

Les prix sont réputés inclure:

- les frais afférents à la réalisation des prestations du présent accord-cadre, ainsi que les frais de déplacement et d'hébergement des interventions liées aux prestations sur site.
- tous les frais annexes et les matériels nécessaires à l'exécution des prestations.
- toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres applicables aux prestations.
- la livraison des produits franco de port, d'emballage, de manutention, d'assurances, de stockage, de transport et de déchargement jusqu'au lieu de livraison. Aucun emballage ne sera facturé. Toutes les livraisons seront effectuées en « emballage perdu » ou récupérable.

L'unité monétaire qui s'applique est l'Euro.

9.2 *Informations comptables*

Le comptable assignataire des paiements est l'Agent comptable du LYCEE YOUNOUSSA BAMANA.

9.3 *Modalités de facturation*

Le paiement est effectué sur facture émise par le titulaire et après attestation du service fait par le pouvoir adjudicateur. Les paiements interviendront dans un délai de 45 jours à compter de la date de réception des factures.

Les factures comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes:

- le numéro du service exécutant
- le numéro du marché
- l'Iban du Fournisseur,

La transmission des factures dans le cadre du présent accord-cadre doit être effectuée conformément aux dispositions de l'arrêté du 30 décembre 2011 déterminant les procédures de transmission des factures des fournisseurs de l'Etat sous forme dématérialisée, via la plateforme CHORUS PRO.

9.4 Nantissement et cession du marché

L'accord-cadre peut être nanti dans les conditions prévues à l'article 127 du décret 2016-360. L'entité adjudicatrice remet, sur demande du titulaire, d'un co-traitant ou d'un sous-traitant, une copie de l'original de l'accord-cadre revêtue d'une mention dûment signée indiquant que cette pièce est délivrée en unique exemplaire en vue de permettre la cession ou le nantissement des créances résultant de l'accord-cadre.

Article 10 - DISPOSITIONS DIVERSES

10.1 Sous traitance

L'agrément et le paiement des sous-traitants sont soumis aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

10.2 Assurances

Le titulaire assume la responsabilité de l'exécution des prestations. Dans un délai de quinze jours à compter de la notification des marchés et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier être titulaire d'une police d'assurance.

Il est responsable des dommages que l'exécution des prestations peut engendrer: à son personnel, aux agents du pouvoir adjudicateur ou à des tiers; à ses biens, aux biens appartenant au pouvoir adjudicateur ou à des tiers.

Le titulaire doit être couvert par un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il pourrait encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels engendrés lors de l'exécution des prestations, objet du présent accord-cadre.

Il s'engage à remettre, sur simple demande écrite au pouvoir adjudicateur, une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie.

Le titulaire s'engage à informer expressément le pouvoir adjudicateur de toute modification de son contrat d'assurance.

10.3 Présentation régulière des attestations

Le titulaire produit, tous les six mois, à partir de la notification, jusqu'à la fin de l'exécution de l'accord-cadre, les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du code du travail.

Ces documents sont transmis par le titulaire par mail.

Si le titulaire recourt, en cours d'exécution de l'accord-cadre, à des salariés détachés, il doit produire, préalablement au début du détachement, les documents justifiant de la régularité de ses obligations au regard de l'article L.1262-2-1 du code du travail.

10.4 Changement affectant le titulaire

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution de l'accord-cadre et qui se rapportent : aux personnes ayant le pouvoir de l'engager ; à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ; à sa raison sociale ou à sa dénomination ; à son adresse ou à son siège social ; aux renseignements qu'il a fournis pour l'acceptation d'un sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement ; et de façon générale, à toutes les modifications importantes de fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement de l'accord-cadre.

S'il néglige de se conformer à cette obligation, la personne publique ne saurait être tenue pour responsable des retards de paiement des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications figurant dans les actes constitutifs de l'accord-cadre, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont le pouvoir adjudicateur n'aurait pas été informé.

10.5 Résiliation

Outre les cas de résiliation prévus au CCAG de référence, l'accord-cadre peut être résilié pour les motifs suivants:

l'établissement pourra résilier le présent accord-cadre du fait du non-respect des obligations du titulaire dans un délai de 20 jours sans ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'établissement pourra temporairement suspendre le présent accord-cadre si le titulaire fait l'objet d'une fermeture administrative de la part des services vétérinaires suite à des manquements graves aux conditions d'hygiène. Si au terme de trois semaines le titulaire n'a pas satisfait aux conditions de réouverture, l'établissement pourra résilier le présent accord-cadre sans préavis sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Par ailleurs, le présent accord-cadre étant organisé grâce à la Prestation d'Aide à la Restauration Scolaire de la Caisse d'Allocations Familiales de Mayotte, toute modification du régime d'aide mettant en péril le financement du marché donnera à l'établissement le droit de résilier le présent accord-cadre avec un préavis de 20 jours de prestation sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'accord-cadre est résilié conformément aux dispositions du CCAG de référence.

Après signature de l'accord cadre, en cas d'inexactitude des documents et des renseignements prévus aux articles 48 et 49 du décret 2016-360, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D8222-5 ou D8222-7 et D8222-8 du code du travail conformément à l'article 46 du code des marchés publics, l'accord-cadre sera résilié, après mise en demeure restée infructueuse, aux torts du titulaire selon les dispositions du CCAG de référence.

L'exécution aux frais et risques du titulaire s'effectue dans les conditions prévues au CCAG visé par le présent accord-cadre.

10.6 Litiges et contentieux

Le comité consultatif de règlement amiable ou litiges relatifs aux marchés publics peut être saisi selon les modalités fixées par le décret 2010-1525 du 8 décembre 2010 relatif aux comités consultatifs de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics. Le titulaire peut saisir en cas de litige le comité consultatif interrégional de règlement des litiges de Mayotte.

La présente convention est régie par le droit public français.

En cas de litige résultant de cette convention, les parties présentes s'engagent à trouver une solution amiable, auprès de la CCRA. Une conciliation est être engagée devant le juge du TA ou une transaction en application de la Circulaire du 7 septembre 2009 relative au recours à la transaction pour la prévention et le règlement des litiges portant sur l'exécution des contrats de la commande publique.

A défaut de résolution amiable, la juridiction compétente sera le Tribunal administratif.

Voies de recours :

Si vous estimez devoir contester cette convention de droit public ou son application, vous pouvez former un recours contentieux devant le tribunal administratif:

Monsieur le président du Tribunal administratif de Mayotte
Les Hautes du Jardin du collège -97600 - Tél : 02 69 61 18 56
Courriel : greffe.ta.mayotte@juradm.fr
Téléservice en application du décret n°2018-251 du 6 avril 2018.

Délais :

Le recours contentieux doit intervenir dans un délai de 2 mois, à compter du constat de non conciliation par le médiateur.

Le décret n°2016-1481 relatif à l'utilisation des téléprocédures devant les juridictions administratives rend l'usage de l'application obligatoire à compter du 1^{er} janvier 2017 pour tous les acteurs éligibles.

Article 11 - SIGNATURES

A Mamoudzou, le
Le (ou les) candidat(s): (représentant(s) habilité(s) pour signer le marché)
Cachet et signature

A Bandrélé, le
Le pouvoir adjudicateur: Jean-Jacques EWANE, Le proviseur du CLG de Bandrélé
Cachet et signature

Article 12 - NOTIFICATION

En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous:
"reçu à titre de notification une copie du présent accord-cadre"

A

Le

Signature du titulaire

En cas d'envoi en recommandé avec accusé de réception postal ou électronique, l'avis de réception est annexé au présent document.