



Marché public de service

Fourniture et livraison de plats en frigos connectés et « click & collect » sur le site du Havre de l'École Nationale Supérieure Maritime

Cahier des clauses particulières

Marché n°2026-20

École Nationale Supérieure Maritime (ENSM)
10, quai Frissard 76600 Le Havre
SIRET : 130 013 097 00071
Téléphone : 09 70 00 03 80
Mail : marches.publics@supmaritime.fr

Table des matières

Article 1. Préambule.....	4
Article 2. Objet du marché.....	6
Article 3. Procédure du marché	6
Article 4. Décomposition du marché.....	6
Article 5. Caractéristiques principales du marché	6
5.1. Forme du marché	6
5.2. Durée du marché	7
5.3. Prestations similaires.....	7
Article 6. Pièces constitutives du marché.....	7
Article 7. Modalités d'exécution des prestations du marché.....	8
Article 8. Définition des besoins.....	8
8.1. Les prestations attendues	8
8.2. Fonctionnements et horaires	9
8.3. Attentes qualitatives de l'offre de restauration	10
8.4. Plan alimentaire, menus et qualité des denrées	12
8.5. Contrôle et suivi qualité.....	13
8.6. Réglementation sanitaire, analyses bactériologiques et procédure « TIAC »	14
8.7. Exigences techniques minimales	15
8.8. Moyens de paiement et outils numériques.....	16
8.9. Maintenance et continuité du service	16
8.10. Technique, suivi et exploitation	17
8.11 Présentation et animations	18
Article 9. Processus de contrôle de conformité.....	18
9.1. Contrôle de la fraîcheur et de la qualité des mets fournis	18
9.2. Contrôle du respect des horaires	19
Article 10. Prix	19
10.1. Contenu des prix.....	19
10.2. Détermination des prix	20
10.3. Variation des prix	20
Article 11. Modalités de paiement.....	21
11.1. Présentation de la facture.....	21
11.2. Délais de paiement	22
Article 12. Avance – UNIQUEMENT POUR LE LOT 1	22
Article 13. Pénalités	23



Article 14.	Pièces à fournir pendant la durée du marché.....	24
Article 15.	Résiliation.....	24
Article 16.	Langue, différends et litiges.....	25
Article 17.	Dérogations au CCAG-FCS.....	25

Article 1. Préambule

L'ENSM est un établissement public de l'Etat à caractère scientifique, culturel et professionnel placé sous la tutelle du ministre chargé de la mer, constitué sous la forme d'un grand établissement. Elle a été créée en 2010 par la fusion des 4 écoles nationales de la marine marchande.

Aujourd'hui L'ENSM est implantée sur 4 sites : Saint-Malo, Nantes, Marseille et Le Havre, qui est le siège.

Dans le cadre de la vie de campus de son site du Havre, l'ENSM propose une offre de restauration destinée à trois publics :

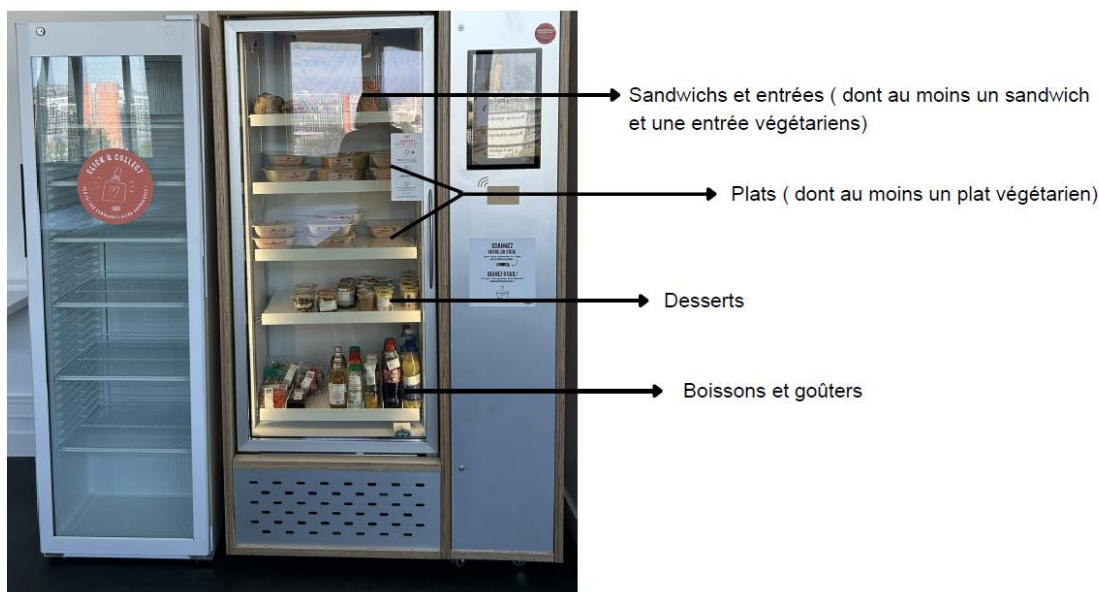
- Ses agents ;
- Ses étudiants ;
- Et les personnes externes. Les externes sont toutes personnes extérieures au site du Havre. Par exemple, les agents des autres sites ou les visiteurs.

Pour les agents et les étudiants, cette offre bénéficie d'un mécanisme de subvention permettant un accès de repas à tarif préférentiel. La part de subvention des étudiants est plus importante que celle des agents. La subvention n'est accordée que sur plat/dessert ou entrée/plat.

L'ENSM ne dispose pas des espaces suffisants pour accueillir une offre de restauration type classique comme un restaurant collectif. L'établissement a donc développer des solutions alternatives prenant moins d'espaces et plus flexibles, via la livraison des repas. Ainsi, le service de restauration de l'ENSM fait l'objet d'une expérimentation depuis un an de deux dispositifs complémentaires :

- Un système de **Click & collect**. L'ENSM est propriétaire de deux frigos déjà installés au 4^{ème} étage (en haut) et à l'étage -1 (en bas) dans le foyer des étudiants.
- Un système de **frigo connecté** avec des repas par jour, se trouvant au 4^{ème} étage.

Ci-dessous, photos descriptives des installations actuelles :



Les données d'activité de l'expérimentation de cette sont les suivantes :

- Entre **500 et 600** repas distribués par mois,
- 89 utilisateurs actifs, avec une répartition de consommateurs actifs comme suite :
 - 54 % sont des étudiants ;
 - 39% sont des agents de l'ENSM ;
 - 6 % sont des externes.

Sur la période de **septembre à janvier**, le service a enregistré **3 270** couverts (ventes d'au moins un plat ou une recette boulangère), soit en moyenne

- 173 couverts par semaine.
- 34 couverts par jours.

Dans ce contexte, l'offre proposée notamment des frigos connectés, est pensée en priorité pour les étudiants, avec une adaptation des quantités rassasiantes, tout en restant accessible aux publics.

Ces dispositifs sont le socle de l'offre de restauration mise en place par l'ENSM.

Article 2. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas par le biais d'un frigo connecté (location du frigo incluse) et par le biais du click and collect pour le site du Havre. Cette restauration est destinée aux étudiants et aux agents de l'ENSM, mais également aux personnes externes.

Lieu d'exécution :

Ecole Nationale Supérieure Maritime (ENSM)
10 quai Frissard
76600 Le Havre

Article 3. Procédure du marché

Conformément aux dispositions de l'article R. 2123-1 3° du code de la commande publique, le marché est passé selon une procédure adaptée applicable aux marchés de services sociaux et autres services spécifiques.

Article 4. Décomposition du marché

Lot	Intitulé du lot
1	Fourniture et livraison de plats par le biais d'un frigo connecté incluant sa location
2	Fourniture et livraison de restauration par le biais du « click & collect »

Article 5. Caractéristiques principales du marché

5.1. Forme du marché

Le lot 1 est un marché ordinaire conclu à prix mixtes avec

- Des prix forfaitaires pour l'installation (si le prestataire actuel est le futur titulaire, aucun frais d'installation ne sera dû par l'ENSM) et la location du frigo connecté



- Des prix unitaires pour les subventions appliquées par l'ENSM et les repas commandés

Le lot 2 est un marché ordinaire conclu à prix unitaires pour les subventions appliquées par l'ENSM et les repas commandés.

5.2. Durée du marché

Le présent marché est conclu à compter de sa date de notification.

Les prestations de livraison de plats débutent au 1^{er} septembre 2026, pour une durée de 24 mois. Il est reconductible tacitement deux fois pour une durée de 12 mois (à compter du 1^{er} septembre 2027). Les titulaires ne pourront refuser la reconduction.

En cas de décision de non-reconduction, l'ENSM adresse une décision expresse, par tout moyen permettant d'accuser réception certaine, intervenant au plus tard dans un délai de trois mois avant l'échéance de la période en cours d'exécution.

5.3. Prestations similaires

Sans objet.

Article 6. Pièces constitutives du marché

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, les pièces contractuelles du marché sont par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement, et ses éventuelles annexes dans leur version résultant des dernières modifications éventuelles, opérées par avenant ;
- Le présent cahier des clauses particulières (CCP) ;
- La grille tarifaire ;
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS), approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 ;
- Le cadre de réponse technique complété et ses annexes ;
- Les actes modificatifs éventuels ultérieurs.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, ces pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.

Toute clause portée dans les documents remis par le titulaire, contraire aux dispositions des pièces particulières du présent marché, est réputée non écrite.

Article 7. Modalités d'exécution des prestations du marché

Le titulaire du marché s'engage à réaliser des prestations conformes aux stipulations du marché ainsi qu'aux normes et spécifications techniques applicables en vigueur à la date du marché.

Le titulaire doit désigner un interlocuteur unique afin de faciliter les échanges avec l'ENSM. A la notification du marché, le titulaire communique à l'ENSM le nom et le prénom de l'interlocuteur, son poste et ses coordonnées. En cas de changement d'interlocuteur pendant la durée du marché, le titulaire en informera rapidement l'ENSM et communiquera le même niveau d'informations pour le nouvel interlocuteur désigné.

Le titulaire a envers l'ENSM un devoir de conseil et une obligation de renseignement. Ce devoir de conseil ne porte pas uniquement sur les aspects techniques. Le titulaire doit notamment informer l'ENSM de l'ensemble des contraintes (administratives, réglementaires, etc) inhérentes à la bonne exécution des prestations du marché.

Article 8. Définition des besoins

8.1. Les prestations attendues

LOT 1 : Fourniture et livraison de plats par le biais d'un frigo connecté incluant sa location

- **Installation et mise à disposition d'un frigo connecté (sauf si le prestataire actuel est le titulaire)** : installation d'un frigo connecté neuf sur le site du Havre au 4^{ème} étage à la cafétéria. Le frigo doit avoir une capacité suffisante pour contenir au moins 50 plats à stocker.
- **Approvisionnement** : un approvisionnement quotidien en denrées alimentaires variées qui doit comprendre entrées, plats, desserts, snacking et boissons. La nourriture doit être préparée à partir de produits frais, locaux et majoritairement biologiques.
- **Modalités de consommation** : accès libre-service sans commande préalable. Les produits doivent être prêts à la consommation à remettre en température ou bien à terminer la cuisson la minute au micro-onde.
- **Maintenance et entretien** : la maintenance, réparation et mise à jour des équipements et technologies associées, les supports connectés et digitaux, le

nettoyage régulier sont compris dans la location du frigo.

- **Outils de gestion** : la mise à disposition d'outils de gestion permettant la supervision du marché (compte client, compte convive, reporting, consommation, stocks, incident, etc.).
- **Application de la subvention** pour les agents et les étudiants uniquement entre 11h00 à 14h pour la prise d'une formule soit « entrée/plat » ou « plat/dessert ».

LOT 2 : Fourniture et livraison de plats par le biais du « click & collect »

- **Approvisionnement** : un approvisionnement à la demande. La nourriture doit être préparée à partir de produits frais, locaux et majoritairement biologiques. Les produits doivent être prêts à la consommation à remettre en température ou bien à terminer la cuisson la minute au micro-onde.
- **Un système de commande et de gestion** : la mise à disposition d'outils de gestion permettant la supervision du marché. La mise à disposition d'une plateforme de commande. La possibilité d'anticipation des commandes dans les points « click & collect » sur la semaine. Permettre une ouverture et inscription libre au cours de la semaine avec une clôture des commandes la veille au soir à 19h pour livraison le lendemain. *Par exemple, il doit être possible de commander un plat pour le vendredi dès le lundi.*
- **Livraison** : la livraison de repas est faite sur commande. La livraison doit être faite sur site dans le point de retrait se trouvant soit 4^{ème} étage dans la cafétéria ou à l'étage -1 dans le foyer des étudiants. La personne qui commande doit avoir la possibilité de choisir le point de retrait. La livraison doit avoir lieu au plus tard à 11h.
- **Les modalités de commande** : la possibilité de retrait de commande à partir de 11h avec application de la subvention.

8.2. Fonctionnements et horaires

Le titulaire doit prendre en compte la fréquentation de l'établissement pour la quantité des plats à livrer en fonction des horaires et des périodes.

L'ENSM est ouvert tous les jours de l'année, à l'exception des week-end, jours fériés et jours de fermeture imposés.

L'espace restauration est ouvert sur les horaires d'ouverture de 7h à 19h00, sauf changement d'horaires (pendant certaines vacances scolaires, le site n'ouvre qu'à partir de 8h). L'ENSM informera le titulaire des changements d'horaires.

L'espace de restauration est plus fréquenté entre 11h et 14h.

Le titulaire doit prendre en compte plusieurs périodes :

- Les périodes de vacances scolaires où les étudiants ne sont pas présents et donc les quantités doivent être adaptées aux agents ;
- Les périodes de fermeture imposée de l'ENSM qui interviennent pour la fin d'année (par exemple, fermeture d'une semaine pendant les vacances de Noël) ;
- Les jours de télétravail des agents où il y a moins de fréquentation. Ces jours sont les mercredi et vendredi en majorité ;
- Les périodes d'embarquement des étudiants. Elles seront précisées à la notification et chaque année avant le 30 juin pour l'année scolaire.

L'ENSM s'engage à informer le titulaire en cas de fermeture, ou de baisse de fréquentation afin d'adapter les quantités.

Les plats doivent être livrés et mis à disposition du public au plus tard **à 11h**.

Un agent du site de l'ENSM doit être prévenu pour accompagner le livreur du titulaire, qui dispose d'une zone logistique pour l'accueil de son véhicule.

8.3. Attentes qualitatives de l'offre de restauration

L'offre alimentaire du candidat doit s'inscrire dans le respect de la loi EGalim ainsi que des tendances alimentaires actuelles en privilégiant des produits frais, traçables et issus de filières françaises (ou européennes lorsque nécessaire) et locaux dès que possible.

L'ENSM demande au titulaire la prise en compte des objectifs suivants :

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative par des approvisionnements responsables :
 - Intégrer des produits sous signes de qualité (SIQO), labels (Label Rouge, AOP, IGP...), mentions valorisantes (HVE, produit de la ferme...) et issus de l'agriculture biologique,
 - Privilégier les circuits courts et les produits locaux,
 - Diversifier les sources de protéines et réduire la consommation de viande.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire :
 - Mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage,
 - Valoriser les biodéchets par le compostage,
 - Sensibiliser les clients aux enjeux du gaspillage alimentaire.
- Informer de manière transparente :
 - Afficher clairement la part de produits de qualité et durables dans les

menus,

- Informer sur l'origine des produits et les pratiques agricoles.
- Se conformer à l'ensemble des exigences légales et réglementaires (lois, décrets, arrêtés, directives, normes) et informera l'ENSM de toute évolution ;
- Proposer une alimentation saine, équilibrée et adaptée aux besoins nutritionnels ;
- Porter une attention constante à la qualité des denrées mises à disposition dans le frigo connecté et les points « click & collect » ;
- S'engage à utiliser au minimum 75 % de produits bruts et frais, conformément à la loi Egalim ;
- Garantir le respect des grammages GEM-RCN.

Les plats doivent être entreposés à une température inférieure à 3°C.

Les produits « entrée », « plat », « dessert » sont préparés à partir de produit brut, frais, issus de filière local française et européenne, et majoritairement de l'agriculture biologique.

Les produits proposés sont frais, de saison et conformes aux règles d'hygiène alimentaire (HACCP).

Les produits proposés doivent prendre en compte la **réduction du sel, de sucre et du gras**.

L'alcool est strictement interdit.

Le titulaire s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ainsi que de viande issue d'animaux nourris avec des farines animales et/ou avec des aliments génétiquement modifiés.

Les produits sont fabriqués maison et cuisinés par un professionnel traiteur ou cuisinier, identifié et identifiable.

Le titulaire élabore ou applique des recettes qualitatives pour fournir des plats gustativement plaisant.

Les plats cuisinés maison répondent aux exigences nutritives d'un adulte, les quantités doivent être **suffisantes** pour satisfaire une personne aux besoins physiologiques moyen.

Le titulaire présente les volumes associés à une personne. Ces quantités sont contractuelles.

Le titulaire limite au maximum les produits surgelés et/ou industriels. Le titulaire indique clairement à l'ENSM tout produit entrant dans cette catégorie.

Le titulaire met particulièrement en avant les produits faits maison et les partenariats mis en place avec des artisans. Il s'engage à avertir l'ENSM de chaque changement majeur dans ses partenariats et fournisseurs.

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les clients sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent. Toutefois, le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et suivre pour l'élaboration des menus, les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et du PNNS (Programme National Nutrition Santé) en vigueur.

Le titulaire doit proposer une gamme variée de plats et de recettes à partir de programmes alimentaires adaptés au type de clientèle du restaurant. Une attention particulière est portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci seront présentés avec une périodicité supérieure à trois semaines.

Il est obligatoire pour le titulaire de pouvoir assurer la traçabilité des produits fournis. A ce titre il communique la méthodologie qu'il applique pour tracer les produits des fournisseurs, qu'ils soient bruts ou transformés, telle que proposée dans son offre. Le titulaire doit fournir un plan d'assurance qualité détaillant ses engagements, procédures internes, contrôles, prestataires d'analyses, et dispositifs correctifs.

8.4. Plan alimentaire, menus et qualité des denrées

La variété, le renouvellement et la saisonnalité des denrées fournies sont des critères primordiaux. Les produits doivent être majoritairement locaux, de saison et, lorsque possible, issus de l'agriculture biologique française ou européenne.

Le titulaire doit également :

- Intégrer des plats du monde dans ses menus ;
- Proposer quotidiennement des plats végétariens (sans viandes, sans poissons, sans fruits de mer), les œufs et laitages pouvant être inclus. Par l'analyse des statistiques de consommation, il sera en mesure de moduler à la hausse ou à la baisse le volume des plats végétariens ;
- Ajuster les volumes selon les statistiques de consommation ;
- Fournir une offre snacking, boissons et biscuiterie de qualité artisanale ou locale ;
- Fournir des produits de snacking qui proviennent de filière locales, valorisant des savoir-faire et/ou des méthodes de production d'intérêts socio-économique. Ces produits peuvent répondre à des exigences de label et d'appellation. Le titulaire en précisera l'origine et l'intérêt socioéconomique du produit.

Un intérêt particulier est apporté aux produits locaux et régionaux.



Le titulaire est engagé dans son offre, sur un nombre minimum de choix par type de produit :

- Entrées ou assimilés
- Plats avec garniture
- Offre boulangère (type quiche et/ou sandwich)
- Desserts
- Biscuiterie
- Boissons

Les plans alimentaires et menus doivent être validés par l'ENSM selon quatre axes :

- Conformité EGalim
- Prix contractuels
- Originalité, saisonnalité et variété
- Popularité des mets

Les plats doivent être suffisamment assaisonnés pour éviter tout ajout par le convive.

L'ENSM attend de la restauration uniquement sans couvert ou papier.

8.5. Contrôle et suivi qualité

Le titulaire doit présenter l'ensemble de ses outils de suivi sous forme dématérialisée :

- Tableau de bord des consommations
- Enquêtes de satisfaction, système de remontée des avis convives
- Rapports mensuels et annuels

Le titulaire doit mettre en place une solution et/ou des indicateurs permettant à chaque convive de donner son avis sur la qualité des plats. L'analyse de ces indicateurs doit permettre de constater qu'au moins 60% des consommateurs sont satisfaits de la qualité des produits proposés, sur la base d'une analyse dont la récurrence sera convenue entre les parties (mensuelle, trimestrielle, semestrielle, etc).

Au-delà de ces indicateurs de satisfaction générale, le titulaire doit prendre en compte les remarques qui lui sont remontées concernant des points précis de son offre de restauration (plat trop salé, trop cuit, trop fade, ...). Il doit mettre en place les mécanismes correctifs permettant de remédier aux remarques évoquées.

Dans le cas d'un taux de satisfaction inférieur à 60 % ou si 5 remarques jugées objectives par l'ENSM sont émises, le titulaire est invité à présenter ses observations et explications. S'il ne les présente pas et/ou qu'elles sont considérées comme insuffisantes, il se verra appliquer les pénalités correspondantes.

Les commentaires et remarques clients peuvent porter sur :

- Une insatisfaction sur la qualité gustative des produits ;
- Un problème de date limite de consommation ;
- La traçabilité des produits ;
- Un constat de différence entre le produit affiché et le produit consommé ;
- Un mauvais affichage de prix (un prix anormalement bas et un prix anormalement haut) ;
- Une erreur de prélèvement ;
- Un non-solde de tout compte ;
- Un mauvais nettoyage des frigos ;
- Une pénurie de service.

Le titulaire pourra modifier l'offre de restauration en cas d'indisponibilité exceptionnelle, sous réserve :

- De respecter les équivalences alimentaires ;
- De maintenir la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits ;
- D'en informer Inria préalablement.

Le titulaire tient impérativement compte des obligations réglementaires applicables à l'affichage de certaines informations, et en particulier le règlement INCO :

- L'affichage obligatoire de traçabilité des produits y compris leur provenance ;
- Les informations relatives aux allergènes contenus dans les repas ;
- L'étiquetage nutritionnel ;
- La date limite de consommation, etc.

L'affichage doit être lisible, de bonne qualité visuelle, complet et non ambigu. Dans cet objectif, le titulaire s'attache à ce que chaque plat soit dénommé de façon précise et non absconse. Cet affichage doit être quotidien et réalisé avant l'ouverture de la zone de restauration aux convives.

Cet affichage doit permettre à chaque convive d'effectuer un choix en connaissance de cause et non par défaut ou par manque d'informations suffisantes. Ces affichages sont réalisés conformément aux modalités présentées par le titulaire dans son offre.

8.6. Réglementation sanitaire, analyses bactériologiques et procédure « TIAC »

Le titulaire doit en tous points faire respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, notamment dans la cuisine laboratoire : il doit à tout moment être en mesure de démontrer que les modalités d'exploitation des cuisines laboratoires respectent en tous points ces réglementations.



Le titulaire doit appliquer :

- La réglementation « Paquet Hygiène » ;
- Les arrêtés du 21 décembre 2009 et du 8 octobre 2013 ;
- L'ensemble des normes en vigueur dans l'activité du fabricant des produits à consommer.

Des rapports mensuels et annuels seront remis par le titulaire à l'ENSM tant sur le plan des matériels déposés dans les locaux de l'ENSM et des procédures des cuisines laboratoires que sur les points hygiène et sécurité sanitaire.

Le titulaire réalisera, à ses frais, au minimum un contrôle bactériologique mensuel comprenant :

- 5 recherches par prélèvement produit ;
- 2 recherches par prélèvement de surface.

Les résultats de ces contrôles seront communiqués à l'ENSM. En cas de remarques majeures et/ou répétées sur ses rapports, le titulaire pourra se voir opposée une faute.

Le titulaire doit exposer les procédures qu'il compte mettre en place en cas de suspicion de TIAC, et ce pour que l'ENSM prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

Le titulaire s'engage à mettre en place un système fiable de procédure de retrait des produits à la suite d'alertes d'Etat, de son service achats et/ou de son service QHSE. Tout autre règlement et/ou procédure concernant la profession de la restauration doit être respecté et communiqué à l'ENSM si besoin. Une procédure TIAC doit être fournie au démarrage du marché.

8.7. Exigences techniques minimales

Les frigos connectés doivent :

- Être en nombre suffisant compte tenu de la fréquentation de la restauration ;
- Être en parfait état de fonctionnement ;
- Garantir la disponibilité continue des produits et le suivi des stocks ;
- Permettre la rapidité de retrait ;
- Avoir une interface intuitive ;
- Doit permettre la facilité de nettoyage ;
- Fonctionner avec une connectivité indépendante du réseau ENSM, l'ENSM fournissant une connexion 5G ;
- Être compatibles avec au moins deux moyens de paiement (exemple : carte bancaire, badge, smartphone, etc).

Le titulaire doit indiquer les systèmes de secours et processus prévus en cas de panne réseau.

8.8. Moyens de paiement et outils numériques

La solution doit permettre :

- L'encaissement automatique ;
- La gestion des comptes convives et client ;
- L'authentification via mail ENSM, dans la limite de la base de données des ressources humaines ;
- La gestion des moyens de paiement.

L'application, la solution informatique doit inclure :

- Un mode administrateur ;
- Un mode informatif ;
- Un espace utilisateur (nom, prénom, mail et mot de passe) ;
- Un espace de paiement ;
- Un onglet permettant à l'utilisateur de faire remonter tout souci rencontré ou de solliciter une assistance.

8.9. Maintenance et continuité du service

Le titulaire doit prendre toute mesure visant à maintenir en permanence les appareils mis à disposition en parfait état de marche.

En cas de panne des armoires réfrigérées connectées, totale ou partielle, l'ENSM en informe le titulaire. Ce dernier communique à l'ENSM une heure d'intervention de dépannage, de réparation ou de remplacement, au plus tard 24 heures après la demande formulée par l'ENSM. Le titulaire doit pouvoir fournir une information en temps réels aux équipes techniques de l'ENSM en cas de problème mineur.

Le titulaire doit s'assurer du parfait état de fonctionnement pour la continuité du service suivant. Toute indisponibilité d'un matériel doit être prise en charge dans un délai de nature à ne pas pénaliser le bon déroulement des prestations de restauration sur site. En cas d'indisponibilité supérieure à 48 heures d'un matériel, le titulaire est tenu de fournir gratuitement un matériel de substitution pour la durée de l'indisponibilité.

Le technicien doit laisser sur le site une fiche de passage avec le compte rendu de l'intervention. Le titulaire assure la maintenance préventive et corrective, de ses équipements notamment tous les frais de réparation ou d'échange de matériel consécutifs à un incident de bon fonctionnement. Les mises à jour logicielles et correctifs techniques sont à la charge du titulaire.



Le titulaire doit maintenir en état de propreté les appareils.

8.10. Technique, suivi et exploitation

Le titulaire doit fournir un rétroplanning détaillé pour la mise en place du service en incluant les opérations de communication et d'accompagnement au changement des convives, dont il doit détailler la méthode.

Le titulaire doit préciser l'organisation spéciale dédiée à l'ouverture du service.

Une réunion bilan sera organisée après le premier mois de mise en service.

Au fil de l'exécution du marché, des réunions obligatoires se tiendront chaque mois à la demande de l'ENSM. La fréquence des réunions ne pourra évoluer qu'à la demande ou sous l'accord de l'ENSM. Il sera abordé l'ensemble des points relatifs au marché et une attention particulière sera apportée aux indicateurs qualité et à la satisfaction des convives.

L'ENSM met à disposition du titulaire des locaux afin de positionner les équipements fournis. Le titulaire veille au bon réapprovisionnement et au suivi des stocks. Au fil de l'exécution du marché, il réajuste ses approvisionnements en fonction de l'évolution de la fréquentation du service.

Le personnel du titulaire doit respecter le règlement intérieur de l'ENSM et devra faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche ainsi que d'une attitude réservée à l'égard des tiers et des agents de l'administration.

Le titulaire favorise autant que faire se peut l'utilisation de contenants, vaisselle et emballages respectueux de l'environnement et respectant les normes et l'évolution de la loi AGECE.

Le titulaire se doit d'exploiter le service de restauration de l'ENSM dans le total respect des réglementations en vigueur concernant notamment le Code du travail ainsi que la sécurité incendie au sein des établissements recevant du public. Un état des lieux contradictoire des équipements sera établi et signé par les parties. Il s'agira de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation, la maintenance et le bon entretien des équipements du titulaire.

Si, après état des lieux annuel, les équipements n'étaient pas en parfait état d'usage avéré, le titulaire procédera aux réparations, entretien et nettoyage s'imposant. L'ENSM se garde le droit de demander le remplacement complet d'un équipement si celui-ci ne répondait pas aux exigences du marché. Le titulaire doit fournir des états de restitution mensuels permettant de prendre connaissance des incidents rencontrés et l'état des consommations réalisées par les convives.

8.11 Présentation et animations

Présentation des services

Le titulaire doit réaliser une présentation de ses services :

- pour la 1^{ère} année d'exécution à la rentrée, en présentiel
- puis à chaque rentrée scolaire, de façon dématérialisée

Animations

Chaque année, le titulaire doit proposer une animation pour promouvoir ses services. La date est à définir avec la direction du site du Havre.

Article 9. Processus de contrôle de conformité

L'ENSM met en place un processus permettant de vérifier, de façon systématique, la conformité des prestations fournies par le titulaire. Les contrôles sont réalisés à chaque intervention par un agent désigné.

Au-delà de ce contrôle par l'ENSM, le titulaire met en place des formes d'auto-contrôle permettant de garantir une parfaite qualité de prestation.

Les vérifications portent sur quatre domaines :

- La fraîcheur et la qualité des mets fournis ;
- La quantité de pièces fournies ;
- Le respect des horaires ;
- La propreté du matériel et des installations.

9.1. Contrôle de la fraîcheur et de la qualité des mets fournis

Il s'agit de s'assurer que les produits servis respectent les exigences de qualité, de goût et de présentation.

- Critères objectifs de contrôle :
 - Aspect visuel et de présentation : aucune altération (dessèchement, oxydation, couleur anormale) et une présentation parfaite (pièces intactes, non écrasées, quantité de garniture conforme aux fiches techniques) ;
 - -Odeur : absence d'odeur suspecte ou de fermentation.
 - -Date de fabrication / DLC : Les produits livrés doivent avoir une DLC $\geq$ 24 heures sauf justification particulière.



- Goût et texture : Les produits ont un bon goût et une texture adaptée à ce que nous devons normalement trouver (ex : les croustons sont croustillants).
- - Température de conservation conforme :
 - < 4°C pour les produits frais,
 - 63°C pour les préparations chaudes.
- Modes de contrôle :
 - Vérification visuelle ;
 - Contrôle des étiquettes ou fiches techniques ;
 - Dégustation et retour des convives ;
 - Prise de température avec thermomètre à sonde si nécessaire.

9.2. Contrôle du respect des horaires

- Critères objectifs de contrôle :

L'heure de livraison est un critère important pour l'ENSM, le respect de la plage indiquée dans le marché étant contractuel.

Pour toutes les prestations, une tolérance est accordée pour tout retard inférieur à 15 minutes, et sous réserve que ces légers retards ne deviennent pas récurrents.

Les plats sont mis en place au plus tard 10 minutes avant l'heure de début prévue.

- Modes de contrôle : enregistrement des heures d'arrivée et de départ auprès de notre personnel d'accueil ou d'un représentant de l'ENSM ;

Article 10. Prix

10.1. Contenu des prix

Les offres doivent être formulées obligatoirement en euros.

Le taux de TVA applicable est celui de la France métropolitaine.

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 frais dits de fluide (eau et électricité) engendrés par l'exécution des prestations sont à la charge de l'ENSM.



Les frais de manutention et de transport, qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations, sont à la charge du titulaire.

En cas de promotions exceptionnelles, le titulaire s'engage à transmettre à l'ENSM l'offre promotionnelle et à appliquer le tarif le plus avantageux.

10.2. Détermination des prix

Une subvention est appliquée par l'ENSM pour les repas consommés par les agents du site et les étudiants, **uniquement pour l'achat d'une formule composée d'un plat/dessert ou d'une entrée/plat entre 11h00 et 14h00.**

La subvention ne s'applique qu'une seule fois par jour pour chaque consommateur. Elle est forfaitaire et ne constitue pas une remise.

A titre indicatif, le montant de la subvention est fixé à :

- 2,93 TTC pour les agents ;
- 3,23 TTC pour les étudiants.

Ainsi, la subvention versée par l'ENSM ne constitue pas un paiement des repas, et ne revêt pas le caractère d'une facture établie à l'encontre du titulaire. Elle vient en déduction d'un prix total dû pour le repas payé directement par l'agent ou l'étudiant sur une formule prise.

Lot 1

Les prestations du lot 1 sont rémunérées par application

- des prix forfaitaires de la grille tarifaire pour l'installation (si le prestataire actuel est le futur titulaire, aucun frais d'installation ne sera dû par l'ENSM) et la location du frigo connecté,
- du montant de la subvention appliquée par l'ENSM au nombre de consommateurs (agents et étudiants)

Lot 2

Les prestations du lot 2 sont rémunérées par application du montant de la subvention appliquée par l'ENSM au nombre de consommateurs (agents et étudiants).

10.3. Variation des prix

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la remise des offres. Ce mois est appelé « mois zéro ». Les prix sont fermes pendant la première année d'exécution du marché.



Chaque prix pourra être ensuite révisé, à l'initiative du titulaire, à la fin de la première année d'exécution du marché ou à la date de chaque reconduction éventuelle du marché suivant la formule suivante :

Pour les frais de mise à disposition du matériel de stockage (frigo connecté) :

$$P = P0 \times [0,15 + (0,85 \times (\text{Ind1} / \text{Ind0}))]$$

Formule dans laquelle :

- P = Prix révisé ;
- P0 = Prix initial (à la date de notification de l'accord-cadre) ;
- Ind1 = Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – Total HS – Ensemble des services. Prix de marché – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766502. L'indice pris en compte sera le dernier indice trimestriel disponible au moment de la date de la demande de révision ;
- Ind0 = Même indice. L'indice pris en compte est celui du T2 de 2026.

Pour les denrées alimentaires :

$$P = P0 \times [0,15 + (0,85 \times (\text{Ind1} / \text{Ind0}))]$$

Formule dans laquelle :

- P = Prix révisé ;
- P0 = Prix initial (à la date de notification de l'accord-cadre) ;
- Ind1 = Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration. Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370. L'indice pris en compte sera le dernier indice trimestriel disponible au moment de la date de la demande de révision ;
- Ind0 = Même indice. L'indice pris en compte est celui du T2 de 2026.

Les calculs seront présentés par le titulaire à l'ENSM avant le mois de juin pour l'année scolaire suivante. En effet, l'ENSM s'appuie sur la revalorisation de la grille tarifaire du titulaire pour décider du montant de la subvention appliquée à ses agents et à ses étudiants.

Les indices applicables sont ceux tirés du site officiel de l'INSEE.

Article 11. Modalités de paiement

11.1. Présentation de la facture



Après admission des prestations et constat du « service fait », la facture est adressée par le titulaire. Elle doit être conforme à l'article 242 nonies A du Code général des impôts I. annexe 2. Elle doit mentionner à minima les informations suivantes :

- Le nom et l'adresse du titulaire ;
- Le nom ou la référence du présent marché ;
- Le numéro du bon de commande (numéro d'EJ) concerné par la facture ;
- Le détail des prestations réalisées, objet de la facturation ;
- Le nombre d'agents ou d'élèves concernés par les commandes ;
- Le nombre de subventions applicables et les montants unitaires de la subvention ;
- La ou les dates de réalisation des prestations ;
- Les prix HT, TTC et la TVA ;
- Les références du compte postal ou bancaire du titulaire ;
- La date d'établissement de la facture ;
- Le numéro SIREN ou SIRET du titulaire.

A l'appui des factures, le titulaire doit transmettre la liste mensuelle des consommations par personne et type de bénéficiaire (étudiants, agents, externes), afin de s'assurer que les personnes et les repas sont bien subventionnables.

Les factures ne respectant pas ce formalisme sont refusées.

La transmission des factures se fait par voie dématérialisée via le site de facturation officiel : <https://www.chorus-pro.gouv.fr/>

11.2. Délais de paiement

Les paiements sont effectués par virement.

Conformément aux dispositions de l'article R2192-11 du Code de la commande publique, le délai global de paiement ne peut excéder 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement par l'ENSM ou de la date de complète réception des prestations correspondantes.

Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché ou le sous-traitant, le bénéfice d'intérêts moratoires à compter du jour suivant l'expiration du délai.

Article 12. Avance – UNIQUEMENT POUR LE LOT 1

Le bénéfice de l'avance est accordé au titulaire du lot 1 pour les frais d'installation et de location du frigo connecté.

Une avance équivalente à 30 % du montant forfaitaire de l'installation et de la location

du frigo connecté est versée au titulaire.

NB : Si le prestataire actuel est le titulaire, l'avance sera calculée uniquement sur la location du frigo connecté.

Remboursement de l'avance

L'avance est remboursée par précompte sur les sommes dues au titulaire. Il commence lorsque le montant des prestations exécutées atteint ou dépasse 65% du montant initial du marché HT. Il est achevé lorsque le montant des prestations exécutées atteint 80% du montant initial du marché HT.

Garantie

Afin de garantir le remboursement de l'avance, une retenue de garantie correspondant à 5% du montant du marché TTC est prévue. Elle est prélevée sur les acomptes. Elle est restituée à l'issue du remboursement intégral de l'avance.

Le titulaire peut substituer à la retenue de garantie une garantie à première demande. Elle correspond à 5 % du montant du marché TTC. Elle est restituée à l'issue du remboursement intégral de l'avance.

La garantie doit être émise par un établissement habilité à exercer en France et répertorié dans le REGAFI. Toute garantie émise par un organisme non habilité est irrecevable.

La garantie est strictement conforme aux modèles réglementaires de l'arrêté du 22 mars 2019 et mentionne les éléments obligatoires (identification du marché, montant, durée...).

Le titulaire transmet à l'acheteur l'original de la garantie. Elle reste valable jusqu'à la fin du délai de garantie de parfait achèvement et la levée des réserves. Tout avenant modifiant le montant du marché impose un ajustement de la garantie.

En cas de non-conformité ou de défaillance du garant, le titulaire doit fournir une garantie de remplacement sous 10 jours.

À l'expiration des garanties, l'acheteur adresse une mainlevée formelle au garant.

Article 13. Pénalités

Les pénalités sont appliquées après mise en demeure préalable. Elles sont retenues par précompte des sommes dues au titulaire. Les dispositions ci-après dérogent à l'article 14 du CCAG-FCS.

L'application de ces pénalités ne fait pas obstacle, le cas échéant, à la mise en œuvre



de la résiliation du marché. Dans le cas de résiliation du marché, les pénalités sont éventuellement appliquées jusqu'à la veille incluse du jour de la date d'effet de la résiliation.

Pénalités de retard

Le titulaire est appelé à respecter l'horaire maximal pour la livraison des plats (**pour rappel 11H00**) sous peine d'application des pénalités de retard et à l'exécution de la fourniture ou du service aux frais et risque du titulaire.

Par dérogation aux dispositions de l'article 14.1 du CCAG-FCS, les pénalités suivantes peuvent être appliquées.

Lorsque le délai contractuel est dépassé, le titulaire encourt des pénalités calculées par application de la formule suivante :

$$P = V \times R / 500$$

Où :

- P= montant des pénalités ;
- R= nombre de jours de retard ;
- V= valeur de la fourniture en € HT sur laquelle est calculée la pénalité.

Pénalités pour absence de livraison

En l'absence de livraison non justifiée par un cas de force majeure, le titulaire encourt une pénalité de 500 €.

Article 14. Pièces à fournir pendant la durée du marché

Pour les candidats établis en France, il est exigé tous les six mois et ceci pendant toute la durée du marché, les documents mentionnés à l'article D8222-5 du Code du travail.

Pour les candidats étrangers, il est exigé les documents mentionnés à l'article D8222-7 du Code du travail.

En cas de non remise des documents susmentionnés par le titulaire, l'ENSM peut résilier le marché aux torts du titulaire, après mise en demeure restée infructueuse selon le délai fixé et le cas échéant avec exécution des prestations aux frais et risques.

Article 15. Résiliation

Les modalités de résiliation définies aux articles 38 et suivants du CCAG-FCS s'appliquent au présent marché.



En cas de liquidation ou de redressement judiciaire, le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement à l'ENSM par le titulaire du marché. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché. L'ENSM adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution du marché.

En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L. 627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L. 622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation du marché est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution du marché, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

Article 16. Langue, différends et litiges

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français.

En cas de différend, les parties privilégieront un règlement amiable en sollicitant les services de la Médiation des entreprises.

En cas d'échec de la médiation, le tribunal compétent est le Tribunal administratif de Rouen :

- Téléphone : 02 35 58 35 00
- Fax : 02 35 58 35 03
- Mail : greffe.ta-rouen@juradm.fr
- Télérecours citoyen pour une introduction sans avocat : <https://citoyens.telerecours.fr/#/authentication>

Article 17. Dérogations au CCAG-FCS

Toutes les dispositions du CCAG-FCS non contredites par les stipulations du présent CCP, demeurent applicables dans le cadre du marché.

Le présent CCP déroge au CCAG-FCS aux articles suivants :



- Article 6 du CCP déroge à l'article 4.1 du CCAG-FCS ;
- Article 13 du CCP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS ;
- Article 13 du CCP déroge à l'article 14.1 du CCAG-FCS.