



MARCHE PUBLIC DE SERVICES



Marché n° 2026RTPN2015

Prestations de traiteur pour la CCI DE MAINE ET LOIRE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES



Table des matières

1. OBJET DU MARCHE-CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.....	3
1.1 Objet du marché	3
1.2 – Allotissement	3
Le présent marché est alloti en 4 lots géographiques et techniques, répartis comme suit :.....	3
1.3 Variantes	3
1.4 Tranches optionnelles	3
1.5 – Procédure – Technique d’achat – Montant maximum	3
1.5.1- Procédure- Technique d’achat	3
1.5.2- Montant maximum annuel par lot	4
1.6 Modalités de passation des marchés subséquents	4
1.6 Réalisation de prestations similaires	6
2. PRESTATIONS ATTENDUES	6
2.2 Caractéristiques des prestations des lots 2, 3 et 5 - Cocktails/Cocktails déjeunatoires Cholet (lot 2), Saumur (lot 3) et Angers (lot 5)	6
3. duree du marche	10
4. PIECES CONTRACTUELLES.....	10
4.1 Pièces particulières	10
5. Délais et lieux d'exécution des Prestations	11
6. Conditions d'exécution des prestations	13
7. Constatation de l'exécution des prestations	17
8. Prix du marché	17
9. Modalités de financement et mode de règlement des comptes.....	19
10. Assurances.....	20
11. CLAUSE DE REEXAMEN	20
12. Pénalités applicables aux marchés subséquents	21
13. Droit et Langue.....	22
14. Résiliation du marché	23
15. derogations au ccag de reference	23



1. OBJET DU MARCHÉ-CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

1.1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet l'exécution de **prestations de traiteur** pour les services de la CCI de Maine et Loire, dont les locaux sont situés à Angers, Cholet et Saumur.

Ces prestations de traiteurs concernent, selon les lots, des cocktails, cocktails dinatoires ou déjeunatoires, déjeuners et dîners ou buffet qui peuvent avoir lieu dans le cadre de diverses manifestations : cérémonies traditionnelles (vœux...), événements, assemblées générales, réunions de travail etc.

1.2 – Allotissement

Le présent marché est alloti en 5 lots géographiques et techniques, répartis comme suit :

Numéro de lot	Intitulé du lot
Lot 1	Repas assis/buffets -Angers
Lot 2	Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Cholet
Lot 3	Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Saumur
Lot 4	Plateaux-repas - Saumur
Lot 5	Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Angers

1.3 Variantes

Une **variante imposée** est prévue **pour chaque lot : menu vegan/ végétarien (sans poisson).**

1.4 Tranches optionnelles

Sans objet

1.5 – Procédure – Technique d'achat – Montant maximum

1.5.1- Procédure- Technique d'achat

Le présent marché est passé en procédure adaptée, en application des articles en application des articles L2123-1 et R2123-1-1° du code de la commande publique.

Il s'agit d'un accord-cadre multi attributaires à marchés subséquents, en application des articles R2162- 2 à 10 du code de la commande publique.



1.5.2- Montant maximum annuel par lot

Lots	Intitulé du lot	Montant maximum annuel HT
1 et 5	Repas assis/buffets -Angers Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Angers	53 000€
2	Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Cholet	7500€
3	Cocktails/ cocktails déjeunatoires ou dinatoires - Saumur	7200€
4	Plateaux-repas - Saumur	250 plateaux/ an

1.6 Modalités de passation des marchés subséquents

1.6.1– Dispositions générales

Conformément aux dispositions des articles R2162- 2 à 10 du code de la Commande publique, l'attribution des marchés passés sur le fondement de l'accord-cadre est précédée d'une mise en concurrence organisée entre les seuls titulaires des lots correspondant à l'objet du marché fondé sur l'accord-cadre, selon les modalités décrites ci-après.

Chaque remise en concurrence intervient lors de la survenance des besoins, et pourra le cas échéant, concerner une ou plusieurs manifestations dont les caractéristiques sont déterminées au moment de la mise en concurrence.

Pendant toute la durée de validité de l'accord-cadre, des marchés sont conclus sur la base du présent accord-cadre.

La remise en concurrence est conduite dans de strictes conditions d'égalité entre les titulaires de l'accord-cadre.

1.6.2- Modalités de consultation des titulaires de l'accord-cadre

Obligation de consultation et de réponse

Lors de chaque remise en concurrence, le correspondant de la CCIT de Maine et Loire est dans l'obligation de consulter les titulaires des lots correspondant à l'objet du marché fondé sur l'accord-cadre.

Les titulaires ont une obligation générale de répondre lors de la remise en concurrence sauf à justifier par courriel, avant l'échéance de la date de remise des offres, de l'impossibilité de soumissionner.

Ils s'engagent à faire des offres régulières, acceptables et appropriées lors de chaque remise en concurrence.

Le défaut répété de réponses aux mises en concurrence peut entraîner les mesures prévues à l'article III.12 du présent Cahier des Clauses Particulières (au moins 5 fois sans réponse).



Modalités de consultation

A chaque expression de besoin des entités du présent accord-cadre, les entités mettront en concurrence les prestataires référencés par lot de la manière suivante :

- Envoi d'un courriel au correspondant des prestataires référencés par lot par la CCI de Maine et Loire en leur indiquant qu'une mise en concurrence est organisée pour satisfaire un besoin. Dans ce courriel, il sera joint un descriptif du besoin exprimé.
- A réception de ce courriel, les prestataires enverront leur proposition par mail à la CCI de Maine et Loire, dans le délai indiqué sur le cahier des charges (maximum **de 5 jours ouvrés**). Celle-ci reprendra les éléments du Bordereau de Prix du lot concerné.
- La CCI de Maine et Loire se donne la possibilité de prendre rendez-vous avec l'interlocuteur commercial pour préciser sa demande.
- La CCI de Maine et Loire se donne la possibilité de négocier tous les éléments de l'offre d'un prestataire répondant à un marché du présent accord-cadre.

A réception des offres commerciales des titulaires de chaque lot du présent accord-cadre, les offres seront jugées en tenant compte des critères et de leurs fourchettes de pondération suivants :

Critères marchés subséquents	Pondération
1-Prix des prestations	45% à 50%
2-Valeur technique, au regard de :	50% à 55%
- Conformité de la proposition par rapport à la demande	15% à 25%
- Originalité des prestations proposées (dont variété des menus et cartes)	15% à 20%
- Moyens humains mis en œuvre pour l'exécution de la prestation et encadrement prévu	10% à 5%
- Modalités d'exécution de la clause environnementale : gaspillage alimentaire, produits de qualité et durables, circuits courts (cf. article 6.4.2 du présent document)	10% à 5%

Dans ce cadre, d'un marché subséquent à l'autre, la CCI de Maine et Loire appliquera les critères ci-dessus et l'une des fourchettes correspondantes. Ainsi, un marché subséquent peut être attribué selon une pondération financière égale à la pondération technique (50/50).

Une fois que la CCI de Maine et Loire a choisi l'offre commerciale, à partir des critères de sélection, elle enverra une commande au candidat retenu lors de ce marché subséquent.



Information des titulaires non retenus

Le correspondant de la CCI de Maine et Loire avertit par tout moyen les titulaires de l'accord-cadre du résultat des consultations.

En cas de mise en concurrence déclarée sans suite ou infructueuse, le correspondant de la CCI de Maine et Loire informe par tout moyen l'ensemble des titulaires de l'accord-cadre ayant présenté une offre.

1.6 Réalisation de prestations similaires

La CCI de Maine et Loire pourra confier aux titulaires du marché, en application des articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

2. PRESTATIONS ATTENDUES

2.1 Caractéristiques des prestations du lot 1- Repas assis/buffets -Angers

Les titulaires fournissent des prestations de traiteur élaborées pour des déjeuners et des diners assis le plus souvent haut de gamme, et très occasionnellement de buffet. Les déjeuners assis -avec entrées et dessert en buffet -seront notamment organisés à l'occasion d'assemblées générales de la CCI, qui se déroulent environ 7 fois par an.

Des déjeuners de travail (plateaux repas) pourront également être organisés en présence d'élus, de chefs d'entreprises et de collaborateurs.

Variante imposée : déclinaison en menus végétariens

2.2 Caractéristiques des prestations des lots 2, 3 et 5 - Cocktails/Cocktails déjeunatoires Cholet (lot 2), Saumur (lot 3) et Angers (lot 5)

Les titulaires fournissent des prestations de traiteur élaborées pour l'organisation de cocktails, cocktails déjeunatoires et/ou dinatoires. Ces cocktails pourront être organisés à l'occasion de cérémonies, de conférences, challenge, des vœux aux institutionnels, d'inaugurations, manifestations, soirées découverte et "premier plan", conseils territoriaux, congrès divers, remise des diplômes.

Pour le site de Saumur (lot 3)

Journée Portes Ouvertes, jobdating, remise des diplômes, conseils territoriaux.

Pour l'ensemble des lots 2,3 et 5 :

La prestation de base est constituée de :

- 10 pièces froides et/ou chaudes par personne (salées et sucrées), 1 ou 2 pièces supplémentaires par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE



- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise du matériel et évacuation des déchets.

La CCI de Maine et Loire peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 4 à 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'un chiffrage à part.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

2.3 Caractéristiques des prestations du lot 4 -Plateaux-repas - Saumur

Les titulaires fournissent des prestations de traiteur élaborées pour l'organisation de plateaux-repas. Ces plateaux pourront être organisés à l'occasion de la cérémonie de remise des diplômes, de la soirée découvertes des métiers et des conseils territoriaux (1 conseil tous les 2 mois).

FORMULE STANDARD

La prestation de base est constituée de :

- Un repas complet individuel comprenant :
 - Entrée (salade, terrine, crudités, etc.)
 - Plat principal (viande, poisson ou option végétarienne)
 - Accompagnement (légumes, féculents)
 - Fromage ou dessert (yaourt, pâtisserie, fruit)
 - Pain
 - Condiments (sel, poivre, sauce, vinaigrette)
 - Carafe d'eau
- Variante libre : conditionnement écoresponsable des condiments
- Le conditionnement :
 - Plateau ou coffret individuel prêt à servir
 - Emballages alimentaires (écoresponsables)
 - Couverts, serviette, éventuellement gobelet intégrés si prévu
- Variante obligatoire : couverts, verres et carafes réutilisables

Prestations incluses : livraison, reprise des conditionnements et évacuation des déchets.

Le titulaire doit proposer au moins trois menus différents :

- Base viandes/volailles
- Base poissons/crustacés
- Végétarien ou spécifique

Et permettre une adaptation possible d'un des menus selon spécificités (sans gluten, sans lactose etc...)

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'une chiffrage à part.



La CCI de Maine et Loire peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 4 à 6 personnes.

La livraison doit être effectuée conformément à la réglementation relative à la chaîne du froid et des normes d'hygiène en vigueur.

FORMULE GOURMET- REPAS D'AFFAIRES

Il s'agit de plateaux d'affaires servis lors de réunions d'affaires, tuteurs, surveillance d'examens, réunions pédagogiques

La prestation de base est constituée de :

- Un repas complet individuel comprenant :

- Une entrée
- Un plat froid
- Une garniture froide
- Un fromage
- Un dessert
- Du pain (en quantité suffisante)
- Des condiments sel/poivre
- Des couverts, 1 verre et 1 serviette

Variante libre : conditionnement écoresponsable des condiments

- Le conditionnement :

- Plateau ou coffret individuel prêt à servir
- Emballages alimentaires (écoresponsables)
- Couverts, serviette, éventuellement gobelet intégrés si prévu

Variante obligatoire : couverts, verres et carafes réutilisables

Prestations incluses : livraison, reprise des conditionnements et évacuation des déchets.

Le titulaire doit proposer au moins trois menus différents :

- Base viandes/volailles
- Base poissons/crustacés
- Végétarien ou spécifique

Et permettre une adaptation possible d'un des menus selon spécificités (sans gluten, sans lactose etc...).

Prestations en sus :

Café (thermos).

Cette prestation fait l'objet d'un chiffrage à part.

2.3 Caractéristiques des prestations communes à l'ensemble des lots

Les matières premières utilisées sont des produits frais et de saison et/ ou issus des circuits courts et de l'approvisionnement direct. Les titulaires doivent être en mesure de proposer des mets raffinés, une présentation travaillée.

Les prestations peuvent être organisées en soirée, et exceptionnellement le(s) jour(s) férié(s) et/ou le(s) week-end(s).



La CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité de fournir ses propres vins et/ou champagnes et eaux minérales. Concernant les boissons non consommées, les titulaires s'engagent à les reprendre sans les facturer tant qu'elles n'ont pas été ouvertes.

Les titulaires fournissent le nappage, la vaisselle, la verrerie, la décoration florale et autres accessoires, le matériel correspondant au niveau de qualité attendue. Les titulaires assurent la reprise des matériels et contenants ainsi mis à disposition, et de leur entretien.

Les titulaires sont en mesure de mettre à disposition le personnel nécessaire au bon fonctionnement de la prestation (personnel de cuisine, de service, etc....). Le personnel assure aussi bien le service que le nettoyage des matériels et mobiliers, l'enlèvement des déchets ainsi que la remise en état des lieux.

Service

Lors de chaque prestation, le titulaire désigne un référent unique, chargé de veiller au bon déroulement de la prestation.

Il sera l'interlocuteur auprès du représentant de la CCI de Maine et Loire nommé sur le bon de commande et chargé de l'accueillir sur le lieu de la prestation.

Les titulaires doivent avoir la capacité d'effectuer occasionnellement plusieurs prestations simultanément, dans des lieux distincts.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande émis après notification du marché subséquent. Les prestations pourront avoir lieu en étage.

Attention

Une clause environnementale relative au pourcentage de produits bio à introduire dans la composition des repas, ainsi qu'à la réduction du gaspillage alimentaire, commune à tous les lots, est par ailleurs prévue à l'article 6.4 du présent document.

Le soumissionnaire précisera les modalités mises en œuvre pour exécuter cette clause dans le cadre de réponse du mémoire technique, remis lors du dépôt de son offre.

Renouvellement des cartes et menus

Le titulaire s'engage à renouveler les cartes et menus au moins une fois par semestre. Pour chaque commande de plateaux-repas, plusieurs choix doivent être proposés conformément aux dispositions du présent CCP. Lors du renouvellement de ses cartes et menus, le titulaire doit donc respecter la demande de bénéficier de choix dans les typologies de prestations et particulièrement concernant la fourniture des plateaux-repas.

Les titulaires de l'accord-cadre établissent des cartes et menus distincts (document par catégorie) pour chacun des lots.

Lors de la passation des marchés subséquents, les titulaires de chaque lot remettront leurs propositions en intégrant les nouvelles cartes et menus le cas échéant.



Les nouvelles cartes et menus sont conformes aux prestations et aux tarifs contractualisés au bordereau des Prix (BPU). Les titulaires de chaque lot de l'accord-cadre peuvent soit identifier les typologies directement dans les cartes ou menus soit fournir un document d'accompagnement qui établit la correspondance entre les typologies prévues au marché et les mets proposés dans les nouvelles cartes / menus.

Régimes alimentaires - Allergènes

Le titulaire doit proposer une certaine variété de repas et notamment prendre en compte les différents régimes alimentaires sur demande spécifique : sans gluten, sans lactose, etc. ...

Cette prestation est incluse au présent marché et ne fait pas l'objet de prix supplémentaires.

Le titulaire propose un support d'information qui répond à la réglementation relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires non préemballées contenant des allergènes, à proximité des produits concernés. Ces informations doivent être constamment à jour.

3. DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter de sa date de notification.

Reconduction du marché :

Le marché peut faire l'objet de 3 reconductions tacites, d'une durée de 12 mois chacune, à la date anniversaire, sans pouvoir excéder une durée totale de 48 mois (4 ans).

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la période concernée du marché.

Un dernier marché subséquent pourra être émis jusqu'à la date de fin du marché pour une durée ne pouvant pas excéder 6 mois.

4. PIECES CONTRACTUELLES

4.1 Pièces particulières

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG FCS, le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement par lot et son annexe financière par lot :
 - Bordereau des prix unitaires (BPU)
- Le présent cahier des clauses particulières (CCP) dont l'exemplaire conservé dans les archives de la CCI de Maine et Loire fait seule foi et son annexe.

Ces pièces constituent les strictes termes et limites contractuelles de l'engagement du titulaire.

En cas de litige les pièces contractuelles s'appliqueront dans l'ordre hiérarchique prévu ci-dessus.



Tout document à valeur non réglementaire, qui ne serait pas répertorié à la liste des pièces contractuelles ci-dessus, sera considéré comme nul et non avenu. Il ne pourra dès lors être opposé à la CCI du Maine et Loire.

De même, toute modification à apporter à l'une quelconque des pièces contractuelles ci-dessus, de quelque nature que cela soit, devra faire l'objet d'un avenant concrétisant l'accord des parties préalablement à sa date de prise d'effet. A défaut de quoi, elle serait considérée comme n'ayant jamais existé.

4.2 Pièces générales

Les pièces générales sont les suivantes :

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services)

Concernant les pièces générales, les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois de remise des offres.

Les pièces générales ne sont pas jointes au dossier de consultation, le titulaire étant censé les connaître.

5. DELAIS ET LIEUX D'EXECUTION DES PRESTATIONS

5.1 - Délais de base

Chaque marché subséquent détermine sa durée.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque marché subséquent.

5.2 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par la CCI de Maine et Loire dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG FCS.

5.3- Lieux d'exécution

Les prestations, objet du présent marché, se dérouleront le plus souvent à Angers et, de manière épisodique à Cholet et Saumur.

Les prestations pourront notamment se dérouler aux adresses suivantes :

ANGERS

- L'Hôtel consulaire, sis 8 bd du roi René, 49006 Angers, à partir de janvier 2026 : 11 avenue de la Constitution- 49000 ANGERS
- Le centre de formation Pierre Cointreau dit « CPC », 132 AVENUE DE Lattre de Tassigny - 49000 Angers



Episodiquement :

CHOLET

- Le centre de formation « Eurespace », rue Eugène Brémond 49321 Cholet

SAUMUR

- Le centre de formation du Saumurois, Square Balzac 49412 Saumur cedex
- Très occasionnellement, sur d'autres lieux qui seront précisés dans les marchés subséquents

Le lieu de livraison est indiqué dans chaque marché subséquent, il ne peut être présumé et fait toujours l'objet d'une mention explicite.

Les titulaires doivent tenir compte des commentaires indiqués sur chaque marché subséquent précisant notamment les conditions d'accès ainsi que toute autre information afférente aux modalités d'exécution des prestations.

Mise à disposition des locaux

Pour les lots qui nécessitent la mise à disposition de locaux pour exécuter la prestation, des espaces seront mis à disposition du titulaire pour préparer sa prestation. Le nettoyage de ces espaces est à la charge du titulaire. Il devra évacuer la vaisselle (réutilisable ou jetable), les déchets et les bouteilles vides et aérer l'espace de déjeuner (si ouverture de fenêtres possibles).

Un état des lieux est réalisé en fin de prestation avec le responsable d'équipe. S'il n'est pas conforme, la CCI de Maine et Loire se réserve le droit de refacturer au titulaire la prestation de nettoyage selon les bordereaux de prix en vigueur du titulaire des marchés de nettoyage de la CCI de Maine et Loire.

Le titulaire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation. Dans le cas contraire, la CCI de Maine et Loire exigera du titulaire le remboursement des frais occasionnés.

Dans la mesure du possible, lorsque la prestation nécessite le maintien au chaud des aliments, le procédé utilisé devra être inodore.

Chaque titulaire devra remettre l'espace alloué dans l'état initial (mobilier, branchement...).

Au 3ème manquement, la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité forfaitaire de 200€.

Le titulaire du marché est responsable de toutes dégradations occasionnées, d'une façon quelconque, par son personnel, aux locaux, aux équipements de la CCI de Maine et Loire.

La CCI de Maine et Loire se réserve le droit de faire exécuter par ses soins, au compte du titulaire du marché, la réparation des dégâts commis.

Les titulaires devront prévoir une prestation complète, à savoir la livraison, la manutention, l'installation et la reprise des déchets.

Concernant les déchets alimentaires, l'attention du titulaire est attirée sur la **clause environnementale** prévue dans le présent marché, relative au pourcentage de produits bio à introduire dans la composition des repas, ainsi qu'à la réduction du gaspillage alimentaire, commune à tous les lots. Elle est définie à l'article 6.4 du présent document.



Le soumissionnaire précisera les modalités mises en œuvre pour exécuter cette clause dans le cadre de réponse du mémoire technique, remis lors du dépôt de son offre.

Tous les aliments devront être soigneusement emballés et conservés. Le titulaire est responsable des opérations d'emballage, de conservation et de transport des aliments, tout en prenant les mesures nécessaires pour une bonne conservation des aliments avec le respect des règles d'hygiène pour s'assurer, de la qualité et de la salubrité des aliments.

Le titulaire recherche toute solution afin de limiter les emballages, dans la mesure du possible et au regard des règles sanitaires.

6. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

6.1 Dispositions générales

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

Le marché s'exécute au moyen de **bons de commande** dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais d'exécution (date de début et de fin) ;
- les lieux d'exécution des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

6.2 – Correspondants

6.2.1 - Correspondants de la CCI de Maine et Loire

Le correspondant de la CCI de Maine et Loire, chargé de l'organisation et du contrôle des prestations, est le responsable ou son représentant de chaque service utilisateur.

6.2.2 - Correspondant des titulaires

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité des marchés conclus sur le fondement du présent accord-cadre, chaque titulaire s'engage à communiquer aux correspondants des CCI de Maine et Loire les coordonnées précises d'un interlocuteur permanent (nom, adresse, téléphone, fax, e-mail).

Cet interlocuteur doit posséder toutes les compétences lui permettant de prendre immédiatement les décisions inhérentes à sa fonction.



Tout changement d'interlocuteur durant l'exécution de l'accord-cadre doit être communiqué aux correspondants de la CCI de Maine et Loire dans les meilleurs délais.

6.3 – Modalités d'exécution

6.3.1 - Obligations générales des titulaires et protection de la main d'œuvre

Les titulaires recrutent, rémunèrent, emploient et forment sous leur seule responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution des prestations. Au cas où les moyens fournis ne sont pas adaptés à la prestation, les titulaires en supportent seuls les conséquences et ne peuvent s'en prévaloir pour diminuer la qualité des prestations. De la même façon, les titulaires ne peuvent se prévaloir d'une connaissance insuffisante des lieux ou des conditions de travail pour réclamer une quelconque indemnité.

Les titulaires sont responsables des problèmes d'horaires et d'effectifs pour l'observation de la législation du travail relative notamment à la durée du travail, aux repos hebdomadaires et aux congés annuels ou autres.

Les titulaires doivent, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail.

En ce qui concerne la main d'œuvre étrangère, les travailleurs étrangers doivent être munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France lorsque la possession de ce titre est exigée, en vertu des dispositions législatives et réglementaires, soit de traités ou accords internationaux.

6.3.2 - Qualification du personnel

Les titulaires s'engagent à affecter à l'exécution des prestations du personnel qualifié parfaitement adapté à la nature des prestations à réaliser.

La CCI de Maine et Loire se réserve le droit de demander le remplacement immédiat du personnel ne donnant pas satisfaction.

6.3.3 - Tenue vestimentaire

Le personnel de service doit être doté d'une tenue vestimentaire appropriée à la profession exercée.

Le correspondant de la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité de ne pas admettre un personnel s'il n'est pas revêtu de sa tenue de service ou s'il présente une tenue négligée.

6.3.4 - Comportement du personnel

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

6.3.5 - Accès aux locaux de la CCI de Maine et Loire

Les locaux sont mis à la disposition des titulaires par la CCI de Maine et Loire. A l'issue de leur intervention, les titulaires sont tenus de les restituer dans l'état où ils les auront reçus.



Il appartient aux titulaires de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise de possession des lieux. L'absence de remarque tient lieu d'accord sur l'état des locaux.

Un état des lieux est réalisé en fin de prestation. S'il n'est pas satisfaisant, le correspondant de la CCI de Maine et Loire se réserve le droit de facturer aux titulaires la prestation de nettoyage selon le bordereau de prix de ses marchés de nettoyage.

Les titulaires veilleront à ce que leurs interventions n'entraînent aucune dégradation. Dans ce cas, la CCI de Maine et Loire exigera des titulaires le remboursement des frais occasionnés.

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

6.4 Clause sociale – Clause environnementale

Dans le cadre de l'engagement RSE de la CCI de Maine et Loire, le titulaire d'un marché subséquent est engagé sur l'exécution d'une clause sociale et d'une clause environnementale.

6.4.1 - Clause sociale

Le titulaire devra :

- Soit affecter un apprenti déjà présent dans l'entreprise sur une partie des prestations du marché, qu'il est libre de déterminer et dont il exposera les modalités dans son cadre de mémoire technique
- Soit embaucher un apprenti dans les 6 mois suivants la notification de l'accord-cadre du marché, et l'affecter sur une partie des prestations du marché, qu'il est libre de déterminer et dont il exposera les modalités dans son cadre de mémoire technique
- Soit proposer une solution alternative en fonction de ses réseaux et actions déjà mises en place au sein de l'entreprise, et dont il exposera les modalités dans son cadre de mémoire technique.

Le titulaire du marché subséquent disposera d'un **délai de 15 jours ouvrés** afin de produire, en cours d'exécution du marché, tout justificatif à sa convenance permettant à la CCI du Maine et Loire de s'assurer de l'exécution effective de cette clause.

Tout défaut d'exécution de cette clause et tout retard dans la transmission des éléments de contrôle sont susceptibles d'être sanctionnés par l'application de la pénalité correspondante, définie à l'article 11 du présent document.

6.4.2 - Clause environnementale

■ Gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGALIM, le titulaire d'un marché subséquent devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.



Il devra accompagner la CCI de Maine et Loire dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en service, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes
3. Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.).
4. Fournir un bilan annuel à la CCI de Maine et Loire

Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées lors d'événements annuels

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'actions et un rétroplanning de réalisation.

Le titulaire disposera d'un **délai de 15 jours ouvrés** afin de produire, en cours d'exécution du marché, tout justificatif à sa convenance permettant à la CCI du Maine et Loire de s'assurer de l'exécution effective de cette clause.

■ **Produits de qualité et durables – Agriculture biologique – Circuits courts et approvisionnements directs**

En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » sont considérés comme produits de qualité et durables pour l'ensemble des lots du présent accord-cadre les catégories suivantes :

-Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;

-Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;

- Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;

-Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;

-Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP);

-Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.



Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre du marché.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Le titulaire doit :

- **Intégrer a minima 3 produits de qualité et durables à chaque prestation**

Exigences pour les produits issus des circuits courts

- Au cours l'année et si possible à chaque période, 4 produits phares seront mis à l'honneur par des approvisionnements en direct (moins d'un intermédiaire de commercialisation hors titulaire de restauration)
- Le titulaire devra renseigner le nom des fournisseurs et intermédiaires pour ces produits dans le mémoire technique
- Le titulaire devra produire des attestations signées du producteur ou factures ; seuls les produits faisant l'objet d'une attestation ou d'une facture ancienne seront notées dans la notation et comptabilisés lors du bilan annuel.

Tout défaut d'exécution de cette clause et tout retard dans la transmission des éléments de contrôle sont susceptibles d'être sanctionnés par l'application de la pénalité correspondante, définie à l'article 11 du présent document.

7. CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 27 à 30 du CCAG FCS.

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 27 à 30 du CCAG FCS.

8. PRIX DU MARCHÉ

8.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prix des prestations faisant l'objet d'un marché subséquent correspondent aux prix de référence du BPU du lot concerné. Les prix du BPU pourront être précisés ou complétés en fonction de la demande de devis, lors de la passation des marchés subséquents.



Les prix comprennent toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que **tous les frais afférents à la livraison et au déplacement**.

Ils sont exprimés hors TVA.

8.2 – Modalités de variations des prix

Les prix sont fermes pendant un an et pourront être révisés ensuite à la date anniversaire du renouvellement du marché selon la formule suivante :

Le coefficient de révision "Cr" applicable est donné par la formule suivante :

$$Cr = 0,15 + 0,85 (Im / Im0)$$

Formule dans laquelle :

Cr = coefficient de révision

Im0 = valeur de l'index national au mois *m0*.

Im = valeur du même index connu et publié au mois *m*.

m0 : mois de la notification du présent marché

Le marché est établi sur la base de l'indice national suivant :

Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration

Toute demande de mise à jour des prix devra être accompagnée des pièces justificatives ayant servi au calcul du nouveau prix.

Le titulaire du marché s'engage à faire parvenir à la CCI de Maine et Loire, par lettre recommandée avec accusé de réception, son nouveau tarif (ou barème) avec un préavis de 2 mois avant la date prévue pour l'application de l'ajustement.

Tout ajustement de tarif, accepté par la CCI de Maine et Loire, ne nécessite ni la signature d'un avenant, ni la signature d'une annexe.

Toutefois, le prix révisé en application de cette formule ne s'appliquera qu'après accord explicite des parties.

Le changement tarifaire ne s'accompagne pas d'une diminution de la qualité de service offert par le titulaire.

8.2.1. Clause de sauvegarde

La CCI de Maine et Loire se réserve le droit de résilier, de plein droit et sans indemnité, sous préavis de 2 mois, le présent marché après la date du changement de tarif dès lors que l'évolution moyenne de l'ensemble de prix pratiqués au titre du marché entraînera une augmentation de plus de 3% annuel par rapport aux tarifs précédemment proposés par le titulaire.



8.3 – Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

9. MODALITES DE FINANCEMENT ET MODE DE REGLEMENT DES COMPTES

9.1 – Modalités de financement

Financement interne.

9.2 – Acomptes et paiements partiels définitifs

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11.2 du C.C.A.G.-F.C.S.

9.3 – Présentation des demandes de paiement

Les factures ne doivent comporter aucune condition générale de vente.

Dans le cadre de la modernisation de l'action publique et dans un souci d'amélioration du délai de traitement des factures, la CCI de Maine et Loire s'engage pour la dématérialisation du traitement de ses factures.

A cette fin, une solution informatique gratuite et sécurisée, Chorus Portail Pro https://chorus-portail-pro.finances.gouv.fr/chorus_portail_pro/ sera mise à votre disposition afin de transmettre vos factures sous forme dématérialisée.

Pour ce faire, vos factures dématérialisées devront comporter les informations suivantes :

- Le numéro de SIRET de la CCI de Maine et Loire : **130 004 609 000 17**
- Le code service qui permettra de distinguer les différents services d'une même structure – facultatif,
- Le numéro d'engagement que vous trouverez sur le bon de commande – facultatif
- Le n° de marché : 2026RTPN2015

Les titulaires peuvent, pour plus d'information, consulter le site Communauté Chorus Pro, dédié à la préparation à la facturation électronique. La CCI de Maine et Loire se tient également à disposition pour toute question sur la mise en place de la facturation électronique.

En cas de cotraitance

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations.

En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire.



Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

9.4 – Délai global de paiement

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

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

10. ASSURANCES

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil. Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

11. CLAUSE DE REEXAMEN

Une procédure de réexamen des conditions d'exécution de l'accord-cadre peut être menée en application des articles L. 2194-1 1° et R. 2194-1 du Code de la commande publique. Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant au présent accord-cadre.

Cette procédure s'applique lorsque la teneur des modifications n'est pas prévue initialement dans l'accord-cadre, et ce pendant toute la durée de son exécution.

La présente clause n'implique pas un droit acquis au réexamen des conditions d'exécution. Le cas échéant, le titulaire doit notamment produire tous les justificatifs nécessaires à l'instruction de la demande. La CCI de Maine et Loire peut également procéder à un contrôle des informations données par le titulaire.

Si le principe et les conditions de mise en œuvre du réexamen sont acceptés par les parties, il trouve à s'appliquer quel que soit le montant des modifications qu'il induit.

L'initiative de la demande de réexamen appartient aux deux parties, et la procédure de réexamen n'interrompt en aucun cas l'exécution des prestations.

La demande doit être transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception.



A compter de la date de réception de la demande, la partie destinatrice dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur les conditions de réexamen. Si aucun accord n'est intervenu dans ce délai, il est convenu que la position du pouvoir adjudicateur est retenue par défaut, cette stipulation ne valant pas renonciation à recours pour le titulaire.

La procédure de réexamen ainsi définie peut-être initiée dans les cas suivants :

- Référencement de nouveaux produits en lien direct avec l'objet du marché par suite de modification des besoins de la CCI de Maine et Loire ou disparition de certains produits référencés.
- Augmentation significative du prix des matières premières

12. PENALITES APPLICABLES AUX MARCHES SUBSEQUENTS

12.1 - Pénalités de retard

Cas des retards sans perturbations :

Dans le cas où le retard de livraison est tel que le titulaire se présente à l'heure ou au-delà de l'heure de début de la manifestation (cocktail, buffet, évènement), mais n'engendre pas de perturbation dans le déroulé de la manifestation, le titulaire n'encourt pas de pénalités.

Cas des retards avec perturbations :

Par dérogation à l'article 14 du C.C.A.G.-F.C.S., dès lors que le titulaire a un retard supérieur d'une heure, non imputable à la CCI de Maine et Loire, dans la mise en place de leurs prestations au regard de l'heure de l'évènement mentionnée dans le marché conclu sur le fondement de l'accord-cadre, la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité égale à 30% du montant total H.T. du marché subséquent concerné.

12.2 - Pénalités pour changement de produit sans accord préalable

En cas de changement de produits et/ou quantités, sans l'accord express du correspondant de la CCI de Maine et Loire, ou pour tout manquement à la prestation au regard du marché conclu sur le fondement de l'accord-cadre, la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité égale à 30% du montant total H.T. du marché concerné.

12.3 - Pénalités pour absence du titulaire

Dans le cas où le titulaire ferait défaut (absence de réalisation de la prestation), la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité égale à 40% du montant total H.T. du marché subséquent concerné.

12.4 – Pénalité pour mauvaise exécution des prestations

Dans le cas où le titulaire, après vérification des prestations prévue à l'article 7 du présent document, ferait l'objet d'une qualité d'exécution non conforme aux niveaux de qualité prévus dans le marché, la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité égale à 30 % du montant total H.T. du marché subséquent concerné.



Le montant cumulé des pénalités n'est pas plafonné.

12.5 Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire du marché ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, la CCI de Maine et Loire se réserve la possibilité d'appliquer une pénalité correspondant à 10% du montant TTC du marché.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

12.6 Pénalité pour non-exécution de la clause sociale

En cas de non-exécution de la clause sociale définie à l'article 6.1.1 du présent document, le titulaire encourt une pénalité de retard d'un montant de 200€ HT par constatation.

En cas de retard dans la transmission des éléments de contrôle relatifs à l'exécution de la clause sociale définie à l'article 6.1.1 du présent document, le titulaire encourt une pénalité de retard d'un montant de 60€ HT par jour de retard.

12.7 Pénalité pour non-exécution de la clause environnementale

Lorsque, lors des opérations de contrôle de la bonne exécution de la clause environnementale, fixée à l'article 6.1.2 du présent document, la CCI de Maine et Loire constatera son inexécution ou son exécution partielle, par le fait du titulaire, celui-ci encourra, par constatation, et sans mise en demeure préalable, une pénalité de 60€ HT.

En cas de retard dans la transmission des éléments de contrôle relatifs à l'exécution de la clause environnementale définie à l'article 6.1.2 du présent document, le titulaire encourt une pénalité de retard d'un montant de 60€ HT par jour de retard.

12.8 Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeur	Précisions
Absence ou remise en état partielle des locaux en fin de service	Forfaitaire (par constatation)	50€HT	Absence ou remise en état partielle des locaux en fin de service

Les pénalités sont cumulatives. Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, les pénalités ne sont pas plafonnées et le titulaire ne pourra pas bénéficier de leur exonération.

13. DROIT ET LANGUE

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Nantes est compétent en la matière.



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

14. RESILIATION DU MARCHÉ

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

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra pas d'indemnité.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'exclure de l'accord-cadre, sans indemnité, le titulaire qui n'aurait pas justifié par écrit de son impossibilité de remettre une offre dans le cadre de l'attribution des marchés subséquents.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

15. DEROGATIONS AU CCAG DE REFERENCE

Les dérogations au CCAG FCS sont les suivantes :

Articles du CCAG FCS	Articles du CCAP portant dérogation
4.1	4.1
14	12