



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rectorat de la région académique
de Normandie

Service régional des achats (SRA)

Cahier des clauses particulières

Marché à procédure adaptée en application de l'article R2123-1 3° (marché à procédure adaptée – services spécifiques du code de la commande publique).

Objet de la consultation : prestations de restauration collective pour les services de l'académie de Normandie

2026-SRA-05

Date et heures de limite de remise des offres :

07 septembre 2026 à 12h00

Sommaire

Article 1 - Identification	5
Article 2 - Objet de l'accord-cadre	5
Article 3 - Périmètre de l'accord-cadre	5
Article 4 - Allotissement	6
Article 5 - Forme et étendue de l'accord-cadre	6
Article 6 - Exclusivité du titulaire	6
Article 7 - Durée de l'accord-cadre	6
7.1 Cadre général	6
7.2 Reconduction de l'accord-cadre	6
Article 8 - Fractionnement des prestations	7
8.1 Tranche ferme	7
8.2 Tranche optionnelle	7
Article 9 - Lieu d'exécution	7
Article 10 - Documents contractuels	7
Article 11 - Marchés de prestations similaires	8
Article 12 - Modalités d'exécution des prestations	8
12.1 Représentation des parties	8
12.1.1 Représentation de l'acheteur	8
12.1.2 Représentation du titulaire	8
12.2 Conditions d'exécution	8
12.2.1 Remplacement des intervenants	8
12.2.2 Délais d'exécution des prestations forfaitaires	9
12.2.3 Emission et exécution des bons de commande	9
12.2.4 Pilotage	9
12.2.5 Exigences relatives aux prestations	10
12.3 Obligation du titulaire	23
12.3.1 Obligation de conseil	23
12.3.2 Obligation d'information	24
12.3.3 Mesures de sécurité	24
12.4 Responsabilité du titulaire	25
12.5 Considération sociale	25
12.6 Considérations environnementales	27
12.7 Bilan des émissions de gaz à effet de serre	30
12.8 Traitement de données à caractère personnel	31

12.9	Confidentialité et secret des affaires	35
12.10	Clause de réexamen	36
12.11	Constatation de l'exécution des prestations	37
12.11.1	Contrôle	37
12.11.2	Opérations de vérification	37
12.11.3	Constatation de l'exécution des prestations	37
12.12	Garantie	37
12.13	Primes	38
12.14	Pénalités	38
12.14.1	Pénalités de retard	38
12.14.2	Pénalités liées à l'exécution des prestations	38
12.14.3	Pénalités liées aux considérations sociales	39
12.14.4	Pénalités liées aux considérations environnementales	40
12.14.5	Pénalités liées aux outils permettant le suivi financier de l'accord-cadre	40
Article 13 -	Régime financier	41
13.1	Forme et contenu des prix	41
13.2	Variation des prix	41
13.3	Avances	43
13.4	Modalités financières	44
13.4.1	Répartition des paiements	44
13.4.2	Retenue de garantie, cautionnement et comptable assignataire	44
13.4.3	Intérêts moratoires	44
13.4.4	Modalités de facturation	45
13.5	Service fait présumé	46
13.6	Modifications financières pour circonstances imprévisibles	46
Article 14 -	Dispositions diverses	47
14.1	Echanges dématérialisés	47
14.2	Sous-traitance	47
14.3	Propriété intellectuelle	48
14.4	Assurances	48
14.5	Autres obligations administratives	48
14.6	Résiliation	49
14.7	Exécution aux frais et risques du titulaire	49
14.8	Dispositions applicables en cas de menace sanitaire grave appelant des mesures d'urgence	50
14.9	Différends	52
14.10	Litiges et contentieux	52

Article 15 -	Annexes-----	52
Article 16 -	Dérogations au CCAG -----	53

Article 1 - Identification

Le présent accord-cadre est porté par :

Direction ou service : Académie de Normandie

Adresse : 168 rue Caponière

Code Postal : 14000

Ville : Caen

Siret : 130 025 810 00016

Téléphone : 02 31 30 15 00

Elle est représentée par Madame la Rectrice de la région académique de Normandie, rectrice de l'académie de Normandie, chancelière des universités ou son représentant.

Dans le cadre du présent cahier des clauses particulières (CCP) :

- L'académie de Normandie est désignée sous l'appellation « l'académie » ou « pouvoir adjudicateur » ;
- La division des achats et de la logistique de l'académie de Normandie est désignée sous l'appellation « DALOG » ;
- Le service régional des achats de l'académie de Normandie est désigné sous l'appellation « SRA » ou « l'acheteur » ;
- L'entreprise retenue pour exécuter les prestations est désigné sous l'appellation « le titulaire ».

Article 2 - Objet de l'accord-cadre

L'accord-cadre a pour objet la réalisation de prestations de restauration collective pour les services de l'académie de Normandie.

Code(s) CPV de la consultation : 55510000

Article 3 - Périmètre de l'accord-cadre

L'académie met à disposition de ses agents des sites de Caen et Rouen une offre de restauration collective.

Caen

Des locaux destinés à la restauration (voir plan du site figurant en annexe 1) appartiennent à l'académie et comprennent :

- Une salle de restaurant d'une superficie de 180 m² pour 164 places assises ;
- Une salle de restaurant annexe d'une superficie de 32 m² pour 10 places assises ;
- Un équipement de cuisine complet (voir liste du matériel figurant en annexe 4).

300 agents travaillent sur ce site.

Les moyennes de fréquentation de la restauration collective sur les trois dernières années sont disponibles à l'article 12.2.5 du présent CCP.

Une reprise du personnel est à prévoir (voir article 12.2.5 du présent CCP).

Rouen

Des locaux destinés à la restauration (voir plan du site figurant en annexe 2) appartiennent à l'académie et comprennent :

- Une salle de restaurant d'une superficie de 232,09 m² pour 131 places assises ;
- Un équipement de cuisine complet (voir liste du matériel figurant en annexe 5).

500 agents travaillent sur ce site.

Les moyennes de fréquentation de la restauration collective sur les trois dernières années sont disponibles à l'article 12.2.5 du présent CCP.

Trois agents sont mis à disposition par l'académie de Normandie auprès du prestataire du service restauration.

Article 4 - Allotissement

L'accord-cadre n'est pas alloti en raison de l'impossibilité d'identifier des prestations distinctes. (article R2113-2 du code de la commande publique).

Article 5 - Forme et étendue de l'accord-cadre

Le présent marché est un accord-cadre au sens de l'article 2125-1 1° du code de la commande publique.

L'accord-cadre est mono-attributaire.

L'accord-cadre est exécuté par l'émission de bons de commande.

L'accord-cadre est conclu sans montant minimum, avec un montant maximum de 1 200 000 € HT pour sa durée totale.

Le présent accord-cadre cessera automatiquement de produire ses effets lorsque ce montant maximum aura été atteint, quelle que soit la durée prévue initialement par l'acheteur.

Article 6 - Exclusivité du titulaire

Le titulaire bénéficie d'une exclusivité pour exécuter les prestations objet du présent accord-cadre.

Article 7 - Durée de l'accord-cadre

7.1 Cadre général

L'accord-cadre est conclu pour une durée de 12 mois.

Cette durée s'entend hors reconduction(s) éventuelle(s).

7.2 Reconduction de l'accord-cadre

L'accord-cadre est reconductible de manière tacite deux fois un an et une fois 29 jours et 7 mois sans que sa durée totale ne puisse excéder 44 mois soit jusqu'au 31 juillet 2030. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction du marché.

Dans le cas d'une non reconduction, l'acheteur notifie sa décision au titulaire avant la date de fin de validité de l'accord-cadre avec un préavis de 1 mois par lettre recommandée avec accusé de réception ou par le profil acheteur PLACE. La non-reconduction de l'accord-cadre n'ouvre droit au profit du titulaire à aucune indemnité ni à aucun dédommagement. Le titulaire reste par ailleurs engagé jusqu'à

la fin de l'exécution de la période en cours et au-delà, pour les obligations afférentes à la confidentialité.

Dans l'hypothèse où l'accord-cadre ne serait pas reconduit, les bons de commande émis continuent à s'exécuter pour une durée de 3 mois.

Article 8 - Fractionnement des prestations

L'accord-cadre comporte deux tranches : une tranche ferme et obligatoire pour le site de Caen. Une tranche optionnelle pour le site de Rouen. Les candidats doivent **obligatoirement** soumettre une offre pour la tranche ferme. L'attribution de la tranche optionnelle interviendra dans un délai maximal de **12 mois** après la notification du marché.

8.1 Tranche ferme

Tranche ferme	Restauration collective du site de Caen	Tranche optionnelle	Restauration collective du site de Rouen
----------------------	---	----------------------------	--

La tranche ferme est conclue à compter de la date prévisionnelle du 03 décembre 2026. En cas de retard, la date de début des prestations pourra être revue. La date exacte de début d'exécution des prestations sera notifiée au titulaire par ordre de service.

8.2 Tranche optionnelle

La tranche optionnelle est affermie par décision du pouvoir adjudicateur dans un délai d'un an.

Lorsque le pouvoir adjudicateur affermit la tranche optionnelle dans le délai maximum fixé pour l'affermissement, le titulaire ne peut se prévaloir d'aucune indemnité d'attente.

Article 9 - Lieu d'exécution

Les lieux d'exécution des prestations objets de l'accord-cadre sont :

- Site de Caen : 168 rue Caponière ;
- Site de Rouen : 25 rue de Fontenelle.

Article 10 - Documents contractuels

Les pièces constitutives de l'accord-cadre sont, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (ATTRI1) et ses annexes ;
- Le présent cahier des clauses particulières et ses annexes ;
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé le 30 mars 2021 ;
- Le cadre de réponse du titulaire et son offre financière (décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) et bordereau de prix (BPU)) ;
- En cas de sous-traitance, les actes spéciaux de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs, postérieurs à la notification du marché.

Le présent marché constitué des documents contractuels définis ci-dessus, exprime l'intégralité des obligations des parties. Toutes clauses formulées dans les conditions générales de vente du titulaire contraires aux dispositions du marché ne sont pas opposables à l'académie.

Article 11 - Marchés de prestations similaires

L'académie peut négocier, avec le titulaire, sans publicité ni mise en concurrence préalables, un marché de prestations similaires en application des dispositions de l'article R. 2122-7 du code de la commande publique.

Article 12 - Modalités d'exécution des prestations

12.1 Représentation des parties

12.1.1 Représentation de l'acheteur

La conduite du marché est assurée par la DALOG de l'académie.

L'interlocuteur désigné par le chef de la DALOG est chargé du suivi de l'exécution des prestations. Ses coordonnées seront communiquées au titulaire préalablement au démarrage de la prestation.

Les contacts académiques sont les suivants :

- Questions relatives au marché : dalog-sra@ac-normandie.fr
- Questions relatives aux bons de commande et à la facturation : dalog1-2@ac-normandie.fr
- Questions d'ordre organisationnel et relatives au comité de restauration : dalog1-2@ac-normandie.fr

L'académie notifie toute modification d'un interlocuteur au titulaire.

12.1.2 Représentation du titulaire

Le titulaire désigne, à la notification du marché, un responsable habilité à le représenter auprès de l'académie, pour les besoins de l'exécution de l'accord-cadre. Il fournit les qualifications et la qualité de ce responsable, celles-ci devant être en adéquation avec celles présentées dans l'offre du titulaire. Ce responsable a pour mission de veiller à la bonne exécution des prestations et de répondre à toute remarque touchant la qualité de la prestation. Il doit être joignable aux heures d'ouverture de l'académie.

D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par l'acheteur en cours d'exécution de l'accord-cadre.

Le titulaire s'engage à informer, sans délai, l'acheteur de toute modification d'interlocuteur désigné.

12.2 Conditions d'exécution

12.2.1 Remplacement des intervenants

Pendant toute la durée d'exécution de l'accord-cadre, l'académie se réserve le droit de demander le remplacement motivé d'un ou de plusieurs intervenants du titulaire en cas de carence manifeste dans l'exécution de tout ou partie d'une prestation. Une fois averti par courrier recommandé avec accusé de réception ou par le profil d'acheteur PLACE, le titulaire devra présenter, par dérogation à l'article 3.4.3 du CCAG-FCS, sous 5 jours ouvrés maximum, un profil permettant d'assurer le remplacement de la personne incriminée.

De même, le titulaire peut proposer le remplacement d'un ou de plusieurs de ses intervenants. En aucun cas, le remplacement du personnel ne pourra justifier une augmentation du montant des prestations.

12.2.2 Délais d'exécution des prestations forfaitaires

Les délais d'exécution et le point de départ des prestations forfaitaires sont fixés dans l'acte d'engagement.

En complément des articles 2 et 3.8 du CCAG-FCS, les ordres de service sont écrits. Ils sont datés, numérotés et notifiés par l'acheteur au titulaire de l'accord-cadre.

12.2.3 Emission et exécution des bons de commande

Le bon de commande est émis par la DALOG à l'aide de Chorus formulaires et envoyé automatiquement au titulaire par courrier électronique. Le titulaire est réputé l'avoir reçu au plus tard dans un délai d'un jour ouvré suivant sa date d'envoi. Toute signature des bons de commande, qu'elle soit électronique ou non, n'est pas requise.

Chaque bon de commande, et son éventuelle annexe, précise notamment :

- Le nom et l'adresse du titulaire ;
- La dénomination du service émetteur et son adresse ;
- La date d'émission du bon de commande ;
- Le numéro du bon de commande (correspondant au numéro de l'engagement nécessaire à la transmission de la facture) ;
- La référence de l'accord-cadre mentionnant explicitement son numéro ;
- Les lieux d'exécution des prestations ;
- Les coordonnées du bénéficiaire (notamment le SIRET nécessaire à la transmission de la facture) ;
- Les prestations commandées ;
- La date de livraison ;
- Le montant total (HT et TTC) du bon de commande ainsi que le taux de TVA utilisé.

Par dérogation à l'article 3.7.2 du CCAG-FCS, le titulaire dispose d'un délai de cinq jours ouvrés à compter de la date de réception du bon de commande pour émettre des observations.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre, mais leur exécution doit être terminée au plus tard trois mois suivant la fin de l'accord-cadre.

La résiliation de l'accord-cadre ne remet pas en cause la validité du bon de commande émis avant la date d'effet de la décision de résiliation. Le titulaire est tenu de respecter son engagement contractuel jusqu'à l'admission des prestations.

12.2.4 Pilotage

Bilan mensuel

Afin d'assurer un suivi régulier de l'activité, le titulaire transmet à l'académie par courriel un bilan mensuel avant le 10 du mois suivant comprenant les éléments suivants :

- Le chiffre d'affaires en euros HT et TTC réalisé au cours du mois pour le site concerné ;
- Le décompte des sommes encaissées auprès des convives et des subventions qui seront ensuite facturées à l'académie ;
- Le nombre de repas servis et le décompte des sommes encaissées au cours du mois, pour chaque convive, nominativement, indiquant son niveau d'indice et le montant des subventions auxquelles il est éligible pour le mois considéré ;
- La ventilation des ventes par typologie de produits (entrée, plat, dessert, boisson etc.) ;
- La volumétrie des prestations et produits vendus par catégorie (selon la typologie de produits) ;
- Tout autre élément utile à la facturation et au suivi de l'exécution des prestations.

La liste des éléments attendus doit pouvoir faire l'objet d'ajustements durant la période d'exécution du marché. Les éléments sont transmis sous format exploitable par un tableur.

Afin de vérifier ces données chiffrées, le titulaire donne des droits d'accès à l'académie à son logiciel de gestion. Ces droits d'accès doivent permettre à l'académie une extraction des données selon ses besoins.

Bilan annuel

Une réunion se tenant entre le titulaire, l'académie et le SRA au plus tard un mois avant la date anniversaire du marché aura pour objectif d'échanger sur le fonctionnement global du marché, l'organisation en place, le suivi de l'activité et des clauses du présent marché, le plan d'actions éventuelles visant à améliorer l'exécution du contrat.

Comité de restauration

Un comité de restauration, organisé à l'initiative du titulaire ou de l'académie, se réunit en tant que de besoin. Il a pour objectif d'étudier les observations des usagers sur la prestation et notamment la composition des menus et faire des propositions visant à améliorer la qualité des prestations.

Le comité est composé de :

- Le chef de la DALOG ;
- La personne désignée par le chef de la DALOG chargé du suivi de l'exécution des prestations ;
- Le chef du SRA ou son représentant ;
- Des représentants des usagers ;
- Le ou les représentant(s) du titulaire.

Il peut être saisi de tout problème relatif au fonctionnement de la restauration.

12.2.5 Exigences relatives aux prestations

Fonctionnement du service de restauration

Le service doit être assuré du lundi au vendredi (à l'exception des jours fériés) de 11h45 à 13h30. Les repas seront servis dans le cadre d'une présentation de type self et pris dans la salle de restaurant.

Fréquentation et nombre de repas à servir

Les deux sites de restauration collective sont ouverts toute l'année, à l'exception des week-ends, jours fériés et d'une semaine de fermeture à Noël et de 3 semaines en été (dernière semaine de juillet et deux premières semaines d'août). Cette information n'a pas de valeur contractuelle, l'académie communique en début d'année scolaire au titulaire le calendrier d'ouverture et de fermeture du rectorat. Pendant les périodes de vacances scolaires, la fréquentation est moindre mais le titulaire doit maintenir le service.

En plus des agents de l'académie, des agents issus d'autres ministères fréquentent les deux sites. Des conventions ont été établies avec des administrations concernées.

La fréquentation moyenne quotidienne était la suivante :

	Caen	Rouen
2023	79	117
2024	100	113
2025	109	97

En 2025, la fréquentation mensuelle était la suivante :

	Caen	Rouen
Janvier	2 384	2 583
Février	1 706	1 872
Mars	2 467	2 601
Avril	1 936	1 946
Mai	1 985	1 869
Juin	2 402	2 227
Juillet	1 227	1 057
Août	576	671
Septembre	2 853	2 736
Octobre	2 168	2 046
Novembre	2 418	2 109
Décembre	1 746	1 775
Total	23 868	23 492

Sur les deux sites, il est constaté une baisse de la fréquentation le mercredi et pendant les vacances scolaires ainsi qu'une augmentation de la fréquentation les mardis et jeudis. Peu importe la fréquentation, le titulaire doit faire en sorte que la file d'attente soit fluide et adapte donc les moyens et l'organisation du travail en conséquence.

Conditions d'accès

Trois types de convives peuvent avoir accès au service de restauration (site de Caen et site de Rouen le cas échéant) :

- les personnels affectés au rectorat de Normandie (quel que soit le site géographique d'affectation) et les personnels d'autres administrations liées par convention à l'académie de Normandie (actuellement, DRAC et Justice) et régulièrement inscrits au service de restauration. Ils bénéficient de tarifs spécifiques, liés à leur indice de rémunération et/ou aux conventions existantes (cf infra « Gestion des comptes individuels des convives »).

Des badges ou cartes d'accès doivent être fournis à ces convives. La fourniture de ces badges ou cartes est à la charge du titulaire.

Chaque badge ou carte comporte l'identification de l'utilisateur et est relié à son compte personnel. Seul le titulaire est habilité à établir, délivrer et contrôler ces badges ou cartes. Ils permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas et suppléments servis et d'appliquer à chaque convive le tarif adéquat en fonction de la grille tarifaire communiquée par l'académie. Lesdits badges ou cartes doivent permettre d'accéder de même façon au site de Caen et au site de Rouen (si affermissement de la tranche conditionnelle).

Les badges ou cartes sont personnels et sous la seule responsabilité du convive.

- les personnes dites « Extérieur » : il s'agit de personnes, généralement personnels de l'académie, mais non affectées au rectorat (en réunion ou formation sur site par exemple). Ces personnes doivent régler leurs repas aux tarifs « Extérieur ».

NB : les personnels du rectorat de Normandie non-inscrits sont considérés comme extérieurs.

- les personnes dites « Invités » : il s'agit de personnes invitées par l'académie, et qui ne payent pas leur repas au moment du passage en caisse. Dans ce cas, l'académie leur fournit des contremarques (un par invité).

Le titulaire ne fournit des repas aux convives que sur présentation du badge/ carte (inscrits), paiement en caisse (extérieurs) ou présentation d'une contremarque (invités).

La gratuité des repas est réservée aux personnels travaillant en cuisine.

Gestion des comptes individuels des convives

Le titulaire se charge de toutes les opérations afférentes à la gestion des comptes de restauration : création, modification et suppression.

L'acte de création consiste à initier un nouvel enregistrement dans le logiciel de gestion à partir des informations fournies par le convive. Les modalités de transmission de ces informations et de leur validation par l'académie seront fournies lors de la mise en place du marché.

Le titulaire du marché dispose de vingt-quatre heures (24h) maximum en jour ouvré à compter de la fourniture des éléments nécessaires pour créer le compte de restauration d'un convive.

La demande de modification d'un compte est initiée par le convive ou l'académie lorsqu'il concerne le changement de données personnelles du convive.

L'action de suppression d'un compte est initiée par le convive ou l'académie. En cas de solde positif, le titulaire a obligation de rembourser le convive sous trente (30) jours, en espèces (à la caisse) ou par virement bancaire. Tout remboursement est interdit sans clôture définitive du compte.

Lors de la mise en place du marché, un fichier des convives actuellement inscrits pourra être produit par l'académie afin de procéder à un import en masse (fichier format xlsx ou csv et contenant notamment nom, prénom, adresse mail et tranche tarifaire).

L'académie, grâce à son accès au logiciel de gestion (cf point 12.2.4 supra), pourra consulter et extraire la liste des convives et toutes informations s'y rapportant (tarif, tranche indiciaire, repas pris sur l'un ou l'autre site, solde du compte, ...)

En cas d'affermissement de la tranche conditionnelle concernant le site de Rouen, le logiciel de gestion sera commun aux deux sites, mais devra clairement les distinguer et permettre la consultation et l'extraction de données propres à chaque site. Le compte d'un convive régulièrement inscrit doit lui permettre d'accéder indifféremment à l'un ou l'autre site.

Système d'encaissement

Le titulaire étant amené à encaisser le prix des repas directement auprès des convives, les opérations de crédit et de débit des comptes individuels des convives sont effectuées par le titulaire au nom et pour le compte de l'académie.

Le prix du repas à la charge du convive est déduit du montant provisionné sur chaque compte individuel au fur et à mesure du passage en caisse. Tout convive dont le compte individuel se révèle être débiteur ne peut être servi qu'après réapprovisionnement de son compte. Les convives doivent pouvoir approvisionner leur compte directement en caisse, soit en espèces soit par carte bancaire. Tout autre moyen de rechargement additionnel peut être proposé par le titulaire dans son offre.

Le titulaire est l'interlocuteur principal des convives pour toute demande de justification du solde de leur compte. Toute erreur de saisie en caisse est signalée au titulaire qui en assure la correction.

Il ne peut pas y avoir plus d'un repas par jour et par convive.

A l'échéance du marché, le titulaire devra rembourser les convives qui disposent d'un solde positif sur leur compte.

La fourniture de la caisse est à la charge de l'académie. A Caen, le modèle est le suivant : SUNMI double écran. A Rouen, le modèle est le suivant : écran tactile ELO 17 + PC poste de gestion.

La fourniture, la mise en place et la maintenance du système d'encaissement (logiciel) et de rechargement des badges sont à la charge du titulaire. Il appartient au titulaire de souscrire un contrat de maintenance et d'assistance du logiciel avec un prestataire. Il appartient au titulaire de saisir ou importer et mettre à jour les données suivantes :

- La liste des convives (nom, prénom) ;
- Les différents tarifs ;
- Les taux de TVA.

A l'issue du passage en caisse, le ticket délivré au convive devra obligatoirement comporter les éléments suivants :

- Numéro du badge ;
- Nom et prénom du titulaire du badge ;
- Date ;
- Détail de la consommation ;
- Prix TTC ;
- Droit d'admission acquitté par le convive ;
- Montant de la(les) subvention(s) venant en déduction du prix du repas pour les agents qui peuvent en bénéficier ;
- Solde du compte.

Le titulaire est tenu de proposer un outil de comptage et d'encaissement en mode dégradé en cas de panne de la caisse.

Structure des repas

Chaque convive constitue son plateau repas dans le cadre d'une présentation self. Le titulaire doit fournir a minima pour chaque repas les composantes suivantes :

- 4 hors d'œuvres (entrée chaude, crudité de saison, hors-d'œuvre composé, légumes ou féculent cuits vinaigrette, charcuterie, etc.), dont une constante ;
- 3 plats protidiques (viande, volaille, poisson, abats, etc.), dont 1 plat végétarien* ;
- 3 accompagnements ou garnitures avec assortiment d'un légume et d'un féculent ;
- 4 fromages ou produits laitiers ;
- 4 desserts (pâtisserie, glace, etc.) ou fruit frais de saison et de qualité ;
- Les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, moutarde, cornichons, ketchup, etc.) ;
- Des boissons de 33 ou 50 cl non alcoolisées (eaux minérales plate et gazeuse, sodas, jus de fruit) ;
- Un pain frais du jour.

Les menus servis se composent d'un plat principal (plat protidique avec son accompagnement), ainsi que de 2 ou 3 plats périphériques au choix parmi les hors d'œuvres, les fromages / produits laitiers et les desserts, plus une portion unitaire de pain.

La consommation de boissons, hors d'œuvres, fromages et desserts supplémentaires est facturée en supplément aux convives à l'unité. L'eau ordinaire est à volonté ainsi que les condiments.

Une serviette jetable, fournie par le titulaire, est mise à disposition des convives lors du passage en caisse.

*Le titulaire propose au minimum une option quotidienne d'aliments sources de protéines végétales, en produits bruts ou transformés ou une option quotidienne de repas végétariens. Les aliments source

de protéines végétales à destination de la consommation humaine se trouvent dans 3 familles de produits :

- Dans les céréales : blé, riz, maïs, orge, mils (y compris le sorgho), avoine et seigle et « pseudo-céréales » : quinoa et sarrasin. On y trouve environ 10 à 15 % de protéines.
- Dans les légumes secs dits « légumineuses » : haricots secs (haricots rouges, haricots de Lima), les fèves, pois chiche, pois cassé, lentilles, lupin. On y trouve en moyenne 20% de protéines.
- Dans les graines oléagineuses : fruits à coques, soja (oléo protéagineux), sésame, colza, tournesol, lin... On y trouve jusqu'à 40% de protéines.

Cette liste est non exhaustive et pourrait être amenée à évoluer selon les nouvelles productions qui seront faites et les futures innovations agroalimentaires.

L'absence de proposition d'alternative aux aliments sources de protéines animales vaudra pénalité, détaillée au CCAP.

Par ailleurs, le Titulaire propose en cours d'exécution des démarches pour renforcer l'attractivité des plats à base d'aliments sources de protéines végétales dans l'objectif de mieux accompagner les convives dans la conduite du changement (exemples : attractivité visuelle, communication vertueuse, mise en valeur du stand...).

Prestations occasionnelles

Pour Noël, un repas plus élaboré, en termes de cuisine et de qualité des produits, est servi au cours de la semaine qui précède la première semaine des vacances de Noël. Il est demandé au titulaire de faire des propositions de menus qui intégreront des produits peu ordinaires tels que gibier, viande de première catégorie, poissons et volailles exceptionnels, légumes d'accompagnement raffinés, desserts élaborés. La date et le menu sont fixés en concertation avec l'Académie.

En complément, des repas à thème doivent être organisés au moins une fois par trimestre. Le principe des repas à thème consiste à offrir aux convives une expérience originale et/ou pédagogique avec pour objectif de faire vivre le restaurant, développer sa convivialité et sa fréquentation. Il est laissé au titulaire toute latitude pour proposer des solutions d'animation et de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant plus attrayante.

Ces prestations ne devront pas occasionner de surcoût, ni pour l'académie, ni pour les convives.

Élaboration des menus

Le titulaire élabore un plan alimentaire composé de menus prévisionnels pour une période de 4 semaines. Ce plan doit être établi de manière à garantir un équilibre alimentaire et éviter toute lassitude. Les menus à jour fixe sont proscrits. Le titulaire doit éviter qu'un même plat élaboré ne se présente avant quatre semaines. Le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le titulaire doit veiller à la qualité gustative ainsi qu'à la valeur nutritionnelle et calorique des repas en s'efforçant de lutter contre les déséquilibres alimentaires. En référence aux grammages préconisés par le GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), le titulaire garantit les rations unitaires pour adultes. L'ensemble des prescriptions nutritionnelles et diététiques pour toutes les catégories de repas seront réalisées par du personnel qualifié : diététicien ou nutritionniste.

Le titulaire s'engage à suivre scrupuleusement les recommandations actualisées du GEMRCN portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas, préconisant la diminution des panures et des

frites (donc lipides) et l'augmentation des fibres (fruits et légumes), du fer et du calcium en privilégiant les vrais « fromages » plutôt que les crèmes fromagères.

Approvisionnement en denrées et fabrication des repas

Le titulaire s'engage à fabriquer un nombre de repas suffisant au regard de la volumétrie indiquée précédemment. Les produits doivent être frais et de bonne qualité. Les légumes frais, de saison ou primeurs, doivent être privilégiés par rapport aux légumes surgelés. Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point ». Le titulaire privilégiera les plats confectionnés par ses soins (« fait maison ») et non issus de produits industriels déjà transformés, prêts à consommer.

Conformément à l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, une condition d'exécution est prévue afin de garantir un approvisionnement responsable en produits issus du commerce équitable. Le thé, le café et le chocolat doivent être certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent)

L'ensemble des boissons proposées doivent être composées de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.

Les nappes et serviettes doivent être prioritairement en textile réutilisable. Lorsqu'elles sont en coton, ce dernier devra être certifié issu de l'agriculture biologique et, dans la mesure du possible, issu du commerce équitable. A défaut, le titulaire devra justifier des raisons techniques ou économiques de cette impossibilité.

En application de l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets puis par la loi Climat et Résilience de 2021, les produits équitables doivent être labélisés ou conformes à un système de garantie reconnu par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE », ou équivalent. Les produits équivalents sont conformes aux principes du commerce équitable et garantis par une organisation indépendante.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à respecter les mesures telles qu'elles sont définies dans la loi EGalim. En application de cette même loi, le titulaire fournit une fois par an deux indicateurs relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'introduction des produits bio :

1. Dépenses de produits certifiés « agriculture biologique » : indiquer la valeur des denrées et produits alimentaires certifiés « agriculture biologique » achetés/valeur totale des denrées et produits alimentaires achetés (en HT et TTC)
2. Mesures mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Les plats ne peuvent être présentés à nouveau le lendemain, dans les conditions d'hygiène réglementaires, qu'en supplément du nombre de choix contractuel, y compris lorsqu'ils sont retravaillés.

Conditionnement et étiquetage des plats

Le conditionnement et l'étiquetage adoptés par le titulaire doivent être adaptés et conformes à la réglementation prévue pour le type de liaison choisie pour la prestation. Les condiments (sel, poivre, vinaigrette, mayonnaise, ketchup, sucre) doivent être présentés sous une forme qui réponde aux orientations de la loi EGalim et aux conditions sanitaires.

Transport et livraison des denrées sur site

Horaires de livraison

L'ouverture du site se fait à partir de 07h00. Un jeu de clés est remis au titulaire préalablement au démarrage de la prestation.

Modalités de livraison

Le transport des aliments sera effectué conformément à la démarche « Hazard Analysis Critical Control Point » (HACCP). Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions doivent être prises pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Ils ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir, lorsqu'ils ne sont pas disposés dans un contenant résistant et les enveloppant complètement.

Le titulaire est responsable de la livraison des denrées et de leur conservation. Le personnel du titulaire chargé des manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

Vente à emporter

Le titulaire doit être en mesure de proposer à la vente à emporter une sélection des entrées, plats et desserts proposés.

Le convive peut amener son propre contenant. Le titulaire pourra proposer, sans supplément de coût pour les convives, les contenants, sacs et couverts appropriés, dans le respect des conditions énoncées à l'article 12.6 du présent CCP.

Communication et signalétique

La signalétique a pour objectif de guider les convives dans la zone de distribution et de marquer significativement les thèmes culinaires. Elle est assurée par le titulaire selon le principe minimum suivant :

- Totem d'identification des offres et de leur localisation dans l'espace ;
- Identification des composantes spécifiques des recettes (hors d'œuvre, plats, desserts, etc.) ;
- Information sur les plats proposés ;
- Proposition d'un menu « équilibre » selon la présentation suivante : hors d'œuvre, plat protidique, fromage/produit laitier et dessert ;
- Information de proximité sur chacun des comptoirs et stands froids pour identifier les produits issus de filière d'approvisionnements spécifiques (local, biologique, etc.) ;
- Indication pour les plats végétariens et contenant de l'alcool ;
- Affichage réglementaire (provenance, origine, allergènes notamment + part des produits de qualité et durables).

Le titulaire envoie à l'académie le menu de la semaine suivante le vendredi précédent pour qu'elle l'envoie par courrier électronique aux agents. Le titulaire affiche le menu de la semaine à l'entrée du restaurant chaque lundi matin.

De manière générale, la transparence fait partie des actions à mettre en œuvre dans les objectifs de développement durable. L'affichage constitue la partie visible par le convive de la prise en compte de ces objectifs et, à ce titre, doit faire l'objet d'un traitement réfléchi et soigné de la part du titulaire. L'académie sera vigilante sur ce point et les efforts du titulaire feront l'objet d'une appréciation.

Distribution des repas aux convives

Le titulaire assure la mise en place et la distribution des repas, ainsi que les opérations de débarrassage et de nettoyage courants (vaisselle, tables, locaux).

Fluides – Energie

L'académie, sauf cas de force majeure, assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage et prend en charge le coût des consommations. Cependant, le titulaire prendra toutes les dispositions fonctionnelles pour rationaliser les consommations des fluides.

Tout éclairage superflu devra être évité. En particulier, l'éclairage d'un local doit être strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent marché. Les lumières doivent être

éteintes au moment de quitter les locaux. De même, il conviendra de ne pas laisser couler l'eau inutilement et de veiller à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

L'académie sera vigilante sur tout abus manifeste ou négligence du titulaire entraînant une consommation anormale de fluides. En cas de constatation par l'académie de faute du titulaire en la matière, des sanctions pourront être appliquées. L'académie analyse dans ce cadre à chaque date anniversaire du marché le montant des fluides et le met en perspective avec la consommation constatée les années précédentes.

L'académie met à disposition du titulaire un branchement un accès internet et une ligne téléphonique dans le cadre de l'exécution du présent marché, charge au titulaire de contracter un abonnement auprès d'un opérateur.

Moyens techniques (locaux et matériels)

L'académie met à disposition du titulaire, à titre précaire et gratuit, sans occupation privative :

- Des locaux dédiés à la restauration dont les plans figurent en annexe 1 et 2 ;
- Le gros matériel (installations frigorifiques, matériel de cuisine, meubles, batterie de cuisine, comptoir de distribution, matériel de salle à manger, etc.) dont la liste figure en annexe 4 et 5 ;
- Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) nécessaires au fonctionnement du restaurant.

Un inventaire détaillé des équipements et mobiliers mis à disposition et un état des lieux contradictoires entre les deux parties sont établis préalablement au démarrage de la prestation par le titulaire.

En fin de marché, le titulaire restitue les locaux, équipements et matériels qui lui ont été confiés dans l'état où ils se trouveront alors, du fait de l'usage qui en aura été fait. Un état contradictoire des installations, comprenant un état des locaux et un inventaire qualitatif et quantitatif des équipements et matériels, sera alors dressé entre les parties. Hormis l'usure normale des installations et dégradations causées sans que la responsabilité du titulaire soit engagée, toute remise en état des locaux et des installations est à sa charge.

L'académie demeure gardienne de tous les matériels et installations mis à disposition. Elle assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) est à la charge de l'académie.

L'académie met en place les matériels de sécurité et de lutte contre l'incendie répondant aux normes en vigueur.

Les services de l'académie en charge de l'hygiène et de la sécurité pourront avoir accès à tout moment aux locaux pour contrôler les conditions d'utilisation par le titulaire des installations qu'il aura mises à sa disposition.

Le détail de la répartition des charges entre le titulaire et l'académie est fixé par l'annexe n°6.

Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles de l'HACCP, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux (cuisine et annexes, salle de restaurant, sanitaires) ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides. Les dégradations importantes constatées comme relevant de la responsabilité du titulaire lui seront imputées.

Le titulaire aura à sa charge le nettoyage des tables (plateaux et pieds) et est responsable du maintien en bon état de propreté des surfaces (sols, murs et plafonds) et des caniveaux.

Le titulaire est chargé d'assurer l'entretien des filtres des hottes aussi souvent que nécessaire.

Au minimum une fois par an, l'académie assure le nettoyage des hottes et, autant que de besoin, l'enlèvement des eaux grasses.

Le titulaire doit respecter les règles d'hygiène relative au règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et pour plus de règles en vigueur : <https://entreprendre.service-public.gouv.fr/vosdroits/F32189>.

Le titulaire fournit les appareils, matériels nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être uniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Le titulaire fournit les produits d'entretien et le linge nécessaires au nettoyage des locaux et au service et en assure le blanchissage.

En matière d'environnement, les prestations de nettoyage sont effectuées de manière à :

- Réduire la pollution à un niveau non dangereux ;
- Ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif des produits nocifs ;
- Collecter et trier les déchets de façon sélective pour ne les vider que dans les conteneurs autorisés par la réglementation.

Le titulaire doit signaler sans délai à l'académie les défauts justifiant des réparations. Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières et mobilières sont pris en charge par l'académie dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire. L'académie se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas.

En cas de gros travaux d'infrastructure dans les cuisines et les pièces servant au stockage, le titulaire doit pouvoir aménager son offre sans coût supplémentaire pour l'académie et permettre ainsi la continuité de la prestation pendant les mois d'immobilisation des cuisines et du lieu de stockage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'académie peut se substituer au dit titulaire et faire réaliser, aux frais de celui-ci, ces travaux par un tiers après mise en demeure.

Entretien du matériel

Le titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant (1er niveau) du gros matériel et du petit matériel mis à sa disposition.

Les matériels employés doivent être conformes à la réglementation en vigueur, et techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé, uniquement réservé à cet entreposage.

Le titulaire fournit les produits lessiviels.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'académie peut se substituer au dit titulaire et faire réaliser, aux frais de celui-ci, ces travaux par un tiers.

Personnel de restauration

Organisation et gestion du personnel

Le titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale. Le titulaire et le personnel devront se conformer aux règlements relatifs : au fonctionnement du rectorat, à la sécurité, à l'hygiène en vigueur. L'académie pourra demander le remplacement de toute personne ne respectant pas ces règlements.

Le titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché. Il a donc la responsabilité de la définition des tâches, de l'organisation et de la qualification du personnel. Le titulaire organise les congés du personnel de manière à assurer l'ouverture du restaurant aux jours et horaires énoncés au présent CCP pour un fonctionnement normal. Le titulaire peut moduler, selon les jours de la semaine, l'effectif du personnel pour mieux prendre en compte l'évolution de la fréquentation du restaurant, tout en respectant les engagements mentionnés dans son offre. En cas d'arrêt de travail de son personnel, le titulaire est tenu de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires afin de garantir le niveau de prestation fixé. Le titulaire ne peut faire valoir, en aucun cas, l'arrêt de travail comme problème à la non-exécution de ses prestations par rapport aux exigences de qualité fixées.

Le titulaire désigne un gérant sur le site. Le gérant est l'interlocuteur de l'académie et assure le bon déroulement des prestations du présent marché. Le titulaire s'engage à maintenir, tout au long du contrat, pour assurer convenablement les prestations pour lesquelles il a été retenu, l'effectif sur lequel il s'est engagé dans son offre ainsi qu'un niveau de compétence équivalente. Le titulaire communique à l'académie les renseignements administratifs relatifs à l'état-civil de son personnel et, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel.

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur le gérant. Le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des convives.

Reprise du personnel

Conformément aux dispositions de la Convention collective nationale des entreprises de restauration collective, le titulaire est tenu de reprendre le personnel transférable actuellement employé par le titulaire sortant, selon la liste figurant en annexe 7 du présent CCP. Lorsque les conditions d'application des dispositions des articles L. 1224-1 à L.1224-4 du Code du travail sont réunies, les contrats de travail sont transférés de plein droit au titulaire. À défaut de transfert légal au sens des dispositions précitées, la reprise du personnel s'effectuera conformément aux dispositions de l'Avenant n°3 du 26 février 1986 relatif à la garantie d'emploi et à la continuité du contrat de travail.

La reprise du personnel interviendra à la date de prise d'effet des prestations prévues au présent CCP.

Dans un délai de quinze jours à compter de la date de prise d'effet des prestations, le titulaire transmet à l'académie un état de reprise du personnel affecté sur l'accord-cadre. Cet état mentionne, pour chaque agent repris, la qualification, la nature du contrat, la quotité de temps de travail, l'ancienneté reprise et la date effective du transfert.

Sur le site de Rouen, trois agents sont mis à disposition par l'académie.

Formation du personnel

Le titulaire se charge de la formation de l'ensemble des personnels, y compris les personnels mis à disposition du titulaire assurant les prestations et s'engage à les former pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant, en particulier aux techniques d'utilisation des produits alimentaires et des matériels, ainsi qu'à la mise à niveau des connaissances relatives à l'hygiène alimentaire. Lors des périodes de formation, le titulaire assure à sa charge le remplacement du personnel concerné et nécessaire au maintien du service et de sa qualité.

Vêtements de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel est à la charge du titulaire ainsi que les équipements de sécurité, y compris chaussures, charlottes, gants etc. Ils doivent être propres et adaptés à l'activité. Le personnel devra avoir une tenue vestimentaire de propreté irréprochable. Le personnel doit être immédiatement identifiable par le port d'une tenue identique et d'un badge spécifique à leur fonction.

Suivi médical

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des dispositions du Code du travail relatives au suivi individuel de l'état de santé de ses salariés, notamment celles issues de l'article L. 4624-1 du Code du travail et des articles réglementaires afférents.

Le titulaire veille à ce que l'ensemble du personnel affecté à l'exécution des prestations bénéficie des visites médicales obligatoires, y compris lors de la reprise du personnel, et soit déclaré apte aux fonctions exercées.

Le titulaire s'engage à remettre, à la demande de l'académie, les justifications de ces visites médicales et à lui fournir un certificat d'aptitude à exercer la profession pour chacun de ces employés.

Plan de prévention

Dans les trente jours suivant le démarrage du marché, hors période de fermeture du rectorat, un plan de prévention est établi conformément aux dispositions des articles R. 4512-6 à R. 4512-12 du Code du travail. Ce plan de prévention est élaboré conjointement par le pouvoir adjudicateur et le titulaire, à l'issue d'une inspection commune préalable des lieux de travail, conformément aux dispositions de l'article R. 4512-2 du Code du travail.

Le plan de prévention est actualisé chaque fois que nécessaire, notamment en cas de modification des conditions d'exécution des prestations.

Autres principes

Le titulaire informe l'académie en cas de présence de nuisibles. L'académie dispose d'un contrat pour la lutte contre les nuisibles. L'utilisation de produits chimiques par le titulaire est proscrite.

Le titulaire s'engage, dès qu'il en a connaissance, à informer l'académie de tout incident, matériel défectueux, perdu ou cassé.

Le titulaire assure l'égalité des usagers devant le service public et veille au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Il veille notamment à ce que ses salariés ou les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, lorsqu'ils participent à l'exécution du service public, s'abstiennent notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses, traitent de façon égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et leur dignité. Le titulaire veille à ce que toute autre personne à laquelle il confie pour partie l'exécution du service public s'assure du respect de ces obligations. Il communique à l'acheteur chacun des contrats de sous-traitance ayant pour effet de faire participer le sous-traitant à l'exécution de la mission de service public. Le titulaire est tenu de signaler sans délai à l'acheteur toute situation constitutive d'un manquement aux principes de laïcité et de neutralité.

Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire doit veiller à l'application de toutes normes et réglementations pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de la prestation. Il doit respecter les dispositions des textes en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires et prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation.

Sécurité des aliments

Dans le cadre du marché, si la consommation des repas a lieu dans un autre établissement que celui qui les fabrique, il convient au titulaire d'appliquer les dispositions de l'arrêté du 8 octobre 2013 et d'obtenir l'agrément sanitaire de la cuisine centrale.

Hygiène alimentaire

Le titulaire du marché s'engage à l'application stricte des règles d'hygiène alimentaire et corporelle de son personnel ainsi qu'à celles se rapportant aux locaux et aux matériels nécessaires à l'élaboration des repas, telles qu'elles résultent des réglementations en vigueur. Il se doit de contrôler de façon permanente :

- Les matières premières contrôlées en amont auprès des fournisseurs ;
- Les produits stockés en chambre froide ou congélateur ;
- L'état du matériel utilisé.

Le titulaire s'engage à faire contrôler, à ses frais, la qualité microbiologique des préparations par des organismes agréés. Les résultats de ces analyses sont systématiquement transmis à l'académie à l'adresse suivante : dalog1-2@ac-normandie.fr.

Toute analyse complémentaire demandée par l'académie est prise en charge par le titulaire lorsque les résultats sont non conformes.

Sécurité de la viande bovine

Le titulaire s'assure qu'afin de protéger la santé humaine, la viande bovine a fait l'objet de mesures réglementaires de sécurité sanitaire européennes et / ou nationales.

Afin de garantir la fiabilité et le respect de la traçabilité dans la filière bovine, il est fait application du décret n°99-260 du 2 avril 1999 et des règlements n°1760/2000 et n°1825/2000 du Parlement et du Conseil qui fixent les conditions de l'étiquetage de la viande bovine.

Traçabilité des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM)

La traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM seront conformes au règlement n°1830/2003 publié le 18 octobre 2003 et règlements en vigueur au moment de la prestation.

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons frais et surgelés, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM (<0,1% ou <0,9% selon le cas) dans la nourriture devra être privilégiée. Le titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCP. L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM (<0,1% ou <0,9% selon le cas) » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Utilisation raisonnée des antimicrobiens

En vertu des règlements européens (CE) n° 1831/2003 et (UE) n°2019/6, le Titulaire du marché s'engage à ce que les produits d'origine animale fournis proviennent d'élevages respectant strictement la réglementation relative à l'utilisation des antimicrobiens vétérinaires.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

Le Titulaire est en mesure, à la demande de l'acheteur, de justifier du respect de ces obligations, notamment par la présentation d'engagements de filière, de démarches collectives ou de dispositifs équivalents visant à la maîtrise de l'usage des antimicrobiens.

Le Titulaire doit présenter un plan de progrès décrivant les actions mises en oeuvre par les filières ou les fournisseurs en matière de prévention sanitaire (biosécurité, vaccination, pratiques d'élevage), ainsi qu'un bilan annuel.

Traçabilité des denrées alimentaires

La traçabilité se définit comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée ». Dans la pratique, elle permet soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit. La traçabilité est l'élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire.

Elle fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité : AOC, labels, certification de conformité, agriculture biologique, qui permettent d'identifier et de faire connaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenues selon des méthodes de fabrication particulières. Elle doit être aussi complète que possible. Le titulaire doit s'assurer de la traçabilité et de la qualité des denrées alimentaires utilisées et être en mesure, à tout moment, d'en produire les pièces justificatives. L'académie se réserve le droit de retirer des menus tous produits pour lesquels il n'aurait pas de garantie en termes de sécurité alimentaire et d'imposer le remplacement immédiat par le titulaire du marché.

Valoriser la concentration des chaînes de production

Produits transformés contenant du porc, de la volaille, du boeuf ou de l'ovin : ceux-ci doivent être nés, élevés, abattus dans un même pays » : dans le cadre du sous-critère valorisant la capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays, l'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au présent CCP. Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.

Viande issue d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays » : dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, boeuf et ovin) soient issues d'animaux nées, élevées et abattues dans un même pays. Cette exigence vaut pour les produits frais. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCP. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCP, en cas de non-respect de cette clause.

BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays » : dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, oeufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières produites dans ce pays. Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCP. À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCP, en cas de non-respect de cette clause.

Diversification des volailles proposées

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de : poulets, canards, cailles, dindes, pintades, coquelets, pigeons, lapins (il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles). Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées au présent CCP.

Visite sur le site de production ou d'élevage

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge

de l'acheteur. Cette exigence vaut pour les produits frais (viande, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés. Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire. L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le titulaire.

Valorisation de l'approvisionnement direct

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant le circuit court, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, groupement d'achat auquel il appartient, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). L'engagement pris par le titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée au présent CCP.

Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court (3 mois maximum), il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieurs à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois dès constatation de l'aléa.

Nouveaux aliments, ingrédients et procédés

La mise sur le marché d'aliments nouveaux est subordonnée au respect des procédures fixées par le règlement (UE) 2015/2283 du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments. Seuls les produits qui ne présentent pas de risques peuvent être commercialisés. Une demande motivée, auprès de l'académie est obligatoire avant toute utilisation de ces nouveaux aliments, ingrédients et procédés.

Plan de maîtrise sanitaire

Le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments et s'engage à respecter l'intégralité des exigences de la démarche HACCP (analyse des dangers et points critiques à maîtriser).

Le titulaire fournit à l'académie, dans les deux mois qui suivent le démarrage du marché, un plan de maîtrise sanitaire (PMS) décrivant l'ensemble des mesures mises en place pour garantir l'hygiène alimentaire.

Autres

Des exigences contractuelles complémentaires relatives à la traçabilité, à l'origine et à la qualité des denrées sont décrites dans l'annexe 8.

12.3 Obligation du titulaire

12.3.1 Obligation de conseil

Le titulaire doit répondre à l'obligation de conseil et de mise en garde la plus stricte. A ce titre, il s'engage, notamment à :

- Répondre à toute demande de renseignements émanant de l'académie et communiquer à celle-ci tout conseil et toute information qu'il estime nécessaire concernant les prestations commandées ;
- Demander à l'académie toute information ou tout renseignement qu'il juge nécessaire à la bonne exécution des prestations ;
- Reprendre tous les points pour lesquels l'académie a opposé des remarques et dans les délais émis par l'académie, conformément aux documents régissant le présent marché ;

- Apporter tout le soin et toute la diligence nécessaires à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché ;
- Livrer les produits finis et respecter les délais d'exécution demandés ;
- Observer les modalités de suivi et de pilotage, telles que décrites au présent marché.

12.3.2 Obligation d'information

Le titulaire est tenu de signaler à l'académie tous les éléments qui lui paraissent de nature à compromettre la bonne exécution des prestations.

En cas de manquement, l'académie ne saurait être tenue pour responsable des conséquences pouvant en découler, notamment des retards de paiement.

Le titulaire est tenu de notifier sans délai à l'acheteur les modifications survenant en cours d'exécution et notamment celles qui se rapportent :

- Aux personnes ayant le pouvoir de l'engager ;
- À la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- À sa raison sociale ou à sa dénomination ;
- À son adresse ou à son siège social ;
- Aux renseignements qu'il a fournis pour l'acceptation d'un sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement ;

De façon générale, toutes les modifications importantes de fonctionnement concernant le titulaire et pouvant influencer sur le déroulement du marché doivent être notifiées à l'acheteur.

En cas de manquement, l'acheteur ne saurait être tenu pour responsable des conséquences pouvant en découler, et notamment des retards de paiement.

La cession du marché, totale ou partielle, à titre onéreux ou gracieux, ne peut se faire sans autorisation écrite et préalable du représentant du pouvoir adjudicateur. Elle fera l'objet d'un avenant constatant le transfert du marché au nouveau titulaire.

Le transfert du marché à la société née de la fusion ou de l'absorption de l'entreprise titulaire ne peut s'opérer de plein droit sans agrément préalable de l'académie.

12.3.3 Mesures de sécurité

Le titulaire ou son personnel devant avoir accès aux locaux de l'académie sont nommément agréés et soumis pendant leur séjour aux mêmes règles de discipline que les agents de l'administration. La non-application par le titulaire ou son personnel des mesures de sécurité prévues peut entraîner la résiliation du marché à ses torts dans les conditions définies au présent CCP.

Le titulaire du présent marché assume la direction et la responsabilité de l'exécution de la prestation, il est le seul responsable des dommages corporels, matériels ou immatériels, consécutifs ou non, que l'exécution de la prestation peut causer directement à son personnel ou à des tiers, à ses biens, aux biens appartenant à l'académie ou à des tiers.

Le titulaire, du fait de sa faute ou de sa négligence, pourra être déclaré responsable de la mauvaise exécution ou de l'inexécution des obligations mises à sa charge, sauf si cette mauvaise exécution ou inexécution résulte d'un cas de force majeure tel que défini ci-après ou encore si elle résulte du fait de l'académie.

De façon expresse sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, ceux habituellement retenus par la jurisprudence des cours et tribunaux français.

12.4 Responsabilité du titulaire

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

Pour les prestations qui lui incombent, le titulaire doit strictement respecter les délais, les coûts et les niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels régissant le marché.

Les prestations doivent être conformes aux prescriptions de l'ensemble des normes homologuées ou à toute norme européenne équivalente. Cette disposition vaut non seulement pour les normes en vigueur au jour de la passation de l'accord-cadre mais également pour toutes les nouvelles normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution de l'accord-cadre.

Pour l'ensemble de ses obligations, le titulaire ne pourra nullement mettre en avant une quelconque défaillance de ses sous-traitants ou fournisseurs. Le titulaire est pleinement et personnellement responsable de la bonne exécution du marché.

Le personnel affecté par le titulaire à l'exécution des prestations objet du présent marché demeure, en toutes circonstances, placé sous l'autorité, la direction et la surveillance exclusives du titulaire.

12.5 Considération sociale

Afin de faciliter la diversité et combattre l'exclusion, il est fait application des dispositions de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique en incluant dans le CCP une clause sociale permettant la formation d'un ou plusieurs jeunes, de 16 à 25 ans, en situation de décrochage scolaire.

Cette clause est applicable pour toutes les tranches.

Le titulaire s'engage à réaliser une action de formation d'un ou plusieurs élèves de 16 à 25 ans suivi(s) par un référent de l'Education nationale :

- Soit en situation de décrochage scolaire (article L. 122-2 du code de l'éducation) ;
- Soit soumis à l'obligation de formation (article L. 114-1 et R. 114-1 du code de l'éducation).

En cas de réalisation du stage en dehors du territoire national, cette action bénéficie :

- Soit à un élève à besoins spécifiques inscrit dans un établissement scolaire français et suivi par un référent de l'Education nationale (articles L. 124-19 et L. 124-20 du code de l'éducation) ;
- Soit à un élève à besoins spécifiques inscrit dans un établissement scolaire étranger et suivi par tout dispositif équivalent, impliquant des personnels éducatifs.

En tant que condition d'exécution du présent accord-cadre prenant en compte des considérations sociales, en application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, la clause sociale de formation sous statut scolaire doit être liée à l'objet du marché. Les activités proposées par le titulaire dans la « fiche entreprise » en annexe 3 du présent document doivent impérativement respecter cette exigence.

Le volume horaire minimal exigé est de 150 heures, à réaliser pendant la période ferme du marché ou sur une période de reconduction. Le non-respect de cette obligation donne lieu à une pénalité prévue au présent CCP. Néanmoins, le titulaire peut dépasser le volume horaire s'il le souhaite, en accord avec l'élève et le tuteur pédagogique, sans toutefois dépasser six mois.

A l'initiative de la Mission de Lutte contre le Décrochage Scolaire (MLDS), le nombre d'heures de clause sociale de formation sous statut scolaire prévu au présent marché peut être divisé pour donner lieu à plusieurs stages au bénéfice de plusieurs élèves à besoins spécifiques.

Encadrement de l'élève

Dans le cadre de la présente clause sociale, l'élève bénéficiaire est sous statut scolaire. Une convention de stage tripartite est conclue entre l'entreprise, la MLDS ou l'établissement scolaire de rattachement et l'élève (ou son représentant légal).

Le titulaire du marché reçoit l'élève dans ses locaux, et désigne à cet effet un « référent entreprise » qui accompagne l'élève dans les tâches qui lui sont confiées. Le titulaire désigne un Responsable des Ressources Humaines (RRH), qui est l'interlocuteur privilégié de la MLDS.

L'élève est aussi accompagné par la MLDS, qui désigne un tuteur pédagogique.

Le référent entreprise et le tuteur pédagogique sont en relation directe.

Dans les conditions de l'article L. 124-6 du code de l'éducation, une gratification doit être versée au stagiaire (<https://entreprendre.service-public.gouv.fr/simulateur/calcul/gratification-stagiaire>).

À tout moment, le titulaire peut aller au-delà des objectifs fixés par le présent marché.

Etapes de mise en œuvre du stage :

La MLDS suit la bonne exécution de la clause sociale pour le compte de l'académie, qu'elle informe régulièrement.

Lors de la réunion de lancement du marché, la clause sociale de formation sous statut scolaire est abordée. La présence du « référent entreprise », est obligatoire. Le non-respect de cette obligation donne lieu à une pénalité prévue au présent CCP.

Une réunion spécifique à la mise en œuvre de la clause sociale est organisée à l'initiative du titulaire. La présence du « référent entreprise », est obligatoire. Le non-respect de cette obligation donne lieu à une pénalité prévue au présent CCP. La présence du RRH, interlocuteur privilégié de la MLDS dans le cadre de l'exécution de la clause sociale, est souhaitable. A cette occasion, la « fiche entreprise » peut être modifiée en fonction de l'élève proposé par la MLDS.

S'il rencontre des difficultés pour faire face à son engagement, le titulaire doit informer la MLDS. Dans ce cas, la MLDS étudie avec le titulaire les moyens à mettre en œuvre pour parvenir à la réalisation des objectifs fixés.

En application de l'article L. 2194-1 1° du code de la commande publique, les conditions de mise en œuvre de la clause sociale de formation sous statut scolaire pourront être revues par les parties au contrat. Les nouvelles modalités sont décidées conjointement par le titulaire et la MLDS, puis validées par l'acheteur. Ces adaptations doivent être prises en compte dans la convention de stage, par avenant le cas échéant (article D. 124-4 du code de l'éducation).

A l'issue du stage :

- Toutes les hypothèses de fin de parcours sont envisagées à l'occasion d'une réunion de fin de parcours ;
- Le référent entreprise et le tuteur pédagogique rédigent un bilan croisé de l'action mise en œuvre attestant de sa bonne exécution par le titulaire et accompagné de l'attestation de présence de l'élève bénéficiaire précisant le nombre d'heure de stage réalisées ;
- L'élève bénéficiaire du dispositif peut accéder à l'emploi (insertion professionnelle) ou intégrer un parcours de formation diplômant (reprise de scolarité) ;
- Le titulaire s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauche pérenne ou de formation de l'élève bénéficiaire de la clause sociale.

Contrôle et évaluation de l'action de formation :

Pendant et à l'issue du stage, le titulaire s'engage à faciliter les contacts des partenaires de l'opération avec l'élève bénéficiaire, et à transmettre les documents nécessaires à l'évaluation du dispositif.

Tout au long de l'exécution des prestations du marché, le titulaire répond à toute demande de l'académie ou du tuteur pédagogique relative à l'état d'avancement de la mise en œuvre de la clause sociale.

Le titulaire est tenu de transmettre à la MLDS :

- La « fiche entreprise » modifiée, le cas échéant ;
- La convention de stage tripartite ;
- Le bilan croisé.

Si la MLDS n'a pas pu présenter d'élève au titulaire, ce dernier doit en informer l'académie au terme de la période ferme. Aucune pénalité pour inexécution des heures de formation prévues par le marché ne pourra être infligée au titulaire pour ce motif.

En cas de demande par l'académie ou la MLDS, toute transmission de document lié à la clause sociale de formation sous statut scolaire est réalisée dans les dix jours ouvrés à compter de la réception de la demande.

Le non-respect de cette obligation donne lieu à une pénalité prévue au présent CCP.

12.6 Considérations environnementales

Approvisionnement en produits de qualité et durables

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, 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 » et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de :

- 100% des viandes bovines, porcines et ovines durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de volaille élevées en plein air (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits laitiers (Beurre OEuf Fromage) et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 60% de produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio ;
- 100% de lait UHT issu de l'agriculture biologique ;
- 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits 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

31/12/2026 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 issus du commerce équitable ;
- 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 acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

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 taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (au minimum 20%) est également calculée sur le total des achats hors taxe. A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 600 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 600€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT. Tous les produits des familles « viandes » et « poissons » achetés doivent correspondre à une catégorie de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un événement extérieur à la volonté du titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique, etc.), il sera toléré un délai de latence d'un mois durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le reporting des statistiques est trimestriel.

Le non-respect par le titulaire de la condition d'exécution relative aux objectifs minimums d'approvisionnement durable et de qualité entraînera une pénalité, détaillée au présent CCP.

L'accord-cadre peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues au présent CCP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

Réduction mesurable des emballages

Les prestations seront servies dans de la vaisselle réutilisable (fournie par l'académie) pour être consommées sur place.

Dès lors que les prestations le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes.

Tous les emballages jetables et serviettes en papier mis à disposition des convives par le titulaire, pour quelque raison que ce soit durant le marché, devront être recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Il est interdit d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercle).

Les convives pourront apporter leur propre contenant pour la vente à emporter.

Le candidat explique dans son offre les mesures qu'il envisage de mettre en place, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité attachées aux produits alimentaires, pour limiter les emballages liés à ses achats et leur impact sur l'environnement (emballages recyclés, recyclables, issus de matières premières renouvelables, etc.).

Gestion des déchets

Le titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations de collecte et de tri des déchets créés par les prestations objets du présent marché, pendant toute sa durée, conformément à la réglementation en vigueur.

Dans ce cadre, le titulaire fournit les réceptacles de stockage temporaire et sachets jetables. L'académie est chargée de l'enlèvement des déchets par des sociétés spécialisées. Le titulaire est cependant libre de proposer à l'académie une collecte et un traitement alternatifs plus vertueux de tout ou partie des déchets provenant des prestations qu'il exécute en vertu du présent marché. À ce titre, le titulaire peut par exemple proposer la mise en place d'un partenariat visant notamment à valoriser les déchets alimentaires.

Le titulaire est chargé du maintien en bon état d'utilisation des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères. Le titulaire devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à la fermeture après chaque utilisation et à leur rangement.

Le titulaire procédera le cas échéant au tri sélectif des déchets suivant ce que lui indiquera l'académie et apportera les conteneurs à déchets au point de collecte situé dans l'enceinte des bâtiments qui lui sera précisé.

La gestion des déchets, alimentaires et autres, générés par la cuisine et par les convives est détaillée par le candidat dans son offre.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Conformément à la Loi EGalim, les dispositions suivantes sont obligatoires et le titulaire devra s'y conformer :

- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic établi par le titulaire au démarrage du marché ;
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les denrées alimentaires encore consommables ;
- Obligation de recourir au tri sélectif.

Par ailleurs, tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du titulaire un plan de progrès pour tendre vers une réduction constante du gaspillage alimentaire. Un reporting semestriel est envoyé à l'acheteur.

Produits d'entretien

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire est tenu d'utiliser des produits d'entretien écologiques ou à défaut présentant l'impact le plus faible possible sur l'environnement.

Obligation de suivi relatif aux clauses environnementales

Tout au long de l'exécution du marché, chaque année à date anniversaire du marché, le titulaire est tenu d'effectuer un compte-rendu précis à l'académie permettant d'attester de la conformité des prestations au regard des clauses environnementales définies à cet article.

Éléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché

Le titulaire a obligation de transmettre à l'acheteur (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie au marché) et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve, voire les recettes détaillées, attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au BPU.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits achetés. Le Titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'acheteur.

Obligations de suivi par le Titulaire des approvisionnements en produits durables et de qualité, et issus de l'agriculture biologique, et modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur

Le titulaire transmet une fois par an (au 31/12) à l'acheteur (dalog-sra@ac-normandie.fr) par voie dématérialisée les totaux facturés HT des produits durables et de qualité, par catégorie définie par la loi EGalim (cf. paragraphe I.2) ou selon la matrice de télédéclaration en mode simplifié de « *ma cantine* », et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les tonnages, les prix unitaires et les prix totaux.

12.7 Bilan des émissions de gaz à effet de serre

L'acheteur mobilise dans le présent marché une condition d'exécution relative à l'article L.229-25 du code de l'environnement afin de vérifier le respect, par les titulaires qui y sont soumis*, de leur obligation d'établir et de publier leur bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES) et le plan de transition pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre (GES) présentant les objectifs, moyens et actions envisagés à cette fin et, le cas échéant, les actions mises en oeuvre lors du précédent bilan.

Il n'est pas attendu de l'acheteur qu'il analyse et vérifie le contenu du BEGES et de son plan de transition associé.

Ainsi, le titulaire soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement communique à l'acheteur son BEGES et le plan de transition associé.

Pour les sous-traitants qui sont eux-mêmes soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement, la communication du BEGES et du plan de transition associé intervient dans le même délai que pour le titulaire, si la déclaration de sous-traitance intervient au moment du dépôt de l'offre. Si la déclaration de sous-traitance intervient après la notification du marché, alors il doit communiquer le BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de six mois à compter de l'acceptation du sous-traitant constatée dans les conditions prévues à l'article R.2193-4 du code de la commande publique.

Le BEGES doit couvrir toute la durée d'exécution du marché. Si le BEGES communiqué après notification du marché arrive à échéance durant l'exécution du marché, un nouveau BEGES (et le plan de transition associé) est transmis par le titulaire (et, le cas échéant, le ou les sous-traitants concernés) à l'acheteur, au plus tard 90 jours après la date d'expiration du BEGES initial.

La communication du BEGES doit être effectuée en utilisant le site internet de l'ADEME (<https://bilans-ges.ademe.fr/>), conformément à l'article L. 229-25 du code de l'environnement et à l'arrêté du 25 janvier 2016 relatif à la plate-forme informatique pour la transmission des bilans d'émission de gaz à effet de serre. Les plans de transition sont communiqués sur cette même page ; toutefois, les titulaires (et les sous-traitants concernés) lorsqu'ils transmettent les informations relatives au plan de transition, peuvent renvoyer vers la section de leur rapport de gestion ou de leur rapport sur la gestion du groupe prévue aux articles L. 232-6-3 et L. 233-28-4 du code de commerce, selon le cas, sous réserve que ce plan soit facilement identifiable et comprenne les descriptions mentionnées à l'alinéa précédent

spécifiques aux activités exercées sur le territoire national. Si tout ou partie de ces documents n'ont pas été transmis au stade de la candidature, alors le titulaire les transmet dans un délai maximum de six (6) mois après la date de notification du marché. Également, si le BEGES communiqué au stade de la candidature ou après la notification du marché arrive à échéance durant l'exécution de ce dernier, un nouveau BEGES (et son plan de transition associé) est transmis par le titulaire à l'acheteur, au plus tard six (6) mois après la date d'expiration du BEGES initial.

*Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.

12.8 Traitement de données à caractère personnel

L'acheteur est responsable du traitement des données à caractère personnel. Le titulaire est sous-traitant au sens du RGPD.

Le présent article a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le titulaire du présent accord-cadre s'engage à effectuer pour le compte de l'acheteur les opérations de traitement de données à caractère personnel définies ci-après.

Dans le cadre du présent accord-cadre, les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, notamment le RGPD et la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Précisions terminologiques

Dans le cas présent, le responsable de traitement au sens du règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (ci-après, « règlement général sur la protection des données » ou RGPD) est l'acheteur et le sous-traitant est le titulaire du présent accord-cadre.

Nature, durée, finalité et description du traitement de données à caractères personnel

Le titulaire est autorisé à traiter pour le compte de l'acheteur, les données à caractère personnel nécessaires pour fournir la prestation de restauration collective.

Les données à caractère personnel sont traitées pour une durée correspondant à la durée d'exécution du présent accord-cadre.

La finalité du traitement sont les suivantes : gestion des accès au service de restauration et de son contrat.

Les types de données à caractère personnel traitées sont les suivantes : nom, prénom, mail professionnel, téléphone professionnel, données de rémunération, numéro de badge.

Les catégories de personnes concernées par les données sont les suivantes : personnels du rectorat de l'académie de Normandie, personnels des administrations avec lesquelles une convention est en cours.

Données sensibles

Si le traitement porte sur des données à caractère personnel révélant l'origine raciale ou ethnique, les opinions politiques, les convictions religieuses ou philosophiques ou l'appartenance syndicale, ainsi que des données génétiques ou des données biométriques aux fins d'identifier une personne physique de manière unique, des données concernant la santé ou des données concernant la vie sexuelle ou l'orientation sexuelle d'une personne physique, ou des données relatives aux condamnations pénales

et aux infractions (« données sensibles »), le sous-traitant applique des limitations spécifiques et/ou des garanties supplémentaires.

Mise en œuvre du traitement

Obligations du titulaire vis-à-vis de l'acheteur

Le titulaire de l'accord-cadre s'engage, notamment, à :

1. traiter les données uniquement pour la seule finalité qui fait l'objet du présent accord-cadre ;
2. traiter les données conformément aux instructions documentées de l'acheteur figurant dans le présent CCP. Si le titulaire considère qu'une instruction est donnée en violation du règlement général sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement l'acheteur ;
3. Si le titulaire est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers (hors de l'Union européenne) ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer l'acheteur de cette obligation juridique avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information.

Les données transférées vers un pays tiers doivent bénéficier d'un degré de protection équivalent à celui garanti par le RGPD au sein de l'Union européenne. Il est rappelé que tout transfert de données à caractère personnel, au bénéfice de toute entité et notamment de pays tiers ou d'organisations internationales, qui ne serait pas strictement conforme à la réglementation française ou européenne est formellement prohibé.

A défaut de pouvoir garantir le respect de ces exigences en cas de transfert de données à caractère personnel vers un pays tiers, le titulaire suspend tout transfert et se rapproche de l'acheteur pour envisager, le cas échéant, l'adaptation des modalités d'exécution de l'accord-cadre permettant le respect des exigences du RGPD.

Si les modalités d'exécution ne peuvent être adaptées, l'acheteur procède à la résiliation l'accord-cadre pour motif d'intérêt général dans les conditions prévues par le CCAG-FCS.

4. garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent accord-cadre ;
5. veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu du présent accord-cadre :
 - S'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité ;
 - Reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel.

6. prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

Sous-traitance des activités de traitement

Lorsque le titulaire (qui est, pour rappel, sous-traitant au sens RGPD), fait appel à un sous-traitant (au sens de la commande publique) pour mener des activités de traitement spécifiques, il informe préalablement et par écrit l'acheteur (le responsable de traitement au sens du RGPD). Cette information doit indiquer clairement la nature des activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant et les dates du contrat de sous-traitance. Cette sous-traitance ne peut être effectuée que si l'acheteur n'a pas émis d'objection pendant le délai de 21 jours à compter de la date de réception de la demande en application des dispositions de l'article R. 2193-4 du code de la commande publique.

Afin d'obtenir l'acceptation et l'agrément de l'acheteur, le titulaire doit présenter son sous-traitant par le biais de l'acte spécial de sous-traitance, dont les formalités sont comprises dans le formulaire DC4 ou tout autre document équivalent (téléchargeable sur <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>).

Le sous-traitant est tenu de respecter les obligations du présent accord-cadre pour le compte et selon les instructions de l'acheteur. Il appartient au titulaire de s'assurer que le sous-traitant présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences de la législation et de la réglementation en vigueur sur la protection des données.

Le titulaire demeure pleinement responsable, à l'égard de l'acheteur, de l'exécution des obligations du sous-traitant conformément au contrat conclu avec le sous-traitant ultérieur. Le titulaire informe l'acheteur de tout manquement du sous-traitant à ses obligations contractuelles.

Droit d'information et exercice des personnes concernées par le traitement

Il appartient à l'acheteur de fournir l'information aux personnes concernées par les opérations de traitement au moment de la collecte des données.

Le titulaire aide l'acheteur à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Le titulaire doit pouvoir garantir, pendant toute la durée des prestations, que l'intégralité des données à caractère personnel qu'il traite dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre en qualité de sous-traitant RGPD sont traitées et plus généralement rendues accessibles exclusivement au sein :

- De l'Espace économique européen ;
- D'un État tiers bénéficiant d'une décision d'adéquation au sens de l'article 45 du RGPD ;
- Ou, à défaut, que les transferts résultant de la réalisation des Prestations sont encadrés par des garanties appropriées ou des règles d'entreprise contraignantes au sens des articles 46 et 47 du RGPD, le cas échéant complétées par des mesures supplémentaires visant à garantir qu'il ne pourra pas y être fait échec dans l'État tiers de destination, dans le strict respect de la jurisprudence.

La garantie du titulaire sur ce point doit non seulement couvrir l'hébergement des données, mais également toutes les opérations de traitement réalisées par le titulaire ou par les sous-traitants RGPD ultérieurs auxquels pourraient le cas échéant être confiées certaines opérations de traitement (telles que notamment maintenance, assistance...).

Le titulaire doit ainsi pouvoir garantir que les données traitées ne peuvent pas être rendues accessibles à des destinataires, y compris des autorités administratives ou judiciaires, situés hors de l'Espace économique européen sans que soit respecté le droit applicable, et en particulier le RGPD. Le titulaire détaillera les moyens mis en place pour y répondre.

Notification des violations de données à caractère personnel

Le titulaire notifie à l'acheteur toute violation de données à caractère personnel dans un délai de 24 heures après en avoir pris connaissance et par le moyen suivant : par mail à l'adresse dalog1-2@ac-normandie.fr. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre à l'acheteur, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente (en l'occurrence, à la Commission nationale de l'informatique et des libertés, CNIL) si possible 72 heures au plus tard après en avoir pris connaissance.

Après accord écrit de l'acheteur, le titulaire notifie à l'autorité de contrôle compétente, au nom et pour le compte de l'acheteur, les violations de données à caractère personnel dans un délai maximum

de 48 heures à moins que la violation en question ne soit pas susceptible d'engendrer un risque pour les droits et libertés des personnes physiques.

La notification contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que l'acheteur propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

Après accord écrit de l'acheteur, le titulaire communique, au nom et pour le compte de l'acheteur, la violation de données à caractère personnel à la personne concernée dans les meilleurs délais, lorsque cette violation est susceptible d'engendrer un risque élevé pour les droits et libertés d'une personne physique.

La communication à la personne concernée décrit, en des termes clairs et simples, la nature de la violation de données à caractère personnel et contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que l'acheteur propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Aide du titulaire dans le cadre du respect par l'acheteur de ses obligations

Le titulaire aide l'acheteur :

- À la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données ;
- À la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle.

Le titulaire met à la disposition de l'acheteur la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre, le cas échéant, la réalisation d'audits, y compris des inspections, par l'acheteur ou un auditeur mandaté par lui, et contribuer à ces audits.

Mesures de sécurité

Le titulaire met en œuvre les mesures de sécurité suivantes :

- La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
- Les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
- Les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;

- Une procédure visant à tester, à l'analyser et à l'évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement]

Sort des données

Au terme de l'exécution du présent accord-cadre, l'acheteur informe le titulaire de sa décision relative au sort des données. L'acheteur peut demander au titulaire de :

- Détruire toutes les données à caractère personnel
- Renvoyer toutes les données à caractère personnel à l'acheteur ou au tiers désigné par l'acheteur

Le renvoi doit s'accompagner de la destruction de toutes les copies existantes dans les systèmes d'information du sous-traitant. Une fois détruites, le sous-traitant doit justifier par écrit de la destruction

Délégué à la protection des données

Dès la notification de l'accord-cadre, l'acheteur communique au titulaire le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données.

Registre des activités de traitement

Le titulaire tient par écrit un registre de toutes les activités de traitement effectuées pour le compte de l'acheteur comprenant :

1. le nom et les coordonnées de l'acheteur pour le compte duquel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du délégué à la protection des données ;
2. les catégories de traitements effectués pour le compte de l'acheteur ;
3. le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement général sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées ;
4. dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, notamment, selon les besoins :
 - La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
 - Des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
 - Des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
 - Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

Conformément au CCAG-FCS, l'acheteur peut résilier l'accord-cadre pour faute du titulaire en cas de manquement grave et répété, par le titulaire ou son sous-traitant, aux obligations relatives à la confidentialité, à la protection des données à caractère personnel et à la sécurité prévues par la réglementation française et européenne ainsi qu'aux obligations prévues par le présent article et par les pièces particulières de l'accord-cadre.

12.9 Confidentialité et secret des affaires

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens appropriés afin de garder confidentiels les informations, les documents et les objets auxquels il aura eu accès lors de l'exécution de l'accord-cadre, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel. Ces informations, documents ou objets ne peuvent être, sans autorisation expresse de l'acheteur,

divulgués, publiés, communiqués à des tiers ou être utilisés directement par le titulaire, hors de l'accord-cadre ou à l'issue de son exécution.

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

L'acheteur peut demander, à tout moment, au titulaire, de lui retourner les éléments ou supports d'informations confidentielles qui lui auraient été fournis, sans en conserver aucune copie ou trace.

La violation de l'obligation de confidentialité par le titulaire pourra entraîner la résiliation de l'accord-cadre aux torts du titulaire.

Le présent accord-cadre concerne des prestations de services (restauration collective).

Dès lors, de par l'objet-même de l'accord-cadre, le titulaire peut être amené à connaître du secret des affaires de tiers lors de l'exécution.

Dans ce cadre, il ne peut divulguer les données et informations couvertes par le secret des affaires dont il aurait connaissance pendant la durée d'exécution de l'accord-cadre. Dans l'hypothèse où il aurait connaissance de telles informations, il s'engage à mettre en oeuvre l'ensemble des moyens nécessaires afin de réduire les risques de divulgation, notamment au moyen d'engagements de confidentialité individuels, de cloisonnement organisationnel et de paramétrage des droits d'accès.

Cette interdiction ne prend pas fin à l'issue de l'accord-cadre.

Le titulaire consent, en application de l'article L. 151-5 du code de commerce, à ce que tous les documents de son offre et ceux liés à l'exécution de l'accord-cadre puissent être divulgués par l'acheteur à un tiers, à la condition que cette divulgation s'avère nécessaire, notamment pour les besoins d'une mission de conseil ou d'assistance à maîtrise d'ouvrage, de contrôle des prestations réalisées ou en cas de passation d'un accord-cadre de substitution.

L'acheteur s'engage, le cas échéant, à obtenir de ce tiers toutes les assurances nécessaires quant à la mise en œuvre par ce dernier et ses éventuels sous-traitants de mesures effectives de protection des informations couvertes par le secret des affaires.

L'acheteur informe le titulaire par écrit 15 jours avant de divulguer de telles informations, en précisant le motif, la durée ainsi que les informations et documents concernés.

Tout au long de l'exécution de l'accord-cadre, le titulaire est tenu de déclarer sans délai à l'acheteur toute situation de nature à constituer un conflit d'intérêts.

12.10 Clause de réexamen

Conformément à l'article R. 2194-1 du code de la commande publique, pour tenir compte des conditions économiques et techniques, les dispositions du CCP peuvent être soumises à réexamen à l'initiative de l'une ou l'autre des parties, dans les cas suivants :

- Ajustement des modalités de commande et/ou de facturation et des fonctionnalités de l'outil de commande ;
- Modification des conditions de stockage ou d'emballage en cas d'ajout d'un matériel spécifique ;
- Ajout d'un matériel nécessaire pour répondre à une situation d'urgence ;
- Prestations supplémentaires ;
- Circonstances imprévues ;
- Changement de n° de SIRET ou de raison sociale du titulaire ;
- Modification des références du BPU.

La procédure décrite ci-dessous n'entraînera pas l'interruption de l'exécution des prestations prévues au présent marché. 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. Le pouvoir adjudicateur peut également procéder à un contrôle des informations données par le titulaire.

La partie qui estime que le réexamen des prix doit avoir lieu, doit notifier, par courrier électronique à l'autre partie la survenance d'une de ces hypothèses et démontrer les conséquences évoquées. A compter de la date de réception de la demande, la partie destinataire dispose d'un délai de 30 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.

Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant que l'académie notifiera au titulaire.

12.11 Constatation de l'exécution des prestations

12.11.1 Contrôle

Les opérations de contrôle sont effectuées en application du CCAG-FCS.

L'académie peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder ou faire procéder par un service ou un agent spécialisé de son choix, à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations au CCP.

Les contrôles portent notamment sur :

- Les modalités d'exécution du présent marché ;
- Le contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des plats ;
- Le contrôle des mesures de sécurité ;
- La provenance des produits et les conditions de mise en œuvre de la traçabilité ;
- La qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements ;
- Le nombre et la qualification des personnels.

12.11.2 Opérations de vérification

Les opérations de vérification sont effectuées en application du CCAG-FCS.

En complément, le titulaire met à la disposition des convives un registre et un stylo permettant, d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis ; et, d'autre part, au titulaire d'apporter, en regard de ces observations, sur ce même registre, les réponses et explications qu'il juge utiles. Un extrait des échanges est remis à l'académie 8 jours avant le comité de restauration.

Le titulaire réalise ou fait réaliser à ses frais, une fois par an, une enquête destinée à mesurer la satisfaction des convives. Les résultats de l'enquête, accompagnés des mesures proposées par le titulaire pour améliorer la qualité de la prestation, sont communiqués à l'académie 8 jours avant le comité de restauration.

12.11.3 Constatation de l'exécution des prestations

Les décisions après les opérations de vérification sont effectuées en application du CCAG-FCS, et notamment l'admission, l'ajournement, la réfaction ou le rejet des prestations.

12.12 Garantie

Les prestations font l'objet de la garantie prévue au CCAG-FCS.

12.13 Primes

Sans objet.

12.14 Pénalités

Tout manquement du titulaire à ses obligations contractuelles peut donner lieu à pénalité. Le titulaire a connaissance du montant des pénalités infligées par lettre recommandée avec accusé de réception ou via le profil acheteur PLACE.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire n'est pas exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 1 000 € HT pour l'ensemble du marché. Les pénalités s'appliquent dès le premier euro.

Les pénalités sont directement imputées sur les sommes dues au titre des prestations déjà effectuées, si elles n'ont pas été payées, ou sur les sommes dues au titre des prestations à venir. Dans l'hypothèse où l'ensemble des sommes dues au titulaire a été versé, les pénalités feront l'objet d'un titre de recette.

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

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie de l'accord-cadre aux frais et risques du titulaire (cf article 14.7 du présent CCP).

12.14.1 Pénalités de retard

Les délais d'exécution de la prestation et les plages d'ouverture figurant à l'article 12.2.5 du présent CCP sont impératifs.

En cas de difficultés prévisibles dans l'exécution de la prestation, le titulaire en avertit l'académie dans les plus brefs délais par un courrier motivé explicitant de manière détaillée la nature de ces difficultés. Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, en cas de non-respect des horaires d'ouverture, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 100 € HT par quart d'heure de retard, dans la limite des horaires d'ouverture de service.

En cas de non-respect du calendrier d'ouverture fixé en début d'année scolaire par l'académie, au-delà de 24 heures de retard, le titulaire encourt, par jour ouvré non effectué, une pénalité forfaitaire égale à 40 % du prix des repas, multiplié par la moyenne journalière des repas servis durant les 2 semaines précédant la défaillance.

Cette pénalité sera mise à la charge du titulaire pendant deux semaines maximum. A la fin de cette période, le marché pourra être résilié par l'académie sans mise en demeure.

12.14.2 Pénalités liées à l'exécution des prestations

En cas d'inexécution ou de défaut des prestations de la part du titulaire, au regard de ses obligations contractuelles, les pénalités suivantes seront appliquées :

- Tout abandon de matériels ou produits en dehors des locaux concernés par les prestations : 15 € HT par cas constaté (l'académie informe, par courrier électronique, le titulaire qui devra rétablir la situation dans les 24 heures) ;
- Non-respect des spécifications qualitatives (OGM, produits transformés ou élaborés contenant du porc, de la volaille, du bœuf ou de l'ovin « née, élevée abattue dans un même pays », diversité des volailles proposées, valorisation des circuits courts, produits durables, de qualité et bio) : 150 € HT par manquement constaté ;

- Non-respect des exigences contractuelles relatives à la traçabilité, à l'origine et à la qualité des denrées (annexe 8) : 150 € HT par manquement constaté ;
- Non-respect des obligations d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique : en cas de non-respect par le titulaire, des spécifications d'approvisionnement, définies par le cahier des charges, en produits de qualité, et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à 10 % du montant des achats des produits concernés est appliquée.
- Retard ou non-transmission des éléments de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché :
 - en cas de retard supérieur à 1 mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de facturation permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de 50 € par jour de retard est appliquée ;
 - en cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de facturation, le retard supérieur à trois 3 mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à 10 % du montant d'achat des produits concernés est appliquée ;
 - en cas de retard supérieur à un 1 mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de preuve permettant d'attester du caractère de qualité, durable ou biologique des produits concernés, une pénalité de 50 € par jour de retard est appliquée ;
 - en cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de preuve, le retard supérieur à trois 3 mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour un 1 mois de retard, majorée de 25 € par jour de retard est appliquée.
- Non remise en état des locaux après l'installation du matériel : 300 € HT par cas constaté (l'académie informe, par courrier électronique, le titulaire qui devra rétablir la situation dans les 24 heures) ;
- Pénalité pour abus manifeste ou négligence répétée dans l'utilisation des fluides et/ou de l'énergie : 300 € HT par cas constaté (l'académie informe, par courrier électronique, le titulaire qui devra rétablir la situation dans les 24 heures) ;
- 500 € HT par cycle de quatre semaines pour non-respect des plans alimentaires selon le GEM-RCN et attentes du client.

12.14.3 Pénalités liées aux considérations sociales

Le titulaire encourt sans mise en demeure préalable dans le cadre de l'application de la clause sociale de formation sous statut scolaire prévue au présent CCP les pénalités suivantes :

- 500 € HT si l'interlocuteur désigné par le titulaire dans la « fiche entreprise » pour appliquer la clause sociale est absent lors de la réunion de lancement du marché ou lors de la réunion spécifique à la mise en œuvre de la clause sociale ;
- 50 € HT par jour ouvré de retard en cas de non transmission des justificatifs, attestations ou bilans dans les dix jours ouvrés suivant la demande par l'académie ou la MLDS dans le cadre de l'évaluation du dispositif mis en œuvre par le titulaire ;
- 50 € HT par heure non réalisée en cas de non-respect de l'obligation minimale de 150 heures de stage.

12.14.4 Pénalités liées aux considérations environnementales

Non-respect de la qualité environnementale des produits

En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à 10 % du montant des achats des produits concernés, est appliquée.

Le non-respect de l'obligation est constaté à la réception des commandes en cas d'absence d'étiquetage adéquat sur les produits concernés et d'absence de mention sur les bons de livraison du caractère de qualité, durable ou issu de l'agriculture biologique des produits.

Non-respect de la réduction des emballages

En cas de non-respect par le titulaire des obligations relatives aux emballages sans justification préalable soumise à validation de l'académie, une pénalité de 100 € HT est prévue pour chaque manquement constaté :

- Les prestations consommées sur place ne sont pas servies dans de la vaisselle réutilisable ;
- Les emballages jetables et serviettes en papier ne sont pas recyclés/recyclables/biodégradables.

Non-respect des attentes en matière de gestion des déchets

Une pénalité de 50 € HT par jour ouvré, jusqu'au rétablissement ou à la remise en ordre par le titulaire, est appliquée en cas de manquement à l'une des obligations suivantes :

- Non-fourniture par le titulaire de réceptacles de stockage temporaire ou de sachets jetables ;
- Mauvaise utilisation ou défaut d'entretien des conteneurs-poubelles mis à disposition du titulaire pour la récupération des ordures ménagères ;
- Non-respect du tri sélectif des déchets ou non-respect du point de collecte des conteneurs à déchets suivant ce que l'académie aura indiqué au titulaire.

Non-respect des attentes relatives aux produits d'entretien

Sur demande de l'académie, le titulaire est en mesure de justifier du caractère écologique ou du faible impact sur l'environnement des produits d'entretien utilisés dans le cadre du présent marché.

Une pénalité de 50 € HT est appliquée par jour ouvré de retard en cas de non transmission des justificatifs ou attestations demandés par l'académie.

Non-respect de l'obligation de suivi relatif à la clause environnementale

50 € HT par jour ouvré de retard en cas de non transmission des justificatifs, attestations, ou bilans demandés par l'académie.

Non-communication du BEGES

Le titulaire encourt, dans le cadre de l'article 12.7 du présent CCP, une pénalité forfaitaire d'un montant de 500 € HT en cas de non-communication du BEGES.

12.14.5 Pénalités liées aux outils permettant le suivi financier de l'accord-cadre

Il est appliqué une pénalité égale à 100 € HT par mois de retard et en cas de communication incomplète du bilan mensuel évoqué à l'article 12.2.4 du présent CCP.

Article 13 - Régime financier

13.1 Forme et contenu des prix

Les prix sont réputés inclure :

- Les frais afférents à la réalisation des prestations, ainsi que les frais de déplacement et d'hébergement des interventions liées aux prestations sur site ;
- La cession des droits de propriété intellectuelle ou de toute autre nature visés au chapitre 6 du CCAG-FCS (article 37.2.1 et suivants du CCAG-FCS)
- Tous les frais annexes et les matériels nécessaires à l'exécution des prestations ;
- La fourniture des catalogues des tarifs sous le format défini en commun avec l'acheteur ;
- Le suivi contractuel ;
- L'ensemble des sujétions particulières inhérentes au contenu même de l'exécution des prestations, y compris les conditions d'exploitation et d'accès des différents lieux d'enlèvement et de livraison. A ce titre, le titulaire ne peut prétendre à aucun supplément de prix, ni à aucune indemnité quelconque ;
- Toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres applicables aux prestations ;
- La livraison des produits franco de port, d'emballage, de manutention, d'assurances, de stockage, de transport et de déchargement jusqu'au lieu de livraison. Aucun emballage n'est facturé. Toutes les livraisons sont effectuées en « emballage perdu » ou récupérable ;
- La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations, en application de l'article 20-4 du CCAG-FCS.

Le marché est conclu à prix forfaitaire et à prix unitaires. La décomposition du prix global forfaitaire et le bordereau de prix unitaires sont annexés à l'acte d'engagement.

Le prix de la prestation de restauration se compose des éléments suivants :

Prix forfaitaire = part « coûts fixes » = DPGF

Elle est constituée des frais de personnel y compris encadrement, des frais généraux et des frais de gestion et rémunération.

Prix unitaires = part « coûts variables » = BPU

Elle comprend le coût de la matière première entrant dans la composition des repas. Sont inclus, sans supplément de prix, les ingrédients et condiments.

Le montant facturé à l'académie correspond aux coûts fixes et variables diminués des encaissements.

Le coût unitaire du repas varie selon le nombre de périphériques consommés :

- Option A : 1 plat protidique garni de légumes et 2 périphériques (3 composantes) ;
- Option B : 1 plat protidique garni de légumes et 3 périphériques (4 composantes).

En deçà de 2 périphériques, c'est la composition de l'option A qui s'applique. Au-delà de 3 périphériques, il peut être facturé aux agents le prix d'une composante supplémentaire en sus. Les boissons (eaux, sodas, jus de fruit et café) ne sont pas considérées comme des périphériques.

13.2 Variation des prix

Les prix sont établis sur la base des conditions économiques en vigueur au mois M0, correspondant à la date limite de remise des offres. Ils sont fermes pendant les 6 premiers mois suivant cette date.

À compter du 7ème mois, les prix peuvent être révisés semestriellement, à la hausse comme à la baisse, sur demande de l'une des parties et selon les modalités décrites ci-dessous.

Ils sont calculés par référence à l'évolution des indices INSEE conformément à la politique d'indexation des prix de la direction des achats de l'Etat de 2025 et du SNRC (Syndicat National de la restauration Collective). La modalité de calcul est la suivante :

Prix révisé = $(Po \times (I/I_0))$

Avec I : dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'Indice annuel du SNRC : <https://www.snrc.fr/l-index-du-secteur-de-la-restauration-collective/>

I₀ : valeur du même indice pris pour la base lors de l'ajustement précédent.

Po : prix d'origine (de l'ajustement précédent).

En cas d'indisponibilité de l'indice SNRC ou de problème d'accès à celui-ci, la révision s'effectue selon la formule de révision des prix de la restauration sur place recommandée par la Direction des achats de l'Etat : www.economie.gouv.fr/

Composante Alimentaire A :

I1 : Indice INSEE 010764062 / Viande et produits à base de viande

I2 : Indice INSEE 010764066 / Préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche

I3 : Indice INSEE 010764067 / Produits à base de fruits et légumes

I4 : Indice INSEE 010776699 / Fruits frais

I5 : Indice INSEE 010776722 / Légumes frais

I6 : Indice INSEE 010764071 / Huiles et graisses végétales et animales

I7 : Indice INSEE 010764073 / Produits laitiers et fromages

I8 : Indice INSEE 010764075 / Produits du travail des grains et produits amylacés

I9 : Indice INSEE 010764078 / Produits de boulangerie pâtisserie et pâtes alimentaires

I10 : Indice INSEE 010764082 / Autres produits alimentaires

I11 : Indice INSEE 010764093 / Boissons

$$A = \left[0,22 * \frac{I1_m}{I1_0} + 0,07 * \frac{I2_m}{I2_0} + 0,12 * \frac{I3_m}{I3_0} + 0,06 * \frac{I4_m}{I4_0} + 0,06 * \frac{I5_m}{I5_0} + 0,02 * \frac{I6_m}{I6_0} + 0,15 * \frac{I7_m}{I7_0} + 0,03 * \frac{I8_m}{I8_0} + 0,08 * \frac{I9_m}{I9_0} + 0,14 * \frac{I10_m}{I10_0} + 0,05 * \frac{I11_m}{I11_0} \right]$$

Composante Travail T :

I12 : Indice INSEE 001565191 / ICHT - Restauration

$$T = \left[\frac{I12_m}{I12_0} \right]$$

Composante Divers D (entretien, transport...) :

I13 : Indice INSEE 010764839 / Véhicules utilitaires

I14 : Indice INSEE 001764104 jusqu'en décembre 2025, puis indice INSEE 011816629 / Carburants et lubrifiants pour véhicules de tourisme

I15 : Indice INSEE 010764276 / Réparation de machines et équipements mécaniques I16 : Indice INSEE 011779961 / Entretien-amélioration des bâtiments

I17 : Indice INSEE 010764161 / Emballages en matières plastiques

I18 : Indice INSEE 010764147 / Savons, détergents et produits d'entretien I19 : Indice INSEE 010764105 / Articles d'habillement

I20 : Indice INSEE 001763993 jusqu'en décembre 2025, puis indice INSEE 011815730 / Alimentation en eau

I21 : Indice INSEE 010764291 / Electricité vendue aux entreprises consommatrices finales

I22 : Indice INSEE 010764296 / Commerce du gaz par conduites aux entreprises consommatrices finales

$$D = \left[0 \cdot \frac{I13_m}{I13_0} + 0 \cdot \frac{I14_m}{I14_0} + 0,17 \cdot \frac{I15_m}{I15_0} + 0,11 \cdot \frac{I16_m}{I16_0} + 0,15 \cdot \frac{I17_m}{I17_0} + 0,29 \cdot \frac{I18_m}{I18_0} + 0,16 \cdot \frac{I19_m}{I19_0} + 0,01 \cdot \frac{I20_m}{I20_0} + 0,10 \cdot \frac{I21_m}{I21_0} + 0,01 \cdot \frac{I22_m}{I22_0} \right]$$

Un mois avant chaque semestre de révision le titulaire transmet à l'académie pour acceptation, le bordereau des prix mis à jour ainsi que le détail des calculs justifiant l'augmentation ou la baisse des prix, aux adresses suivantes :

- dalog-sra@ac-normandie.fr ;
- dalog1-2@ac-normandie.fr.

Pendant la durée du préavis, l'académie continue d'émettre des bons de commande lui permettant de satisfaire ses besoins aux conditions tarifaires initiales. Pour le cas où les dispositions décrites ci-avant ne seraient pas respectées, les nouveaux prix ne sont pas opposables, les prix en vigueur demeurant valables.

L'académie dispose d'un délai de vingt jours ouvrés à compter de la date probante de réception des nouveaux prix pour faire connaître sa décision ou ses observations sur ceux-ci. Passé ce délai, les nouveaux prix sont réputés acceptés. L'académie se réserve le droit de ne pas reconduire le présent marché. Le paiement des factures correspondant à des prestations déjà effectuées pouvant seul être exigé. Si aucun accord n'intervient entre les deux parties, l'académie pourra résilier le marché sans indemnisation de la partie non exécutée du marché. Cette décision de résiliation est notifiée au titulaire dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date de réception des nouveaux tarifs, le paiement des factures correspondant à des prestations déjà exécutées pouvant seul être exigé.

Les prix sont basés sur la réglementation en vigueur en date de prise d'effet du contrat. Si, du fait d'une disposition légale, survenant après la signature du contrat et modifiant substantiellement l'équilibre économique du marché, le coût des prestations s'en trouve modifié, les parties négocieront de bonne foi un ajustement du prix convenu en dehors de la période de révision prévue ci-dessus.

13.3 Avances

Le titulaire peut refuser le versement de l'avance.

Le taux de l'avance est de 5% ou, le cas échéant, de 30 % pour les petites et moyennes entreprises. Ce taux est calculé selon les modalités de l'article R. 2191-6 et suivants du code de la commande publique

Le montant de l'avance ne peut être affecté par la mise en œuvre d'une clause de variation de prix.

Le taux et les conditions de versement de l'avance ne peuvent être modifiés en cours d'exécution du marché.

Le délai de versement de l'avance court à compter de la notification de l'accord-cadre.

Le remboursement de l'avance est effectué selon les modalités de l'article R. 2191-11 du code de la commande publique.

13.4 Modalités financières

13.4.1 Répartition des paiements

La périodicité des acomptes est fixée à trois mois.

La demande d'acompte et son versement s'effectuent dans le cadre des articles R. 2191-20 et suivants du code de la commande publique et sur la base des prestations effectuées. Les demandes d'acomptes et le solde sont justifiés à partir du constat du service fait.

La périodicité peut être ramenée à un mois selon les conditions fixées à l'article R. 2191-22 du code de la commande publique.

Le paiement des acomptes n'a pas de caractère définitif et ne peut excéder la valeur des prestations auxquelles il se rapporte.

13.4.2 Retenue de garantie, cautionnement et comptable assignataire

Il n'est pas pratiqué de retenue de garantie.

Le présent marché peut être cédé ou nanti dans les conditions prévues aux articles R. 2191-46 et suivants du code de la commande publique.

Les comptables assignataires compétents sont :

- les contrôleurs budgétaires et comptables ministériels (CBCM) rattachés aux ministères pour les dépenses relevant des ordonnateurs principaux ;
- les comptables assignataires visés par les arrêtés suivants pour les dépenses relevant des ordonnateurs secondaires :
 - arrêté du 23 décembre 2019 fixant l'assignation des dépenses et des recettes des ordonnateurs secondaires des services civils de l'Etat ;
 - arrêté du 21 décembre 2018 fixant l'assignation des dépenses et des recettes des ordonnateurs secondaires du ministère de la défense.

Ces arrêtés peuvent faire l'objet d'une mise à jour annuelle et sont publiés au Journal officiel de la République française JORF. Pour les Établissements publics de l'État, les comptables assignataires de la dépense sont les agents comptables des établissements concernés.

13.4.3 Intérêts moratoires

Les sommes dues sont payées conformément aux dispositions de l'article L. 2192-10 du code de la commande publique.

Le délai de paiement est fixé à 30 jours maximum conformément à l'article R. 2192-10 du code de la commande publique. La date de début du délai est déterminée selon les modalités de l'article R. 2192-12 et suivants du code de la commande publique.

Ce délai peut être suspendu dans les conditions décrites aux articles R. 2192-27 à R. 2192-30 du code de la commande publique.

Lorsque les sommes dues en principal ne sont pas mises en paiement à l'expiration du délai de paiement, le titulaire a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement des intérêts moratoires et de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévus aux articles L. 2192-12 et suivants et R. 2192-31 à R.2192-36 du code de la commande publique.

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. Ils courent à l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse et sont calculés sur le montant total du paiement toutes taxes comprises, diminué des éventuelles retenues de garantie, clauses d'actualisation, de révision et des pénalités.

Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 euros.

Les intérêts moratoires et l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement sont payés dans un délai de quarante-cinq jours suivant la mise en paiement du principal.

13.4.4 Modalités de facturation

Chaque mois, le dépôt de la facture se double de l'envoi par mail de ladite facture à l'adresse suivante : dalog1-2@ac-normandie.fr.

Le paiement est effectué sur demande de paiement émise par le titulaire et après constatation du service fait par l'académie.

Les parts fixes et variables sont facturées mensuellement à terme échu. L'académie se réserve la possibilité de modifier la périodicité de la facturation par courriel, après accord du titulaire.

Chaque site de restauration donne lieu à une facturation mensuelle propre (une pour le site de Caen et une pour le site de Rouen si affermissement).

Les prestations qui seraient exécutées après la date de fin de validité du marché mais commandées avant, conformément à l'article 12.2.3 du présent CCP, seront facturées au prorata de la durée d'exécution prévue au bon de commande.

Le paiement est effectué par virement au compte du titulaire.

En cas de changement de raison sociale ou de RIB, le titulaire est tenu d'en informer expressément le SRA et de fournir les documents afférents à ces modifications par courrier postal ou électronique (extrait des annonces légales, nouveau K-bis et RIB).

Sont applicables les taux de TVA en vigueur lors du fait générateur de la taxe au sens de l'article 269 du code général des impôts.

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

La transmission des factures s'effectue par voie dématérialisée. Le titulaire doit utiliser le portail Chorus Pro accessible par internet en se connectant à l'URL <https://chorus-pro.gouv.fr> aux fins de :

- Déposer ses factures sur le portail ;
- Saisir directement ses factures.

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

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

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures comprennent les mentions suivantes :

- La date de délivrance et le numéro de la facture ;
- Le nom et l'adresse du service émetteur ;
- Le numéro de TVA intracommunautaire du titulaire ;
- Le cas échéant, l'identification du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- Sa domiciliation bancaire ;
- Le numéro d'identification SIREN ou SIRET ;
- Les références administratives du marché (numéros du marché) ;

- Les références du bon de commande ;
- Le récapitulatif des prestations ;
- Le mois de référence ;
- Le montant de la facture, en HT et TTC ;
- Le montant forfaitaire HT et TTC de la part fixe ;
- Le nombre de repas servis par structure (Rectorat, DRAC, Justice et autres administrations accueillies) puis par option de repas (« A » ou « B ») puis par catégorie tarifaire et le prix unitaire HT et TTC correspondant ;
- Le taux et le montant de la TVA.

13.5 Service fait présumé

Sans objet

13.6 Modifications financières pour circonstances imprévisibles

Lorsque des circonstances imprévisibles et extérieures aux parties surviennent en cours d'exécution, les parties peuvent convenir d'une modification des clauses financières, si celle-ci est nécessaire à la poursuite de l'exécution, dans les conditions prévues à l'article R. 2194-5 du CCP. Une telle modification n'est qu'une faculté pour l'acheteur.

S'il envisage de modifier le contrat pour tenir compte des surcoûts engendrés par les circonstances imprévisibles, l'acheteur se fonde sur les justifications financières précises que lui apporte le titulaire.

Seules peuvent être prises en compte les circonstances produisant un effet réel et certain sur l'exécution de l'accord-cadre, la présente clause n'ayant pas pour objet de compenser des surcoûts dont la survenance n'est qu'hypothétique.

A l'appui de toute demande tendant à la modification des conditions financières du présent accord-cadre, le titulaire doit :

- Adresser un mémoire en réclamation à l'acheteur démontrant l'existence d'une circonstance imprévisible au sens de l'article R. 2194-5 du CCP ;
- Justifier son prix de revient initial, tel qu'envisagé à la date de remise de son offre, et, par conséquent, sa marge bénéficiaire ainsi que les éventuelles provisions pour risques intégrées dans son prix ;
- Fournir tout document de nature comptable (bilans, factures, ...) ou contractuelle (notamment les contrats de fournitures ou de sous-traitance), attestant de la réalité et de l'étendue des surcoûts supportés depuis la survenance de l'évènement imprévisible, pour l'exécution du présent accord-cadre.

L'acheteur vérifie la réalité et la sincérité de ces documents et décide de la suite à donner à la demande du titulaire.

En cas d'acceptation de la demande par l'acheteur, les modifications apportées aux prix, aux tarifs ou aux clauses d'évolution des prix, font l'objet d'un avenant signé par les deux parties.

La durée de cet avenant est strictement limitée à la durée des circonstances imprévisibles. Celle-ci peut éventuellement être prolongée dans les conditions définies dans l'avenant.

L'avenant conclu sur le fondement du présent article précise, via une clause de rendez-vous, les conditions dans lesquelles, en fin d'exécution de l'accord-cadre, l'acheteur et le titulaire déterminent le montant définitif de la compensation des surcoûts anormaux réellement subis par le titulaire.

Ainsi, si le montant des compensations excède le montant des pertes, le titulaire est alors redevable de la différence. Le montant correspondant est alors récupéré par l'acheteur :

- Soit par précompte sur les factures restant à émettre par le titulaire ;
- Soit par avoir, récupéré sur les montants restant à régler ou à défaut récupéré au moyen d'un titre de recouvrement.

Article 14 - Dispositions diverses

14.1 Echanges dématérialisés

L'acheteur notifie au titulaire les décisions ou informations qui font courir un délai, par le profil acheteur PLACE permettant de déterminer de façon certaine la date et, le cas échéant, l'heure de sa réception.

Les échanges dématérialisés autres que ceux faisant courir un délai s'effectuent :

- Par messagerie électronique selon les modalités précisées à l'article 12.1.1 du présent CCP.

14.2 Sous-traitance

L'acceptation des sous-traitants et l'agrément de leurs conditions de paiement sont soumis aux dispositions légales et réglementaires en vigueur.

La sous-traitance totale des prestations est interdite.

Afin d'obtenir l'acceptation et l'agrément de l'acheteur, le titulaire doit présenter son sous-traitant par le biais de l'acte spécial de sous-traitance, dont les formalités sont comprises dans le formulaire DC4 ou équivalent (téléchargeable sur : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>). Le titulaire envoie ce formulaire à l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception ou par courrier électronique.

Cet acte mentionne : la nature des prestations sous-traitées envisagée, le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant, le montant maximum des sommes à verser par paiement direct au sous-traitant, les conditions de paiement prévues et le cas échéant les modalités de variation de prix, les capacités financières et professionnelles du sous-traitant.

L'acheteur doit accepter ou refuser le sous-traitant et agréer ses conditions de paiement. Passé un délai de 21 jours à compter de la remise du DC4 et, le cas échéant, de la remise de l'exemplaire unique pour nantissement (ou du certificat de cessibilité), l'acheteur est réputé avoir accepté le sous-traitant et agréé les conditions de paiement.

En application des dispositions de l'article L. 2193-7 du code de la commande publique, le titulaire communique le ou les contrats de sous-traitance à l'acheteur lorsque ce dernier lui en fait la demande sous 15 jours dès réception de la demande. A défaut de l'avoir produit, le titulaire encourt une pénalité en application des modalités prévues par le CCAG-FCS. Par dérogation au CCAG-FCS, à défaut de l'avoir produit, le titulaire encourt une pénalité journalière de 50 € HT par jour de retard.

En application des dispositions de l'article L. 2193-2 du code de la commande publique, il appartient au sous-traitant qui, le cas échéant, fait appel à un sous-traitant de second rang, de faire accepter et agréer les conditions de paiement de ce sous-traitant de second rang par l'acheteur.

Afin d'obtenir l'acceptation et l'agrément de l'acheteur, le sous-traitant de premier rang doit présenter son sous-traitant par le biais d'un acte spécial de sous-traitance. Il peut utiliser le formulaire DC4 ou équivalent (téléchargeable sur le site de la DAJ <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>, sous réserve de son adaptation par le sous-traitant de premier rang.

Le formulaire adapté doit être signé par le titulaire, le sous-traitant de premier rang et le sous-traitant de second rang avant sa transmission à l'acheteur (contre récépissé ou lettre recommandée).

L'acheteur doit accepter ou refuser le sous-traitant de second rang et agréer ses conditions de paiement. Le silence de l'acheteur gardé pendant 21 jours à compter de la réception de l'acte spécial de sous-traitance vaut acceptation du sous-traitant de second rang et agrément des conditions de paiement.

Le sous-traitant de premier rang ne peut confier au sous-traitant de second rang la totalité des prestations dont il a la charge.

14.3 Propriété intellectuelle

L'acheteur doit être en mesure d'exploiter les livrables obtenus lors de son exécution (résultats, connaissances antérieures et connaissances antérieures standards) pour répondre à ses objectifs tels que décrits dans le présent CCP. Le présent accord-cadre fait application des articles 34 à 37 du CCAG-FCS.

14.4 Assurances

Le titulaire assume la responsabilité de l'exécution des prestations et des dommages qu'il cause à l'acheteur en cas d'inexécution. Dans un délai de quinze jours à compter de la notification de l'accord-cadre et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier être en possession d'une police d'assurances.

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

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

Il s'engage à remettre, sur simple demande écrite, à l'acheteur, une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie. Si cette attestation ne couvre pas la durée du marché, le titulaire s'engage à produire la ou les attestation(s) nécessaire(s) à la couverture de la durée totale du marché.

Le titulaire s'engage à informer expressément l'acheteur de toute modification de son contrat d'assurance.

Les sous-traitants doivent fournir les mêmes documents que le titulaire.

Les franchises souscrites par le titulaire restent à sa charge exclusive.

14.5 Autres obligations administratives

En application des articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 et D. 8254-4 du Code du travail, et dans le cas où l'académie serait dans l'impossibilité de se les procurer directement via un web-service sécurisé, le titulaire produit tous les 6 mois à compter de la date de signature du marché et jusqu'à la fin d'exécution de celui-ci, les documents prévus par ces articles.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements ou de refus de produire ces pièces, il est fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues à l'article 14.6 du présent CCP ci-après.

Si le titulaire, et/ou le cas échéant ses sous-traitants, recourent à des salariés détachés, ils doivent produire avant le début de chaque détachement d'un ou de plusieurs salariés les documents suivants :

- L'accusé de réception de la déclaration de détachement effectuée sur le télé-service " SIPSI " du ministère chargé du travail, conformément aux articles R. 1263-5 et R. 1263-7 du code du travail ;
- Une attestation sur l'honneur certifiant que le cocontractant s'est, le cas échéant, acquitté du paiement des sommes dues au titre des amendes prévues aux articles L. 1263-6, L. 1264-1, L. 1264-2 et L. 8115-1 du code du travail. Cette attestation comporte les nom, prénom, raison sociale du cocontractant et la signature de son représentant légal.

Dans les conditions fixées à l'article L. 2196-4 et suivants du code de la commande publique, le titulaire fournit, si l'acheteur en fait la demande, les renseignements sur les éléments techniques et comptables du coût de revient des prestations qui font l'objet du présent marché public (notamment bilans, comptes de résultat ainsi que leur comptabilité analytique et tout document de nature à permettre l'établissement des coûts de revient).

14.6 Résiliation

L'acheteur peut résilier le marché public dans les cas prévus aux articles L. 2195-1 à L. 2195-6 du code de la commande publique.

L'accord-cadre peut être résilié conformément aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS (motifs : résiliation pour événements extérieurs ou liés à l'accord-cadre, pour faute du titulaire ou pour motif d'intérêt général.

Par dérogation à l'article 40 du CCAG-FCS, en cas de résiliation pour événements liés au marchés (résiliation pour faute ou intérêt général), aucune indemnité ne sera versée au titulaire, ni le paiement d'aucune dépense engagée par ce dernier en vue de l'exécution des prestations qui n'ont pas été fournies à l'académie.

Par dérogation à l'article 41.2 du CCAG-FCS, en cas de résiliation pour faute du titulaire, l'académie peut résilier le marché sans mise en demeure. L'acheteur informe le titulaire par un message électronique via le profil acheteur PLACE.

Par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS, en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, le titulaire n'a pas le droit à une indemnité de résiliation. L'acheteur informera le titulaire par un message électronique via le profil acheteur PLACE en respectant un préavis minimum de trois mois. Ce délai vise à permettre au titulaire d'organiser la cessation de ses activités dans les meilleures conditions possibles.

14.7 Exécution aux frais et risques du titulaire

Nonobstant l'application des pénalités prévues à l'article 12.15 du présent CCP, l'académie se réserve le droit de faire appel à un prestataire pour pallier la défaillance du titulaire à ses frais et risques.

L'acheteur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations, aux frais et risques du titulaire et dans les conditions prévues à l'article 45 du CCAG-FCS.

Dans une telle hypothèse, et spécifiquement pour les retards, il est précisé qu'une éventuelle augmentation des dépenses, par rapport au prix fixé dans le cadre du marché conclu entre l'académie et le titulaire, résultant de l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire, reste à la charge de ce dernier. Cette augmentation fera l'objet d'un titre de recette à l'encontre du titulaire, correspondant au prix des prestations fournies par le prestataire sollicité pour assurer la continuité de service à cause de retards du titulaire. Par contre, une éventuelle diminution des dépenses ne lui profitera pas. Passé un délai de 2 semaines de retard, l'académie peut résilier le marché de plein droit aux torts du titulaire dans les conditions prévues à l'article 14.6 du présent CCP.

14.8 Dispositions applicables en cas de menace sanitaire grave appelant des mesures d'urgence

La menace sanitaire appelant des mesures d'urgence, notamment l'état d'urgence sanitaire déclaré en application des dispositions du code de la santé publique, est assimilée à un cas de force majeure dès lors que cette situation est inconnue des parties au moment de la signature de l'accord-cadre par l'acheteur ou que cette situation, bien que connue des parties, donne lieu à des mesures d'urgences nouvelles inconnues des parties au moment de la signature de l'accord-cadre par l'acheteur et ayant un impact direct sur l'exécution du contrat. Ces situations sont constitutives d'un « évènement perturbateur » au sens du présent article.

L'évènement perturbateur fait obstacle à l'application de sanction, de pénalités contractuelles à l'égard du titulaire comme à la mise en œuvre de la responsabilité contractuelle des parties à raison de retards ou d'inexécution des obligations qui leur incombe, dès lors qu'est établi un lien de causalité entre l'évènement perturbateur et le retard ou l'inexécution.

Suspension de l'exécution des prestations à la demande du titulaire

Si le titulaire est temporairement dans l'impossibilité d'exécuter tout ou partie des prestations du fait de l'évènement perturbateur ou que cette exécution ferait peser sur lui une charge manifestement excessive, il peut en demander la suspension par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de sa réception.

La décision de suspendre l'exécution des prestations à la demande du titulaire fait l'objet d'un écrit émanant de l'acheteur et est transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de sa réception.

Dans sa décision, l'acheteur précise l'impact éventuel de la suspension sur la durée de l'accord-cadre. Toute modification de la durée du marché ne peut résulter que d'un avenant.

En cas de suspension du marché à la demande du titulaire, l'acheteur se réserve la possibilité de conclure un marché de substitution avec un tiers pour satisfaire les besoins qui ne peuvent souffrir aucun retard, nonobstant toute clause d'exclusivité et sans que le titulaire du marché initial ne puisse engager, pour ce motif, la responsabilité contractuelle de l'acheteur. L'exécution du marché de substitution n'est pas effectuée aux frais et risques du titulaire.

Le titulaire ne peut quant à lui être sanctionné, se voir appliquer de pénalités contractuelles, ni voir sa responsabilité contractuelle engagée dès lors qu'il démontre qu'il ne dispose pas des moyens suffisants pour exécuter les prestations ou que leur mobilisation ferait peser sur lui une charge manifestement excessive. A ce titre, toute justification permettant à l'acheteur d'apprécier le bien-fondé des difficultés rencontrées ou à venir ainsi que leur lien de causalité avec l'évènement perturbateur doit être fournie par le titulaire.

La suspension de l'exécution des prestations à l'initiative du titulaire n'ouvre droit à aucune indemnité au bénéfice de ce dernier.

Suspension à l'initiative de l'acheteur

Si l'acheteur décide de suspendre l'exécution de tout ou partie des prestations, il en informe le titulaire par écrit, dans les meilleurs délais et par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de sa réception.

Dans sa décision, l'acheteur précise l'impact éventuel de la suspension sur la durée de l'accord-cadre. Toute modification de la durée du marché ne peut résulter que d'un avenant.

En cas de suspension de tout ou partie des prestations, les parties procèdent à l'établissement d'un constat contradictoire des prestations réalisées jusqu'à la suspension, sauf lorsque celui-ci s'avère manifestement inutile.

L'acheteur ne peut voir sa responsabilité contractuelle engagée dès lors qu'est établi un lien de causalité entre l'évènement perturbateur et la décision de suspension.

Le titulaire, quant à lui, ne peut être sanctionné, se voir appliquer de pénalités contractuelles, ni voir sa responsabilité contractuelle engagée du fait de cette suspension.

Celle-ci donne lieu à indemnisation du titulaire s'il démontre l'existence d'un lien direct entre le préjudice subi et la suspension des prestations.

Pour ce faire, il adresse à l'acheteur un mémoire en réclamation, conformément aux dispositions de l'article du CCAG-FCS relatif aux différends entre les parties. Ce mémoire justifie :

- Les coûts d'arrêt des prestations objet de l'accord-cadre ;
- Les coûts de remise en état à l'issue de la suspension en vue de la reprise d'exécution ;
- La part des charges d'exploitation directement liées à l'exécution du marché et qui ont continué d'être supportées par le titulaire pendant la période de suspension.

Prolongation du délai d'exécution des prestations

L'acheteur prolonge le délai d'exécution dès lors que le titulaire est dans l'impossibilité de le respecter, ou que cette exécution en temps et en heure nécessiterait des moyens dont la mobilisation ferait peser sur lui une charge manifestement excessive. Pour bénéficier de cette prolongation, le titulaire justifie des causes faisant obstacle à l'exécution de tout ou partie des prestations dans le délai contractuel et du lien de causalité entre cette impossibilité et l'évènement perturbateur.

La demande de prolongation intervient avant l'expiration du délai contractuel et de la période associée à l'évènement perturbateur. Elle s'effectue dans les conditions fixées par le CCAG-FCS.

La prolongation du délai d'exécution peut être à l'initiative de l'acheteur qui en informe le titulaire par écrit, dans les meilleurs délais et par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de sa réception.

En cas de prolongation, le nouveau délai a les mêmes effets que le délai contractuel et est d'une durée suffisante pour la réalisation des prestations. La décision de prolongation précise son impact éventuel sur la durée de l'accord-cadre. Toute modification de la durée de l'accord-cadre ne peut résulter que d'un avenant.

Résiliation en cas d'impossibilité d'exécuter la prestation et indemnisation associée

Lorsque le titulaire est dans l'impossibilité d'exécuter l'accord-cadre du fait de l'évènement perturbateur, l'acheteur prononce la résiliation de l'accord-cadre sur le fondement de l'article L. 2195-2 du code de la commande publique.

Le décompte de résiliation est établi conformément aux dispositions du CCAG-FCS, en faisant application des modalités de résiliation s'attachant au cas de résiliation pour évènement présentant les caractéristiques de la force majeure.

Indemnisation

L'annulation d'un bon de commande par l'acheteur à la suite d'un évènement perturbateur ouvre droit à une indemnisation du titulaire des dépenses spécifiquement engagées pour l'exécution des prestations annulées.

Le titulaire adresse à l'acheteur un mémoire en réclamation, conformément aux dispositions de l'article du CCAG-FCS relatif aux différends entre les parties. Ce mémoire justifie :

- De l'existence du préjudice subi (réalité des charges pesant sur le titulaire et évaluation du montant demandé) ;
- De l'existence d'un lien de causalité entre l'évènement perturbateur et ledit préjudice.

Indemnisation en cas de poursuite d'exécution bouleversant l'équilibre du contrat

Lorsque l'équilibre du contrat est bouleversé du fait de la poursuite de l'exécution des prestations, le titulaire ne pourra pas être indemnisé des charges supplémentaires extracontractuelles qu'il supporte.

Demandes indemnitaires

Les demandes indemnitaires font l'objet d'un mémoire en réclamation transmis à l'acheteur par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de sa réception. Le mémoire en réclamation est transmis dans les conditions fixées par l'article 46.2 du CCAG-FCS et justifie de manière circonstanciée le préjudice subi, les coûts associés, et leur lien avec l'évènement ayant caractère de force majeure.

Ne peuvent être indemnisés des coûts résultant de la négligence ou de la défaillance du titulaire.

Modalités de communications en cas de crise sanitaire

En période de crise sanitaire, les réunions en présentiel peuvent être remplacées par des réunions à distance par tous moyens de téléconférence (audioconférence, visioconférence notamment).

Lorsque les parties privilégient les échanges dématérialisés, les modalités fixées au présent document s'appliquent (cf article « Echanges dématérialisés »).

14.9 Différends

L'acheteur et le titulaire s'efforcent de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du présent marché public ou à l'exécution des prestations.

En cas de différend, les acheteurs et le titulaire peuvent recourir au comité consultatif de règlement amiable compétent ou au médiateur des entreprises des différends relatifs aux marchés publics conformément aux dispositions des articles R. 2197-1 à R.2197-24 du code de la commande publique.

En aucun cas, les contestations survenant entre l'académie et le titulaire ne peuvent être invoquées par ledit titulaire comme cause d'arrêt définitif ou momentané d'exécution de la prestation.

14.10 Litiges et contentieux

Le présent marché public est régi par le droit français.

À défaut de conciliation, les litiges éventuels afférents au présent marché seront portés devant le tribunal administratif de Caen.

La juridiction administrative compétente peut être saisie par l'application « Télérecours citoyens » accessible à partir du site www.telerecours.fr.

Article 15 - Annexes

Annexe 1 : plan du site de restauration – site de Caen

Annexe 2 : plan du site de restauration – site de Rouen

Annexe 3 : fiche entreprise clause sociale de formation sous statut scolaire

Annexe 4 : liste du matériel – site de Caen

Annexe 5 : liste du matériel – site de Rouen

Annexe 6 : répartition des charges

Annexe 7 : liste du personnel

Article 16 - Dérogations au CCAG

Article du présent CCP	Article du CCAG-FCS auquel il déroge	Commentaire
12.2.1	3.4.3	Le titulaire devra présenter, sous 5 jours ouvrés maximum, un profil permettant d'assurer le remplacement de la personne incriminée.
12.2.3	3.7.2	Le titulaire dispose d'un délai de cinq jours ouvrés à compter de la date de réception du bon de commande pour émettre des observations.
12.15	14.1.3	Le titulaire n'est pas exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 1000 € HT pour l'ensemble du marché.
12.15.1	14.1	En cas de non-respect des horaires d'ouverture, le titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 100 € HT par quart d'heure de retard, dans la limite des horaires d'ouverture de service.
14.3	3.6.3	A défaut d'avoir produit le contrat de sous-traitance, le titulaire encourt une pénalité journalière de 50 € HT par jour de retard.
14.6	40	En cas de résiliation pour faute du titulaire ou pour motif d'intérêt général, aucune indemnité ne sera versée au titulaire, ni le paiement d'aucune dépense engagée par ce dernier en vue de l'exécution des prestations qui n'ont pas été fournies à l'académie.
14.6	41.2	L'académie peut résilier le marché sans mise en demeure.
14.6	42	Le titulaire n'a pas le droit à une indemnité de résiliation.