

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Prestations de service traiteur du site d'Angers
ENSAM et sa filiale AMTALENTS
AN26.47**

**Ecole Nationale Supérieure d'Arts et Métiers
Service achats et commande publique
151 BOULEVARD DE L'HOPITAL
75013 PARIS**

L'ESSENTIEL DU CONTRAT

	Objet	Prestations de service traiteur du site d'Angers ENSAM et sa filiale AMTALENTS
	Type de contrat	Accord-cadre
	Nombre de lots	2
	Tranches optionnelles	Sans tranches optionnelles
	Clauses sociales	Sans
	Clauses environnementales	Avec
	Durée / Délai	Défini par lot
	Reconduction	Avec
	Prix	Prix unitaires
	Variation des prix	Avec
	Avance	Sans

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	5
1.1 - Objet du contrat.....	5
1.2 - Décomposition du contrat.....	5
1.3 - Type d'accord-cadre.....	5
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande.....	5
1.4.1 - Règles de gestion des bons de commande	5
2 - Pièces contractuelles	5
3 - Confidentialité et mesures de sécurité.....	6
4 - Durée et délais d'exécution.....	6
4.1 - Durée du contrat	6
4.2 - Reconduction.....	6
5 - Prix.....	7
5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	7
5.2 - Modalités de variation des prix.....	7
6 - Garanties Financières.....	7
7 - Avance.....	7
8 - Modalités de règlement des comptes.....	7
8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	7
8.2 - Présentation des demandes de paiement	8
8.3 - Délai global de paiement	8
8.4 - Paiement des cotraitants	8
8.5 - Paiement des sous-traitants	8
9 - Conditions d'exécution des prestations.....	8
10 - Développement durable.....	9
11 - Constatation de l'exécution des prestations	9
11.1 - Vérifications	9
11.2 - Décision après vérification	9
12 - Pénalités	9
12.1 - Pénalités de retard	9
12.2 - Pénalité pour travail dissimulé	9
12.3 - Autres pénalités spécifiques.....	9
13 - Assurances.....	10
14 - Clause de réexamen	10
14.1 - Clauses de substitution des produits de références.....	10
14.2 - Clauses de suspension des délais et pénalités	11
14.3 - Clauses de variation des prix du BPU.....	11
14.4 - Clauses de modification du périmètre des prestations	12
14.5 - Modifications relatives aux titulaires	12
14.5.1 - Changement de dénomination sociale du titulaire.....	12
14.5.2 - Changement de contractant en cours d'exécution du présent accord-cadre ..	12
14.5.3 - Modification du groupement en cours d'exécution du présent accord-cadre ..	12
15 - Résiliation du contrat.....	13
15.1 - Conditions de résiliation	13
15.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	13
16 - Règlement des litiges et langues	13
17 - Clauses techniques.....	13
17.1 - Description des prestations	13
17.2 - Clauses environnementales	21

18 - Règlement des litiges et langues	21
19 - Dérogations	21

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses particulières (CCP) concernent :
Prestations de service traiteur du site d'Angers ENSAM et sa filiale AMTALENTS

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 2 Lot(s) :

Lot(s)	Désignation
01	Prestations de restauration courante
02	Prestation de cocktails

L'accord-cadre sera mono-attributaire par lot.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire se verra attribuer les bons de commande.

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

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

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur peuvent être honorés par le titulaire.

1.4.1 - Règles de gestion des bons de commande

En cas d'absence de réponse (ou dans le délai indiqué dans l'article 16-3-b (process de commande)), l'ENSAM considère que son silence vaut refus. Ce dernier pourra passer commande en dehors du marché. Dans le cas contraire, l'ENSAM lui notifiera le bon de commande.

Après émission d'un bon de commande, la personne publique conserve la faculté d'annuler celui-ci jusqu'à 2 jours ouvrés avant la réalisation de la prestation. Une décision d'annulation sera alors adressée au titulaire concerné par courrier postal, télécopie ou courriel électronique.

2 - Pièces contractuelles

Par lot, les pièces contractuelles sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE), son annexe et son bordereau de prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021)
- Le cadre de mémoire justificatif des dispositions prévues par le titulaire pour l'exécution du contrat
- Le catalogue fournisseur

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent contrat comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Durée et délais d'exécution

4.1 - Durée du contrat

Le marché est conclu pour une période initiale de 1 an.

L'exécution des prestations débute à compter de la date de notification du contrat.

4.2 - Reconduction

Le marché est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

5 - Prix

5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

5.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise de l'offre par le titulaire ; ce mois est appelé « mois zéro » .

Les prix sont révisés annuellement par application aux prix du contrat d'un coefficient Cn donné par les formules suivantes :

Lot(s)	Formules	Prix concernés
01	$C_n = 12.5\% + 87.5\% (010766519 (n) / 010766519 (o))$	BPU
02	$C_n = 12.5\% + 87.5\% (010766519 (n) / 010766519 (o))$	BPU

selon les dispositions suivantes :

- Cn : coefficient de révision.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est le mois au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index connue au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

Les index de référence, publié(s) au Moniteur des Travaux Publics ou par l'INSEE, sont les suivants :

Lot(s)	Code	Libellé
01	010766519	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.2 - Services de traiteurs et autres services de restauration
02	010766519	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.2 - Services de traiteurs et autres services de restauration

6 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

7 - Avance

Aucune avance ne sera versée.

8 - Modalités de règlement des comptes

8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

8.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Informations à utiliser pour la facturation électronique

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 19753472000010

8.3 - Délai global de paiement

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

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

8.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

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

8.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

9 - Conditions d'exécution des prestations

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

Adresse d'exécution :

Campus d'Angers/AMTalents : 2 Boulevard du Ronceray, 49100, Angers

La livraison doit s'effectuer sur le lieu de l'évènement. Le livreur sera accompagné et guidé par un agent ENSAM.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

Matériels, objets et approvisionnements confiés au titulaire :

En vue de l'exécution du contrat, des matériels, objets et approvisionnements sont remis par le pouvoir adjudicateur au titulaire sans transfert de propriété à son profit. Les conditions de remise puis de restitution sont prévues à l'article 18 du CCAG-FCS.

10 - Développement durable

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement en limitant le gaspillage alimentaire, en privilégiant des produits de saison et des emballages recyclables ou réutilisables lorsque cela est possible. Il assure le tri et la gestion des déchets générés lors de l'exécution des prestations, conformément aux consignes du site et à la réglementation en vigueur.

11 - Constatation de l'exécution des prestations

11.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 27 et 28.1 du CCAG-FCS.

11.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

12 - Pénalités

12.1 - Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, une pénalité fixée à 50€ par 20 mins de retard.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.

Le montant total des pénalités de retard n'est pas plafonné.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 7 jours.

12.2 - Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,00 % du montant TTC de l'accord-cadre.

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

12.3 - Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeurs
Prestation non réalisée par le titulaire	Forfaitaire	150,00 €
Incidents de livraison (avec photo à l'appui)	Forfaitaire	150,00 €
Non-respect d'envoi du devis dans le délai fixé à l'article 16-3-B (process de commande)	Forfaitaire	75,00€

Non-déclaration d'un sous-traitant	Forfaitaire	50,00 €
Défaut d'information de l'acheteur	Forfaitaire	75,00 €
Non-respect des commandes et des engagements inscrits dans les pièces contractuelles	Forfaitaire	150,00 €
Non-respect des règles en vigueur en matière d'hygiène	Forfaitaire	200,00 €
En cas d'absence de reprise du matériel	Journalière	75,00 €
Non-production ou production incomplète des documents prévus au contrat et/ou par la réglementation en vigueur	Forfaitaire	50,00 €

13 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

14 - Clause de réexamen

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

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

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

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

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

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

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

La procédure de réexamen ainsi définie peut-être initiée dans les cas présentés à l'article 14.1 et suivants dudit cahier.

14.1 - Clauses de substitution des produits de références

En cas de rupture ou de difficultés d'approvisionnement de l'une des fournitures prévues au contrat pour des raisons extérieures au titulaire, ce dernier sera autorisé à y substituer de nouveaux produits dans les conditions définies ci-après.

La mise en œuvre de la présente clause relève de la seule décision de l'acheteur.

Dans un délai de quinze jours au maximum suivant la survenance de l'événement visé au premier alinéa, le titulaire transmet à l'acheteur, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout moyen permettant de déterminer avec précision la date de sa réception, un mémoire justificatif exposant a minima :

- Les causes faisant obstacle à l'approvisionnement du produit susvisé et les justificatifs nécessaires. Parmi ces justificatifs, figure obligatoirement la preuve de ce que le titulaire a fait preuve de diligence lors de la commande de la fourniture concernée dans des délais et notamment, qu'il a procédé à cette commande dans des délais compatibles avec le respect des délais d'exécution contractuels.
- Le ou le(s) produit(x) de substitution proposé(s).
- La conformité du ou des produit(x) proposé(s) avec les conditions fixées par le contrat et notamment avec les catégories, classes et niveaux de performances spécifiés par référence aux normes.

Le titulaire fournit des pièces permettant de justifier des surcoûts liés à la mise en œuvre du ou des produits de substitution.

A la suite de la réception de cette demande, sous réserve de sa complétude, l'acheteur dispose d'un délai de quinze jours pour notifier sa décision au titulaire. Lorsqu'il décide de faire droit à cette demande, en cas de pluralité de fournitures proposées, l'acheteur précise le ou les fournitures dont l'emploi est autorisé en lieu et place des conditions fixées par l'accord-cadre.

Les prix correspondants ne sont modifiés que si la décision précise que la substitution donne lieu à l'application de nouveaux prix. Par dérogation à cette stipulation, les prix provisoires sont notifiés par ordre de service dans les quinze jours qui suivent la décision de l'acheteur.

En cas de refus de faire droit à cette demande, la décision de l'acheteur s'impose au titulaire qui devra respecter les conditions fixées au marché.

14.2 - Clauses de suspension des délais et pénalités

En cas de rupture ou de difficultés d'approvisionnement rendant impossible le respect des délais d'exécution contractuels pour des raisons extérieures au titulaire, en application de l'article R. 2194-1 du code de la commande publique, l'acheteur pourra décider de prolonger le délai d'exécution et donc de modérer ou d'annuler les pénalités de retard associées, dans les conditions définies ci-après.

La mise en œuvre de la présente clause relève de la seule décision de l'acheteur.

Dans un délai de quinze jours au maximum suivant la survenance de l'événement visé au premier alinéa, le titulaire signale à l'acheteur, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception ou tout moyen permettant de déterminer avec précision la date de sa réception, les causes faisant obstacle à l'exécution du délai contractuel. A cette occasion, il indique également la durée de la prolongation sollicitée.

A la suite de la réception de cette demande, l'acheteur notifie sa décision dans les meilleurs délais. S'il entend faire droit à tout ou partie de la demande, la prolongation accordée sera notifiée au titulaire. Le ou les délai(s) ainsi prolongé(s) a (ont) les mêmes effets que le(s) délai(s) contractuel(s). Cette décision n'ouvre pas à droit à indemnité pour le titulaire. A défaut, en cas de refus de faire droit à cette demande, la décision de l'acheteur s'impose au titulaire qui devra se conformer au(x) délai(s) contractuel(s) sans pouvoir prétendre à une modération ou une annulation des pénalités applicables.

Il est précisé que le titulaire ne pourra en aucune manière prendre prétexte de l'existence de la présente clause de réexamen pour formuler une quelconque réclamation financière ou refuser l'exécution des prestations.

14.3 - Clauses de variation des prix du BPU

La formule de révision prévue à l'article 5.2 dudit cahier et ses paramètres sont modifiés dans les cas suivants :

- si leur application est rendue impossible par suite de la disparition d'un ou plusieurs indices pris en compte ou de modifications apportées à leur mode de calcul ;
- si les taxes récupérables (en particulier TVA sur le gazole) sont modifiées en cours de marché alors que l'indice correspondant est un indice TTC, la valeur de l'indice de référence sera réajustée afin de neutraliser cette modification
- si le titulaire est confronté à des circonstances imprévues et que la formule initiale ne permet pas à ce dernier d'exécuter les prestations dans des conditions normales. Le cas échéant, une formule de révision adéquate peut être proposée par les deux parties pour y remédier.

Comme autre solution, le titulaire peut également communiquer à l'ENSAM par tous moyens, le pourcentage d'augmentation qu'il souhaiterait appliquer, et ce, au moins deux mois avant la date prévue pour l'application de ce pourcentage.

L'ENSAM disposera à réception, d'un délai d'un mois pour se prononcer sur son acceptation ou son refus de tout ou partie de la proposition.

Dans l'hypothèse où aucun accord sur les solutions proposées n'aboutirait, l'ENSAM dispose de la faculté de prononcer la résiliation de plein droit autre que pour faute du titulaire, et ce sans indemnité.

14.4 - Clauses de modification du périmètre des prestations

L'ENSAM se réserve le droit de modifier le présent contrat via des clauses de réexamen au motif d'un ajustement des prestations à la hausse comme à la baisse. Ces modifications interviendront quel que soit leur montant.

Les parties pourront convenir de réexaminer la nature et/ou l'étendue des prestations, ainsi que le délai ou les dates potentielles d'exécution, en cas de survenance, en cours d'exécution du marché, d'événements relevant d'aléas ou de difficultés matérielles, météorologiques ou temporelles et/ou, lorsque ces ajustements sont nécessaires au parfait achèvement des prestations.

14.5 - Modifications relatives aux titulaires

14.5.1 - Changement de dénomination sociale du titulaire

En cas de modification de sa dénomination sociale, le titulaire doit impérativement en informer le service juridique de l'ENSAM par écrit à l'adresse suivante : marches@ensam.eu

Il doit également communiquer un extrait Kbis mentionnant ce changement et toutes pièces administratives sur sa situation juridique dans les plus brefs délais.

14.5.2 - Changement de contractant en cours d'exécution du présent accord-cadre

Le titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur à l'adresse mentionnée en tête du présent document de tout projet de fusion ou d'absorption de l'entreprise titulaire et de tout projet de cession de l'accord-cadre dans les plus brefs délais et produire les documents et renseignements utiles qui lui seront notifiés concernant la nouvelle entreprise à qui l'accord-cadre est transféré ou cédé.

En cas d'acceptation de la cession de l'accord-cadre par le pouvoir adjudicateur, elle fera l'objet d'un avenant constatant le transfert de l'accord-cadre au nouveau titulaire.

14.5.3 - Modification du groupement en cours d'exécution du présent accord-cadre

Lorsqu'un co-traitant est défaillant, qu'il soit par exemple en liquidation judiciaire ou dans l'impossibilité d'accomplir sa tâche pour des raisons qui ne sont pas de son fait, la mission qui lui a été confiée pourra être prise en charge soit par un autre membre du groupement, soit par un sous-traitant après accord de l'acheteur.

Lorsque le co-traitant en charge de la réalisation des tâches essentielles est défaillant, qu'il soit par exemple en liquidation judiciaire ou dans l'impossibilité d'accomplir sa tâche pour des raisons qui ne sont pas de son fait, la mission qui lui a été confiée pourra être prise en charge par un autre membre du groupement sous réserve que celui-ci en ait les capacités. Si aucun autre membre du groupement n'est en mesure de réaliser cette mission, un nouveau membre du groupement peut être proposé au pouvoir adjudicateur conformément aux dispositions de l'article R.2194-6, 1°.

Si le groupement n'est pas en mesure de pallier la défaillance, les prestations concernées seront exécutées par un tiers au frais et risques du titulaire, dans les conditions définies à l'article 45 du CCAG-FCS.

15 - Résiliation du contrat

15.1 - Conditions de résiliation

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

En cas de résiliation du marché pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

15.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire du marché. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution du marché. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

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

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

16 - Règlement des litiges et langues

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

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

17 - Clauses techniques

17.1 - Description des prestations

Description des prestations

1. Contenu des prestations

a) Préambule

L'accord-cadre a pour objet les prestations suivantes :

- Lot 1 : Prestations de restauration courante
- Lot 2 : Prestations de cocktails

Le titulaire doit être en mesure de réaliser toutes les prestations pendant les dates d'ouvertures du site*. Il devra également réaliser des prestations complémentaires exceptionnelles (soirées, weekends, jours fériés) si nécessaire.

* : (pas de fermeture du site, juste une réduction d'activité pendant la période estivale et la période de Noël).

Les dispositions ci-après des différentes prestations **n'ont pas un caractère exhaustif ni limitatif**. Le titulaire pourra proposer notamment des denrées équivalentes ou complémentaires (en fonction des pratiques de la profession et de leur évolution, des saisons etc.). Ces initiatives ne donneront lieu à aucun supplément de prix par rapport à ceux déjà indiqués dans le bordereau de prix.

Le fonctionnement des services de l'établissement et de sa filiale et la recherche d'une qualité de service irréprochable imposent les contraintes suivantes :

- Prestations de qualité relatives aux qualités esthétiques et de présentation quant au nappage, à la verrerie, assiettes, couverts, serviettes, équipements isothermes performants ;
- Prestations de qualité quant à la diversité des prestations, renouvellement et fraîcheur des produits, équilibre nutritionnel ;
- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité en matière de transport de marchandises de consommables, respect de la chaîne du froid (emballage et camion réfrigérés) ;
- Exigence de qualité relationnelle avec l'ENSAM.

Le titulaire pourra fournir le nappage, la vaisselle, la verrerie et tout le matériel (mange-debout, tables etc.) nécessaire ainsi que le personnel adapté à chaque prestation décrite ci-dessous.

b) Conditions d'intervention

Le cas échéant, une liste des personnels devant être présents à la manifestation devra être transmise pour des raisons de sécurité et ainsi leur permettre l'accès aux locaux. Il est attendu de chaque titulaire qu'il se présente à l'accueil du site indiqué sur le bon de commande. La date précisée comme étant le début de la prestation ne correspond pas forcément à la date effective d'arrivée : en effet, le titulaire devra prévoir et anticiper la mise en place des prestations le cas échéant.

De plus, à chaque commande, le titulaire devra fournir un n° de téléphone portable afin que les services de l'ENSAM puissent joindre la personne chargée de la prestation ainsi que le n° d'immatriculation du véhicule chargé de la livraison afin que ce dernier puisse éventuellement entrer dans l'enceinte de l'établissement.

Le pouvoir adjudicateur attire l'attention de chacun des titulaires en les informant que l'ENSAM ne dispose pas de cuisine (ou autres lieux) où les prestations pourraient être stockées ou réchauffées.

c) Reprise du matériel

En cas de reprise du matériel, celle-ci devra avoir lieu à la fin de la prestation ou en fin de journée. Dans le cas contraire, un créneau horaire sera précisé sur le bon de commande.

Le titulaire fournit les sacs poubelles jetables nécessaires à la collecte de l'ensemble des déchets. L'évacuation et l'enlèvement des déchets et emballages sont effectués par le titulaire à la fin de la prestation en cas de reprise du matériel.

Le pouvoir adjudicateur ne pourra être tenu responsable des dommages causés au matériel, si la reprise n'a pas eu lieu dans les conditions précisées ci-dessus. En cas de dommages causés au matériel dans les conditions prévues ci-dessus, le titulaire devra prouver via une facture, le montant dépensé pour un remboursement.

d) Mise à disposition de personnel de service

Le titulaire pourra, à la demande de la personne publique et en fonction de certaines prestations, mettre à disposition du personnel de service. Ce personnel devra posséder les qualifications et expériences nécessaires.

Le nombre de salariés du titulaire mobilisés pour l'exécution de chaque prestation dépend de la gamme de la prestation commandée et du nombre de convives. Le nombre minimal de salariés par nombre de convives et gamme de prestation est proposé par le titulaire dans le mémoire technique.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service en salle ou derrière un buffet, le titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Tenue vestimentaire : le titulaire devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et homogène. L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

Comportement du personnel : dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve. En cas de comportement inadéquat, l'ENSAM se réserve le droit de demander le remplacement ou le départ d'un membre du personnel des titulaires ou de leurs sous-traitants à tout moment, sans délai.

e) Niveau de qualité des prestations

Préparation des aliments : le titulaire favorise l'utilisation de produits frais et respecte ses engagements minimaux en la matière, contractualisés dans le mémoire technique.

De même, il s'engage à tenir compte des éléments contractualisés dans son mémoire technique relatifs à ses performances en matière de développement durable. Il s'engage notamment à utiliser autant que possible des produits de saison, ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique dans la composition de ses mets.

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution. Il doit être à même de proposer un choix de plats diversifiés répondant à des régimes alimentaires ou modes de vie alimentaires (végan, halal, végétarien, végétalien etc.). Le pouvoir adjudicateur pourra demander au prestataire de fournir des plats sans allergènes.

Présentation : la présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats.

Température des plats : pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats devra rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports. L'entité ou le service acheteur pourra vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

Normes sanitaires : le titulaire s'engage à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur. Ils veillent notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service de contrôle d'hygiène alimentaire.

Le titulaire tient compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, à chacune d'entre elles. Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

2. Dispositions particulières

Le titulaire devra prévoir les gammes demandées pour les prestations (hors paniers sandwiches) sachant que la différence se fera le plus souvent par la variété des matières premières ainsi que par la présentation des pièces, plus élaborée pour la gamme supérieure / prestige.

Le titulaire devra faire **une offre de prix conformément au bordereau de prix.**

- LOT 1 - Prestations de restaurations courantes

Les prestations comprennent :

- La préparation et la livraison de plateaux-repas, de paniers sandwichs, des buffets (chauds/froids) et les pauses
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de buffets froids/chauds de gammes simples, classiques et supérieures.

- Plateaux-repas, paniers sandwichs et pauses

Le candidat propose des prix pour chaque prestation.

Il est prévu deux gammes (classique et supérieure) pour les plateaux repas, et seule une gamme classique pour les paniers sandwich.

Les couts rattachés aux prestations sont mentionnés dans le BPU.

1) Les plateaux repas comprennent à minima :

• **En gamme classique :**

Entrée au choix, plat froid (viande ou poisson avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent), dessert.

Pain, sauces, condiments compris.

Boissons non alcoolisées : eau plate et gazeuse (50cL).

OU

Entrée végétarienne au choix plat froid végétarien (avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent), dessert.

Pain, sauces, condiments compris.

Boissons non alcoolisées : eau plate et gazeuse (50cL).

• **En gamme supérieure :**

Entrée au choix, plat froid (viande ou poisson avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent), 1 fromage, pain individuel, dessert.

Pain, sauces, condiments compris.

Boissons non alcoolisées : eau plate et gazeuse (50cL).

OU

Entrée végétarienne au choix, plat froid végétarien (avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent), 1 fromage, pain individuel, dessert.

Pain, sauces, condiments compris.

Boissons non alcoolisées : eau plate et gazeuse (50Cl).

• **Pauses* :**

Café tip top 1 (café, thé ,2 viennoiseries, eau (plate ou gazeuse), jus de fruits)

Café simple/thé simple

Le titulaire peut proposer dans son catalogue des prestations supplémentaires pour les pauses.

* : les pauses petits-déjeuners doivent concerner au minima 10 personnes. Il est à préciser que l'achat de café simple, thé et/ou gâteaux secs peuvent être procurés par d'autres fournisseurs tels que l'UGAP et/ou en interne. Ces prestations ne sont donc pas fournies exclusivement par le titulaire.

Remarque :

Le cas échéant, le titulaire veillera à fournir de la vaisselle, du nappage, des couverts jetables, verrerie jetable et serviettes en quantité adaptée si nécessaire.

<i>Les candidats doivent proposer au moins trois (3) types de plateaux repas par gamme.</i>

Dans un souci de variété des prestations, le pouvoir adjudicateur souhaite que le titulaire tienne compte des saisons pour renouveler régulièrement ses propositions quant à la composition du plateau repas. Aussi, le titulaire devra veiller à présenter un choix de plateaux suffisamment varié notamment pour les commandes faisant appel à des plateaux repas plusieurs jours de suite.

- 2) Les paniers sandwichs sont uniquement disponibles en gamme classique et comprennent à minima :

Sandwich ou salade, dessert.

Une gamme de plat végétarien peut être proposée en plus du dessert.

Eau minérale plate ou gazeuse (50cL).

Pain, sauces, condiments compris.

Les candidats doivent proposer au moins 3 types de sandwich et 2 types de salade.

- Buffet chauds ou froids

Les couts rattachés aux prestations sont mentionnés dans le BPU. Le prix peut également comprendre la prestation de personnel et le débarrasage des détritrus.

Le candidat propose des prix pour chaque prestation. Le cas échéant, il pourra proposer le prix du service si nécessaire.

- **En gamme simple**, ces prestations comprennent à minima :

Une (1) entrée (salades composées, charcuterie, etc.), un (1) plat de viande ou de poisson froid et/ou chaud, un (1) accompagnement froid et/ou chaud, un (1) dessert.

Pain, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

OU

Une (1) entrée végétarienne, un (1) plat végétarien (chaud et/ou froid), un (1) accompagnement végétarien (froid et/ou chaud), un (1) dessert.

Pain, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

- **En gamme classique**, ces prestations comprennent à minima :

Trois (3) entrées (salades composées, charcuterie, etc.), deux (2) plats de viande et/ou de poisson froid et/ou chaud, deux (2) accompagnements froid et/ou chaud, deux (2) fromages, deux (2) desserts.

Pain, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

OU

Trois (3) entrées végétariennes, deux (2) plats végétariens (chauds et/ou froids), deux (2) accompagnements végétariens froid et/ou chaud, deux (2) fromages, deux (2) desserts.

Pain, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

- **En gamme supérieure**, ces prestations comprennent à minima :

Trois (3) entrées (salades composées, charcuterie, etc.), deux (2) plats de viande et/ou de poisson froid et/ou chaud, deux (2) accompagnements froid et/ou chaud, assortiment de fromages en petites présentations ou plateau de fromages, trois (3) desserts au choix.

Assortiment de pains, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

OU

Trois (3) entrées végétariennes, deux (2) plats végétariens (chauds et/ou froids), deux (2) accompagnements végétariens froids et/ou chauds, assortiment de fromages en petites présentations ou plateau de fromages, trois (3) desserts au choix.

Assortiment de pains, sauces et condiments compris.

Boissons non alcoolisées variées dont eaux plate et gazeuse, jus de fruit et/ou sodas.

Remarques :

Pour la gamme supérieure, les nappes seront adaptées à la prestation. La verrerie non-jetable sera rendue sale. Le titulaire se chargera de venir la récupérer dans les locaux du lieu de la prestation.

A la demande de l'ENSAM, le titulaire pourra fournir la vaisselle et la verrerie en jetables. Cette option est matérialisée dans le BPU par une moins-value.

*Les candidats doivent présenter dans leur offre au moins trois (3) types de buffet par gamme.
Les candidats pourront fournir à l'appui du descriptif détaillé de chaque prestation des photos.*

Dans un souci de variété des prestations, le pouvoir adjudicateur souhaite que le titulaire tienne compte des saisons pour renouveler régulièrement ses propositions quant à la composition du buffet.

- LOT 2 - Prestations de cocktails

Les prestations comprennent :

- La préparation et la livraison, les cocktails
- La préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service de prestations de cocktails chauds/froids de gamme cocktail apéritif, cocktail déjeunatoires / dinatoires et cocktail prestige.

- Cocktails chauds ou froids

Les couts rattachés aux prestations sont mentionnés dans le BPU. Le prix peut également comprendre la prestation de personnel et le débarrassage des détritrus.

Le candidat propose des prix pour chaque prestation, le prix du service (le cas échéant), dans les deux gammes classique et supérieure dont le nombre minimal de pièces est défini ci-après :

Gamme	Nombre minimal de pièces par convive
Cocktail apéritif	3 salées (chauds/froids à la demande) 3 sucrées
Cocktails déjeunatoires/ dinatoires	15 : - 10 salées (chauds/froids à la demande) - 5 sucrées
Cocktail Prestige	15 : - 10 salées (chauds/froids à la demande) - 5 sucrées
Sucrées supplémentaires	A l'unité - 1 pièce supplémentaire au choix (parmi les 5 variétés de pièces proposées par le titulaire) pourra être demandée.
Salés froids végétariens supplémentaires	A l'unité - 1 pièce supplémentaire au choix (parmi les 5 variétés de pièces proposées par le titulaire) pourra être demandée.

Le titulaire devra proposer des pièces salées et/ou sucrées, froides et/ou chaudes.

Il faut entendre par pièces salées : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, de canapés assortis de viandes et de poissons, de pains surprises, de brioches mousselines, de verrines, de feuilletés et toasts chauds, etc.

Il faut entendre par pièces sucrées : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés et/ou de chocolats, de verrines, de macarons, etc.

Les cocktails déjeunatoires/dinatoires et prestiges devront comporter des boissons non alcoolisées dont des jus de fruits, sodas, eaux plates et eaux gazeuses.

Il est important de souligner que, hormis la gamme « Cocktail prestige », les prestations de cocktails attendues ne s'inscrivent pas dans un standard haut de gamme.

Remarque :

Le cas échéant, le titulaire veillera à fournir de la vaisselle, couverts jetables, verrerie (jetable à la demande) et serviettes en quantité adaptée si nécessaire.

*Les candidats doivent proposer au moins trois (3) types de cocktails par gamme apéritif et déjeunatoire ou dinatoire ; et deux (2) types de cocktails pour la gamme prestige
Les candidats pourront fournir des photos à l'appui du descriptif détaillé de chaque prestation.*

Dans un souci de variété des prestations, le pouvoir adjudicateur souhaite que le titulaire tienne compte des saisons pour renouveler régulièrement ses propositions quant à la composition du cocktail.

3. Condition d'exécution des prestations

Le titulaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

a) Conditions générales d'exécution

Les prestations devront être conformes aux stipulations de l'accord-cadre, les normes ou spécifications applicables étant celles qui sont en vigueur à la date de l'accord-cadre.

b) Processus de commande

Le titulaire communiquera aux campus et à la filiale un numéro de téléphone unique et une adresse électronique avec un correspondant dédié (fiche contact).

Une demande de devis peut être effectuée par écrit (mail).

Une liste des personnes référentes à l'objet du marché sera communiquée au titulaire.

Ces personnes indiqueront les caractéristiques de la prestation attendue et tous renseignements utiles, notamment le nombre de convives, dates et heures précises de livraisons et/ou heure à laquelle le titulaire devra être prêt, date de l'événement, prestations attendues - gamme classique ou supérieure, lieu exact, n° du contact ENSAM campus/AMTalents.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à communiquer une demande de devis sous un délai raisonnable (7 jours minimum).

Le titulaire **transmettra par écrit (mail)** sa proposition sur la base du BPU fourni (sous forme de **devis détaillé**) **sous 3 jours ouvrés maximum obligatoirement** et il communiquera toutes les caractéristiques de la prestation proposée, à savoir :

- nombre de convives,
- dates et heures précises de livraison et/ou heure à laquelle la prestation sera prête,
- date de l'événement,
- prestations attendues - gamme classique ou supérieure, service attendu ou non
- Nombre de boissons prévu pour la prestation attendue
- lieu exact,
- prix HT et TTC.

Le titulaire devra fournir, sur demande de l'établissement, un devis clair et détaillé, ainsi que toute information complémentaire permettant d'en apprécier pleinement le contenu.

La commande sera transmise au titulaire par un bon de commande envoyé par mail récapitulant les éléments arrêtés en commun.

Dès réception d'un bon de commande par le titulaire, celui-ci doit en accuser réception sans délai et doit, à cet effet, communiquer à l'établissement :

- La date de réception du bon de commande,
- Le cas échéant, le numéro d'enregistrement interne du titulaire, du bon de commande,
- À titre indicatif, la date de livraison prévisionnelle au moment de l'enregistrement de la commande par le titulaire
- Toute autre information utile pour la bonne gestion du bon de commande, notamment erreurs ou omissions décelées.

Cette communication peut, selon le cas, être réalisée :

- Par courriel,

c) Bons de commande

L'accord-cadre est exécuté par émission de bons de commande successifs, selon les besoins.

Ils comportent obligatoirement les indications suivantes :

- La référence de l'accord-cadre n° AN26.47
- L'entité concernée (ENSAM/AMTalents) ;
- La désignation des matériels et/ou des prestations commandés ;
- La quantité souhaitée ;
- Le lieu de livraison, la date et l'horaire de réalisation des prestations ;
- Les délais de livraison le cas échéant ;
- Le numéro de téléphone de ou des personnes à contacter ;
- Les prix unitaires H.T. tels qu'ils figurent dans le Bordereau des Prix ;
- Le montant total H.T ;
- Le montant total T.T.C ;

Les prestations seront rémunérées par application, aux quantités réellement exécutées, des prix du bordereau de prix unitaire du titulaire propre au présent accord-cadre.

d) Lieu de livraison ou de réalisation

L'exécution des prestations aura lieu dans les locaux du site de l'établissement figurant ci-dessous :
Campus d'Angers/AMTalents : 2 Boulevard du Ronceray, 49100, Angers

Il est possible qu'une livraison soit effectuée dans un périmètre maximum de trente de kilomètres autour des campus.

Le lieu précis (salle, hall, amphithéâtre) ainsi que les heures précises de livraisons et de réalisation des prestations seront indiqués sur le bon de commande relatif aux dites prestations.

Le pouvoir adjudicateur impose au titulaire le respect strict des horaires prévus.

e) Transport

Conformément à l'article 19.3 du CCAG/FCS, le transport est effectué par le titulaire ou son mandataire. Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination incombent au titulaire selon le moyen de transport qu'il a choisi. Celui-ci est par ailleurs responsable des opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage.

Le pouvoir adjudicateur en attente de livraison, constate l'état des matériels et, le cas échéant, fait les réserves qui s'imposent. Dans ce cas, elle doit confirmer ses réserves au transporteur et en informer le

titulaire. L'ENSAM et AMTalents attirent l'attention du titulaire sur le respect de la chaîne du froid, notamment lors du transport.

17.2 - Clauses environnementales

16.2.1 - Emballage

Le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

16.2.2 - Formation à l'écoconduite

Le titulaire s'engage à ce que ses conducteurs de véhicules motorisés livrant les produits objets du marché soient formés à l'écoconduite.

16.2.3 - Gestion des déchets

Le titulaire fournit les sacs poubelles jetables nécessaires à la collecte de l'ensemble des déchets. L'évacuation et l'enlèvement des déchets et emballages sont effectués par le titulaire à la fin de la prestation cocktails issus du lot n°2 et pour les buffets dans les cas où le personnel du titulaire est prévu pour la réalisation des prestations (lot n°1).

18 - Règlement des litiges et langues

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

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

19 - Dérogations

- L'article 9 du CCP déroge à l'article 16.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services 2021
- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 alinéa 2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services