UNIVERSITÉ DE LYON

ENTPE
L'école de l'aménagement durable des territoires

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE

ENTPE_2026_DCOM_TRAITEUR

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

SOMMAIRE

Pages

Art. 1 - OBJET ET NORMES - DISPOSITIONS GENERALES 3

1.1 Objet du marché et normes 3
1.2 Forme du marché : 3
1.3 Définition des parties contractantes 3
1.4 Décomposition en tranches et en lots 4
1.5 Dispositions générales ..... **Erreur ! Signet non défini.**
1.6 Développement durable 4

Art. 2 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE 7

Art. 3 - PRIX - REGLEMENT DES COMPTES 7

3.1 Contenu des prix - Règlement des comptes Contenu des prix 7
3.2 Devis et passation des commandes 7
3.3 Les modalités du règlement des comptes du marché sont les suivantes : 8
3.4 Modalités de paiement - Intérêts moratoires 9

Art. 4 - DUREE DE L'ACCORD CADRE ET DES CONTRATS – PENALITES 9

4.1 Durée 9
4.2 Pénalités pour retard d'exécution 9
4.3 Pénalités pour restitution non fonctionnelle des installations ou matériels 10
4.4 Pénalités pour qualité de la prestation 10

Art. 5 - QUALITE, CONTROLE ET PRISE EN CHARGE DES MATERIAUX ET PRODUITS - QUALIFICATION DU PERSONNEL 10

Art. 6 - EXECUTION DU MARCHE 10

6.1 Accès, consignes, personnel et moyens du titulaire 10
6.2 Mise à disposition de matériels et installations par l'ENTPE ; prise en charge et restitution des installations et du matériel par le titulaire 11
6.3 Conditions d'intervention 11
6.4 Prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité 11

Art. 7 - RESILIATION 11

Art. 8 - CLAUSES TECHNIQUES 11

8.1 Description lot 1 : Petit déjeuner et pause 11
8.2 Description lot 2 : Repas et buffet d'affaire 12
8.3 Description lot 3 : Repas et buffet de prestige 12

Art. 9 - LIVRAISON ET EXECUTION DES PRESTATIONS 13

9.1 Délais de livraison, d'installation du matériel et de préparation de la salle 13
9.2 Modalités de livraison 14
9.3 Vérifications et réclamations 14
9.4 Spécifications relatives à la qualité des produits livrés 15
9.5 Délai de remise en état de la salle et d'enlèvement du matériel de service 15

Art. 10 - DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX 15

Art. 1 - OBJET ET NORMES - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet du marché et normes

Les prestations ou fournitures, objet du présent marché, concernent la fourniture, la préparation, la mise en place et le service éventuel de :

- Petits-déjeuners, pauses
- Cocktails / Buffets
- Repas assis
- Plateaux-repas

pour un nombre de convives pouvant varier entre 10 et 650 personnes

Le lieu d'exécution des prestations ou fournitures est le suivant :

ENTPE

3, rue Maurice AUDIN

69120 Vaulx-en-Velin

Il peut éventuellement être sur un autre site (qui sera précisé lors de la commande).

Ces prestations ou fournitures doivent être conformes aux normes françaises homologuées ou équivalentes.

1.2 Forme du marché :

L'accord-cadre, avec un maximum de 180 000€ HT, sans minimum, 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.

A l'issue du jugement des offres remises par les candidats, l'accord cadre sera attribué **à deux ou trois prestataires** sous la forme de 2 ou 3 contrats pluriannuels. A chaque survenance du besoin, une mise en concurrence sera organisée selon les dispositions de l'article 3.2.

1.3 Définition des parties contractantes

1.3.1 Cotraitants

Pour le présent marché, les titulaires sont considérés comme groupés et sont appelés cotraitants s'ils ont souscrit un acte d'engagement unique.

Le groupement est solidaire lorsque chacun des prestataires membres du groupement est engagé pour la totalité du marché.

L'un des prestataires membres du groupement, désigné dans l'acte d'engagement comme mandataire, représente l'ensemble des membres vis-à-vis de l'acheteur, et coordonne les prestations des membres du groupement.

Si le marché ne désigne pas de cotraitant mandataire, celui qui est énuméré le premier dans l'acte d'engagement est considéré comme mandataire des autres cotraitants.

Toute notification d'une décision ou communication de l'acheteur est adressée au mandataire qui a seule qualité pour présenter des réserves.

1.3.2 Représentation de la personne responsable pour l'exécution du marché

Pour l'exécution du marché, l'acheteur est représenté, sous réserve de changement ultérieur, par la directrice de l'ENTPE.

1.4 Décomposition en tranches et en lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches. Les prestations sont réparties en lots :

- Lot 1 : Petit déjeuner et pause
- Lot 2 : Repas et buffet d'affaire
- Lot 3 : Repas et buffet de prestige

1.5 Assurances

Le titulaire et ses sous-traitants éventuels doivent contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard de l'ENTPE et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution de ses prestations selon l'article 9 du CCAG-FCS.

1.6 Développement durable

Le titulaire s'engage à respecter pour les prestations objet du présent accord cadre, les actions en matière de développement durable qu'il a indiqué dans son offre (annexe facultative intitulée « Actions en matière de Développement Durable »).
Ces actions peuvent recouvrir des domaines tels que : la gestion de l'eau, la gestion de l'air, la gestion de l'énergie, la gestion des déchets, la gestion des transports, la gestion du bruit, la gestion des bâtiments et des espaces verts, la gestion des achats (achats équitables, produits répondant aux écolabels, gestion durable des forêts…), les clauses sociales pour l'emploi (salariés en insertion par l'activité économique, travailleurs handicapés, parité hommes/femmes…).
L'ENTPE se réserve la possibilité d'engager des contrôles quant au respect de ces engagements.

1.6.1 Considérations sociales

1.6.1.1 L'engagement d'insertion

L'ENTPE est sensible aux clauses sociales.
Les entreprises qui soumissionnent, s'engagent à réaliser une action d'insertion professionnelle, en faveur de personnes rencontrant des difficultés particulières d'accès ou de retour à l'emploi.
Les personnes concernées par cette action sont :
•les demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage);
• les allocataires du revenu de solidarité active (RSA) en recherche d'emploi ou leurs ayants droits;
• les publics reconnus travailleurs handicapes au sens de l'article L.5212-13 du Code du travail, orientes en milieu ordinaire;
• les bénéficiaires de minima sociaux: allocation supplémentaire d'invalidité, allocation temporaire d'attente
(ATA), allocation spécifique de solidarité (ASS), allocation adulte handicape (AAH), allocation de veuvage
(AV), allocation transitoire de solidarité (ATS) ;
• les jeunes de moins de 26 ans de niveau infra 5 soit d'un niveau inférieur au CAP/BEP ;
• les jeunes de moins de 26 ans, diplômes ou non, sortis du système scolaire ou de l'enseignement supérieur depuis au moins 6 mois et s'engageant dans une démarche d'insertion et de recherche d'emploi ;

• les personnes prises en charge par les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) définies a l'article L-5132-4 du code du travail : entreprise d'insertion (EI), entreprise de travail temporaire d'insertion ;
(ETTI), association intermédiaire (AI), atelier et chantier d'insertion (ACI) ;
• les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements publics d'insertion de la Défense (EPIDE), les Ecoles de la deuxième chance (E2C) ;
• les demandeurs d'emploi de plus de 50 ans inscrits a Pole Emploi ;
• d'autres personnes rencontrant des difficultés particulières, sur avis motive de Pole Emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des Missions locales, de CAP Emploi ou des Maisons départementales des personnes handicapées (MDPH).

1.6.1.2 **Modalités de réalisation**

L'engagement d'insertion peut être réalisé en ayant recours aux différentes options citées ci-dessous.

- Option 1 : Embauche directe dans l'entreprise, via les contrats suivants :
  - CDD ou CDI de droit commun (signés postérieurement à la date de notification du marché)
  - Contrat d'Insertion Revenu Minimum d'Activité (CIRMA en cours)
  - Contrat en alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage, en cours)
- Option 2 : Recours à la co- ou sous- traitance d'une partie des travaux à une entreprise d'insertion
- Option 3 : Mutualisation des heures d'insertion
  - Recours à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI),
  - Recours à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ).

Le titulaire dans son offre précisera les actions qu'il a déjà mené dans ce domaine ou qu'il va réaliser pour ce marché (Agrément, certification label lié à l'insertion).

Il produira tous les renseignements et justificatifs nécessaires, notamment : contrats de travail, factures des structures d'insertion, le nombre d'heures consacrées par mois à l'accompagnement personnalisé et individualisé de chaque salarié en insertion, etc…

1.6.2 Considérations environnementales

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement.
Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution de l'accord-cadre et pendant l'exécution des prestations, sur simple demande du service bénéficiaire et du représentant du pouvoir adjudicateur.

En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution de l'accord-cadre, les modifications éventuelles sont réputées être connues du titulaire qui doit s'y conformer.

Le non-respect des obligations environnementales par le titulaire de l'accord-cadre peut donner lieu à l'application de pénalités prévues à l'article 4.

1.6.2.1 **Choix des denrées alimentaires**

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,
- une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent
- dans la mesure du possible, des produits de circuit court (par exemple locaux) et de saison pour les fruits et légumes entrant dans la composition des cocktails et repas.

En outre, de manière obligatoire, le titulaire respecte les dispositions suivantes :

- Le café, le thé et le sucre sont certifiés biologiques (certification agriculture biologique ou équivalent) ou issus du commerce équitable,
- Les denrées alimentaires intègrent à minima 25% (en valeur) de produits biologiques (certification agriculture biologique ou équivalent)

1.6.2.2 **Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique**

Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique: Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.
Le titulaire indique lorsqu'une partie de ses produits sont issus de l'agriculture biologique ou de commerce équitable.
L'huile de palme, de coprah et de coco sont autant que possible à proscrire.

1.6.2.3 **Emballages – déchets**

Le titulaire prend les mesures permettant de maîtriser les éléments susceptibles de porter atteinte à l'environnement, notamment les matériaux utilisés pour les plateaux repas et couverts, l'origine des matières premières et le coût carbone par plateau-repas.

Le titulaire proposera dans la mesure du possible des conditionnements de grand volume. Il devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Afin de prioriser l'utilisation de biens lavables et réutilisables, le Titulaire est tenu de proposer des solutions alternatives aux emballages jetables. A défaut de solution alternative, il propose autant que possible des solutions évitant les conditionnements individuels. Si aucune solution alternative n'est possible, dans le cas de recours aux emballages jetables, le Titulaire est tenu de proposer des plateaux (plastiques recyclables / cartons / etc.) et des couverts écologiques 100% biodégradables jetables (type couverts bois / amidon / bioplastique / gobelets en carton etc.) ainsi qu'une logistique adaptée à la reprise des déchets (contenants vides) triés à la source.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables (NF environnement et ecolabel européen). Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire : au même titre que les emballages, tous les contenants jetables devront être 100% biodégradables (couverts jetables en bois, gobelets en carton, ...) et les bouteilles de boissons seront uniquement en verre.

Art. 2 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG, les pièces constitutives de l'accord cadre sont les suivantes par ordre de priorité :

- **Le présent cahier des clauses particulières** (CCP) dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seule foi ;
- **Les mémoires justificatifs** des candidats retenus ;
- **Les contrats conclus avec les candidats retenus**
- **Les bons de commande** émis en cours de contrats ;
- **Les bordereaux des prix** des candidats retenus ;
- **Le Cahier des Clauses Administratives Générales** applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG) approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 et l'ensemble des textes qui l'ont modifié.

Art. 3 - PRIX - REGLEMENT DES COMPTES

3.1 Contenu des prix - Règlement des comptes Contenu des prix

Les prestations sont réglées par application des prix unitaires et/ou forfaitaires indiqués dans le devis sur la base du bordereau des prix unitaires.

Attention : Pendant la première année de l'accord cadre, les prix appliqués dans les devis seront ceux indiqués dans le bordereau des prix pour les types de prestations listées et ne pourront s'en éloigner pour les autres prestations.

Les montants indiqués dans chaque devis doivent intégrer la livraison, les boissons aux quantités indiquées, le nappage et la fourniture de la vaisselle.

Les frais de livraison peuvent être rajoutés dans le devis dans les cas où la prestation est réalisée ailleurs que dans les locaux de l'ENTPE.

3.2 Devis et passation des commandes

Avant chaque commande, un devis est demandé en même temps aux deux ou trois prestataires. Ceux-ci doivent répondre dans un délai maximum d'une semaine. La non réponse dans ce délai vaut refus de prestation.
Une demande de devis comporte les éléments suivants :

1. Lot et type de prestation (exemple : lot 2, repas assis)
2. Date et horaires de la prestation
3. Nombre de personnes
4. Composition minimale de la prestation ou prix maximal

La commande est attribuée au titulaire du contrat qui a proposé le meilleur rapport qualité/prix au regard du point 4 ci-dessus.
Les titulaires non retenus sont prévenus par téléphone, télécopie ou courrier électronique.
Le bon de commande reprend les éléments du devis. Il est adressé au titulaire par courrier, par télécopie ou courrier électronique. Il doit être signé par une personne de l'ENTPE ayant reçu délégation à cet effet.
Les bons de commande sont établis par prestation.

3.3 Modalités de variation de 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	Cn = 12.5% + 87.5% (010766519 (n) / 010766519 (o))	BPU
02	Cn = 12.5% + 87.5% (010766519 (n) / 010766519 (o))	BPU
03	Cn = 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.

Index : 010766519 Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.2 - Services de traiteurs et autres services de restauration

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.

3.4 Les modalités du règlement des comptes du marché sont les suivantes :

Les modalités de règlement du marché sont conformes à l'article 11 du CCAG et à l'article 34 du CCAG en cas de résiliation.

La facturation s'effectue sur le site CHORUS Pro : https://chorus-pro.gouv.fr

Identifiant SIRET de l'ENTPE : 13000288400018

Code Chorus : FACTURES_PUBLIQUES

Les entreprises de moins de 10 salariés ont la possibilité, jusqu'au 1er janvier 2020, de faire un envoi postal d'une facture en un original et deux copies.

Les factures émises, sur papier à en-tête pour les factures papier, sont adressées au service de l'ENTPE ayant passé la commande.

Outre les mentions légales obligatoires, les factures portent les indications suivantes :

- les nom et adresse du titulaire
- les références du marché (le numéro à 6 chiffres)
- les références du bon de commande
- le nom du service ayant passé la commande
- l'objet tel que défini dans le bon de commande et la date de la prestation
- les montants HT et TTC de la somme due
- la date d'émission de la facture

3.5 Modalités de paiement - Intérêts moratoires

Le paiement se fait par virement magnétique (mandat administratif), sur remise des factures correspondantes au service qui a passé commande. Les références du bon de commande doivent être indiquées sur la facture.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire et des sous-traitants payés directement. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le 1er jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

3.5.1 Application de la taxe à la valeur ajoutée

Sauf dispositions contraires, tous les montants figurant dans le présent marché sont exprimés hors TVA.

Les pénalités de retard sont considérées comme des indemnités ayant pour objet de réparer un préjudice subi par le pouvoir adjudicateur du fait du retard pris par le titulaire dans l'exécution de ses obligations contractuelles, elles sont donc situées hors du champ d'application de la TVA.

Le montant des sommes dues est calculé en appliquant les taux de TVA en vigueur à la date du fait générateur de la TVA.

Dans le cadre de l'autoliquidation de la TVA,

- Le titulaire étranger implanté dans un état de l'Union Européenne n'ayant pas d'établissement en France, doit faire apparaître sur ses demandes de règlement, que la TVA est due par le pouvoir adjudicateur et mentionner les dispositions du Code général des impôts (article 283-1) justifiant que la taxe n'est pas collectée par le titulaire ;
- Le titulaire étranger implanté hors Union Européenne devra désigner un représentant chargé d'acquitter la TVA dans les conditions de l'article 289A du Code Général des Impôts.
- Ces dispositions s'appliquent aussi aux sous-traitants étrangers payés directement par le pouvoir adjudicateur.

Art. 4 - DUREE DE L'ACCORD CADRE ET DES CONTRATS – PENALITES

4.1 Durée

Le présent accord cadre et les contrats qui en découlent sont conclus à compter du 01 janvier 2027 ou à compter de leurs dates de notification si elles sont postérieures, jusqu'au 31 décembre 2027. Ils seront ensuite reconduits tacitement de façon annuelle. Le nombre de reconduction est fixée à 3.

4.2 Pénalités pour retard d'exécution

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG, le titulaire n'est exonéré d'aucune pénalité.

Les pénalités pour retard d'exécution commencent à courir au-delà d'une demi-heure de retard par rapport à l'heure de livraison prévue.
Ces pénalités sont calculées de la façon suivante : P = V x R / 120 avec

P : montant de la pénalité
V : valeur de la prestation ou montant de la commande
R : minutes de retard par rapport à l'heure de livraison prévue

4.3 Pénalités pour restitution non fonctionnelle des installations ou matériels

En cas de restitution d'un matériel non fonctionnel, une pénalité pourra être appliquée. Son montant sera calculé en fonction du coût de la remise en état de fonctionnement.

4.4 Pénalités pour qualité de la prestation

En cas de prestation non conforme à l'offre ou d'offre de qualité moindre à celle présentée dans l'offre, une pénalité sera appliquée sur la base du tarif du bordereau telle que :

P = V x 25%

Art. 5 - QUALITE, CONTROLE ET PRISE EN CHARGE DES MATERIAUX ET PRODUITS - QUALIFICATION DU PERSONNEL

Dans le cas de normes françaises non issues de normes européennes, la conformité des produits à ces normes françaises peut être remplacée par la conformité à d'autres normes en vigueur dans d'autres états membres de l'Union européenne si elles sont reconnues comme équivalentes.

Dans le cas de référence à des marques de qualité françaises (marque NF ou autre), le titulaire du marché pourra proposer au pouvoir adjudicateur des produits qui bénéficient de modes de preuves en vigueur dans d'autres états membres de l'Union européenne, qu'il estime équivalents et qui sont attestés par des organismes accrédités (par des organismes signataires des accords dits "EA" ou à défaut fournissant la preuve de leur conformité à l'EN 45011). Le titulaire du marché devra alors apporter au pouvoir adjudicateur les éléments de preuve qui sont nécessaires à l'appréciation de l'équivalence.

Les deux clauses précédentes n'amoindrissent en aucune manière le fait que la norme française transposant la norme européenne constitue la référence technique qui doit être respectée par les produits.

Toute demande formulée par le titulaire et tendant à faire jouer la clause d'équivalence doit être présentée au pouvoir adjudicateur avec tous les documents justificatifs, dans les 30 jours qui suivent la notification du marché.
Les agents accomplissant les prestations, objet du contrat, devront :

- être de bonne présentation et discrets
- avoir le sens du relationnel

Art. 6 - EXECUTION DU MARCHE

6.1 Accès, consignes, personnel et moyens du titulaire

Le personnel du titulaire possède les qualifications requises pour l'exécution des tâches qui leur sont confiées.

Le titulaire désigne en outre un responsable qui est l'interlocuteur habituel du pouvoir adjudicateur. Tout changement de ce responsable est soumis à l'agrément préalable du pouvoir adjudicateur.

Le personnel d'intervention du titulaire est soumis :

- aux dispositions générales prévues par la législation du travail ;
- au règlement intérieur de l'établissement.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit à tout moment, et sans avoir à en justifier, de demander le remplacement de tout membre du personnel du titulaire ou même de lui refuser l'accès des lieux en toute ou partie.

Il est interdit à toute personne de pénétrer dans des locaux qui n'exigent pas son intervention.

Le titulaire met en place à ses frais l'ensemble des moyens conformes à la bonne exécution de ses prestations.

6.2 Mise à disposition de matériels et installations par l'ENTPE ; prise en charge et restitution des installations et du matériel par le titulaire

En cas d'utilisation de matériels de l'ENTPE, le prestataire devra constater à son arrivée le ou les matériels défectueux, et informer le commanditaire de la prestation. A défaut il lui sera tenu compte des réparations nécessaires à la remise en état de fonctionnement des matériels.

6.3 Conditions d'intervention

Les prestations sont à réaliser majoritairement à l'ENTPE et de manière occasionnelle hors murs dans des lieux précisés de façon rigoureuse. Les horaires seront ceux précisés par les services lors de la commande.

6.4 Prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité

Le titulaire s'engage à respecter l'organisation en matière d'hygiène et sécurité qu'il a indiquée dans son offre. L'ENTPE se réserve la possibilité d'engager des contrôles quant au respect de cet engagement.

6.5 Bouteilles consignées non consommées et non ouvertes

"reprise des invendus". Si les bouteilles n'ont pas été débouchées et que les étiquettes sont intactes, les titulaires reprennent le liquide et ne facturent pas la boisson.

Art. 7 - RESILIATION

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.

Art. 8 - CLAUSES TECHNIQUES

Dans ses recommandations en matière d'Etat exemplaire, l'Etat recommande d'atteindre 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics sous tutelle. En particulier, l'Etat doit être exemplaire dans la consommation de produits alimentaires à l'occasion d'évènements.
La mention « sans gluten » s'entend au sens de la réglementation européenne n° 41/2009 de la commission du 20 janvier 2009 relative à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

8.1 Description lot 1 : Petit déjeuner et pause

Fourniture comprenant la livraison, le nappage et la vaisselle

Le détail des prestations listées dans le bordereau est le suivant :

- Petit déjeuner : boissons chaudes et froides et 2 petites pâtisseries par personne
- Petit déjeuner : boissons chaudes et froides et 2 petites pâtisseries par personne dont 50% sans gluten
- Pause : boissons chaudes et froides et biscuits secs dont 50% sans gluten
- Pause : boissons chaudes et froides seules
- Pause : eau et biscuits secs dont 50% sans gluten
- Supplément fruit

Les petites pâtisseries peuvent être par exemple des viennoiseries, des muffins, des cakes ou des madeleines...

8.2 Description lot 2 : Repas et buffet d'affaire

Fourniture comprenant les boissons (eaux plates et gazeuses), la livraison, le nappage et la vaisselle

Il faut aussi prévoir un menu végétarien.

- **Cocktail/Buffet** à 17 € TTC environ :
  - Assortiment d'entrées dont 1/3 sans gluten
  - Une viande ou un poisson, au choix du convive, deux garnitures dont une sans gluten
  - Assortiment de fromages et pains dont 1/3 sans gluten
  - Assortiment de desserts dont 1/3 sans gluten
  - Boissons chaudes (café /thé)

- **Repas assis** à 17€ TTC environ comprenant :
  - Entrée dont une proposition sans gluten à la demande
  - Viande ou poisson et garniture avec ou sans gluten
  - Fromage et pain dont une proposition sans gluten à la demande
  - Dessert dont une proposition sans gluten à la demande
  - Boissons chaudes (café /thé)

  Précision du nombre de repas poisson et / ou sans gluten à la commande

- **Plateaux repas** à 17 € TTC environ comprenant :
  - Entrée dont une proposition à la demande sans gluten
  - Viande ou poisson et garniture avec ou sans gluten
  - Fromage et pain avec ou sans gluten
  - Dessert dont proposition sans gluten
  - Boissons chaudes (café /thé)

  Précision des plateaux poissons et/ou sans gluten lors de la commande

8.3 Description lot 3 : Repas et buffet de prestige

Fourniture comprenant les boissons (eaux plates et gazeuses), la livraison, le nappage tissu, la vaisselle de porcelaine et la décoration

Il faut aussi prévoir un menu végétarien.

- **Cocktail froid / Buffet chaud**

Pour un budget d'environ 28 € TTC par personne
  - Apéritif et petit fours (5 par personne dont 2 sans gluten)
  - Assortiment d'entrées, dont 1/3 sans gluten

- Assortiment de 2 viandes et 1 poisson froids ou chauds, et 3 garnitures dont une sans gluten
- Assortiment de fromages aux laits de vache, chèvre et brebis et pain avec ou sans gluten
- Salade verte mélangée
- Assortiments de dessert dont 1/3 sans gluten
- Boissons chaudes avec tasses à disposition

- **Repas assis**

Pour un budget d'environ 30 € TTC

- Apéritif et petit fours (5 par personne dont 2 sans gluten)
- Entrée dont une proposition sans gluten
- Viande ou poisson, et 2 garnitures différentes dans l'assiette avec ou sans gluten
- Assortiment de 3 fromages aux laits de vache, chèvre ou brebis, salade à l'assiette et pain avec ou sans gluten
- Dessert dont une proposition sans gluten à la demande
- Boissons chaudes avec tasse à disposition

Précision du nombre de repas poisson et / ou sans gluten à la commande

- **Buffet cérémonie de remise des diplômes sous réserve : prestation avec service**

15 pièces sucrées et salées par personne avec 2 animation culinaires minimum et sur un budget d'environ 32 € TTC et comprenant :

- un apéritif d'accueil accompagné de pièces d'entrée
- des pièces chaudes et froides cuisinées (viande, poisson et accompagnements)
- des pièces sucrées
- boissons (eaux plate et gazeuse, jus de fruit) et vins (une bouteille pour 5 personnes)

Prestation à assurer de 20h à 23h dans les locaux

Art. 9 - LIVRAISON ET EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations objet du présent accord-cadre pourront avoir lieu tous les jours de la semaine.

A titre exceptionnel, des prestations pourront avoir lieu un samedi, un dimanche, le soir (après 19h), ou un jour férié. Le titulaire indique, le cas échéant, aux annexes financières de l'acte d'engagement un taux de majoration pour les prestations exécutées durant ces périodes.

9.1 Délais de livraison, d'installation du matériel et de préparation de la salle

Le titulaire fait son affaire du respect des règles de sécurité notamment mise en place pour chaque évènement, aucun retard ne peut être accepté.

Les délais de préparation et d'installation doivent garantir des conditions optimales de fraîcheur des mets.

Le non-respect de l'adresse de livraison et du lieu d'installation figurant sur le bon de commande entraînant un retard donne lieu à l'application des pénalités prévues à l'article 4.2 du CCP.

La personne responsable de la réception se réserve le droit de demander au titulaire de déménager son installation et/ou de livrer la prestation au lieu indiqué dans le bon de commande.

En période de canicule, le stockage et la gestion de la chaîne du froid par un traiteur exigent une **vigilance absolue pour éviter toute prolifération bactérienne rapide**. À partir de 30 °C, les aliments réfrigérés ne doivent pas rester plus de **30 minutes à température ambiante** (et

seulement 15 minutes pour les produits très sensibles comme le poisson cru ou les œufs). Le titulaire devra donc prévoir un moyen de stockage réfrigéré lors de ces périodes. La fourniture électrique sera prévue par l'ENTPE.

9.2 Modalités de livraison

La livraison des prestations sont toutes accompagnées d'un bon de livraison.

Le bon de livraison doit mentionner :

- Le nom du titulaire de l'accord-cadre et son adresse,
- Le nom du service bénéficiaire émetteur du bon de commande,
- La date de livraison,
- La référence du bon de commande,
- La nature des prestations,
- Les quantités livrées.

Les prestations de traiteurs sont livrées franco de port, d'emballage et de tous frais, droits et de taxes.

Conformément à l'article 20.3 du CCAG–FCS, les fournitures seront transportées par le titulaire, et à ses risques, aux adresses indiquées dans le bon de commande.

9.3 Vérifications et réclamations

Tout produit ne correspondant pas, soit aux conditions sanitaires prévues par la réglementation générale applicable, soit aux conditions particulières exposées dans les documents du présent accord-cadre, sera refusé.

Le titulaire doit se présenter au responsable de la réception dont les coordonnées figurent sur le bon de commande avant de commencer le déchargement.

Le responsable de la réception doit pouvoir procéder aux contrôles suivants :

- Le contrôle des engins de transport : propreté de l'engin et des récipients de transport, état des chargements (absence de produits écrasés ou objet indésirables, températures …).
- Le contrôle des produits : qualité, état des conditionnements (sacs percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, D.L.C. – D.L.U.O), température (entre deux conditionnements et à cœur), nom du fournisseur des produits…

En plus des prescriptions des articles 27.3 et 28.1 du CCAG–FCS, le service émetteur du bon de commande émet, le cas échéant, des remarques sur la quantité et la qualité de la prestation commandée sur le bon de livraison en présence du personnel du titulaire.

En cas de non-conformité des prestations, outre le fait que le service peut appliquer les pénalités prévues à l'article 10.13.2 du CCAP, le service se réserve le droit de rejeter totalement ou partiellement les prestations non conformes.

Dans cette hypothèse, le prestataire devra déduire de sa facture le montant des prestations non-conformes qui auront été rejetées par le service. En cas de rejet complet des prestations, cela équivaut à une absence d'exécution de la prestation ne donnant pas lieu à facturation.

9.4 Spécifications relatives à la qualité des produits livrés

Les boissons et 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. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Celles-ci doivent en outre être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les résultats des travaux du groupe d'études des marchés (GEM) – Restauration collective et nutrition éditées par le service d'édition des Journaux Officiels.

Toute disposition nouvelle du GEM - Restauration collective et nutrition est applicable dès sa publication.

Le titulaire veille au respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur. Il doit être en mesure de le justifier sur simple demande en cours d'exécution de l'accord-cadre et pendant la période de garantie de la prestation.

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment les textes de référence en matière de prescriptions de sécurité des denrées alimentaires, d'hygiène des denrées alimentaires végétales comme animales (denrées, produits ou boissons), d'agrément vétérinaire sanitaire, de transport des denrées alimentaires, de restauration collective, etc.

9.5 Délai de remise en état de la salle et d'enlèvement du matériel de service

Les locaux sont présumés être en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation.
Après son intervention, le titulaire remet les locaux dans un état de propreté identique à l'état de propreté précédent son arrivée.

A la demande d'une des parties, un état des lieux écrit peut être élaboré avant et/ou après la prestation. A défaut, aucune réserve ne sera prise en considération par le service bénéficiaire.

Enlèvement du matériel de service :

- Le jour même pour les prestations se tenant le matin et le midi.
- Le jour même pour les prestations avec personnel de service se tenant le soir.
- Le lendemain matin au plus tard pour les prestations se tenant le soir (sans personnel de service), le cas échéant, le stockage se fera dans un lieu indiqué par le personnel responsable de l'organisation.
- Si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture du bâtiment concernés par les prestations l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même dans tous les cas, sauf contre ordre expresse du service bénéficiaire.

Les temps de préparation, de mise en place, de débarrassage, de rangement, de nettoyage sont compris dans la prestation à prix unitaires et ne peut donner lieu à une facturation supplémentaire.

Art. 10 - DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

CCP 2	déroge à l'article	4.1 du CCAG
CCP 4-2	déroge à l'article	14.1.3 du CCAG

CCP 7 déroge à l'article 32.1 du CCAG