

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

École Normale Supérieure
Direction Générale des Services
Direction des Affaires Financières
Pôle des Marchés Publics
45 rue d'Ulm
75005 PARIS



ENS

ÉCOLE NORMALE
SUPÉRIEURE

PRESTATIONS DE TRAITEUR SUR LES DIFFÉRENTS SITES DE L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

École Normale Supérieure

Cahier des Clauses Particulières

N° du CCP : 2017-016

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

SOMMAIRE

<u>ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GÉNÉRALES</u>	<u>4</u>
1.1 - OBJET DU MARCHÉ	4
1.2 - CARACTÉRISTIQUES COMMUNES À TOUS LES LOTS :	4
1.3 - DÉCOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS	7
1.4 - DURÉE DE L'ACCORD-CADRE	11
1.5 - MARCHÉ À BONS DE COMMANDE	12
<u>ARTICLE 2 : PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ</u>	<u>12</u>
<u>ARTICLE 3 : DÉLAIS D'EXÉCUTION OU DE LIVRAISON</u>	<u>12</u>
3.1 - DÉLAIS DE BASE	12
3.2 - PROLONGATION DES DÉLAIS	12
<u>ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS</u>	<u>12</u>
<u>ARTICLE 5 : CONSTATATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS</u>	<u>15</u>
<u>ARTICLE 6 : MAINTENANCE ET GARANTIES DES PRESTATIONS</u>	<u>15</u>
<u>ARTICLE 7 : GARANTIES FINANCIÈRES</u>	<u>16</u>
<u>ARTICLE 8 : AVANCE</u>	<u>16</u>
8.1 - CONDITIONS DE VERSEMENT ET DE REMBOURSEMENT	16
8.2 - GARANTIES FINANCIÈRES DE L'AVANCE	16
<u>ARTICLE 9 : PRIX DU MARCHÉ</u>	<u>16</u>
9.1 - CARACTÉRISTIQUES DES PRIX PRATIQUÉS	16
9.2 - MODALITÉS DE VARIATIONS DES PRIX	17
<u>ARTICLE 10 : CLAUSE BUTOIR ET DE SAUVEGARDE</u>	<u>18</u>
10.1 - CLAUSE BUTOIR	18
10.2 - CLAUSE DE SAUVEGARDE	18
<u>ARTICLE 11 : MODALITÉS DE RÈGLEMENT DES COMPTES</u>	<u>19</u>
11.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DÉFINITIFS	19
11.2 - PRÉSENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENTS	19
11.3 - DÉLAI GLOBAL DE PAIEMENT	20
<u>ARTICLE 12 : PÉNALITÉS</u>	<u>21</u>
12.1 - PÉNALITÉS DE RETARD	21
12.2 - PÉNALITÉ POUR TRAVAIL DISSIMULÉ	22

<u>ARTICLE 13 : ASSURANCES ET MODALITÉS DE TRANSMISSION DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS</u>	<u>22</u>
<u>ARTICLE 14 : RÉSILIATION DU MARCHÉ</u>	<u>22</u>
<u>ARTICLE 15 : DROIT ET LANGUE</u>	<u>23</u>
<u>ARTICLE 16 : DÉROGATIONS AU C.C.A.G.</u>	<u>23</u>

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Article premier : Objet de la consultation - Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) concernent :

Le présent accord-cadre a pour objet la réalisation de prestations de traiteur sur les différents sites de l'École normale supérieure.

Pour le détail des prestations veuillez vous référer au point 1.3 du présent document, ainsi qu'au B.P.U (5 feuillets).

Désignation de sous-traitants en cours de marché :

L'acte spécial précise tous les éléments de l'article 134 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 et indique en outre pour les sous-traitants à payer directement :

- La personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances ;
- Le compte à créditer.

Réalisations de prestations similaires :

Les prestations pourront donner lieu à un nouveau marché pour la réalisation de prestations similaires, passé en application de l'article 30-I-7 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 et qui seront exécutées par l'attributaire de ce présent marché. Les conditions d'exécution de ce nouveau marché seront les suivantes :

Ce nouveau marché devra être conclu dans les trois ans à compter de la notification du présent marché.

1.2 – Caractéristiques communes à tous les lots :

Organisation des prestations :

Les prestations devront comprendre systématiquement et ce de façon obligatoire, la livraison, l'installation, la mise en place, la remise en état des installations ainsi que l'enlèvement des déchets.

Disponibilité des prestataires :

Les prestataires devront être dans la capacité de répondre aux demandes du pouvoir adjudicateur pendant l'ensemble des périodes de l'année (samedi compris), vacances scolaire comprise en journée comme en soirée.

A noter, une baisse d'activité entre la période du 20 juillet au 15 août.

Des prestations pourront également se cumuler sur plusieurs jours dans le cadre d'événements ponctuels.

Modalités de commande :

Pour l'ensemble des lots, les commandes se feront par mail (avec accusé de réception écrit) ou par téléphone (avec confirmation par écrit). L'ensemble des coordonnées nécessaires à la passation des commandes est indiqué à l'annexe n°1 du présent document.

En cas d'évolution de ces coordonnées, le titulaire est tenu de fournir l'ensemble de ces informations au Pôle des marchés publics à l'adresse marches.publics@ens.fr.

Délai de modification des commandes :

Les commandes seront dans la majorité des cas prévues à l'avance par les différents services et départements de l'École. Cependant, il est néanmoins possible (lot relatif aux plateaux repas notamment) que l'École demande la réalisation d'une prestation le jour de la commande.

Le titulaire devra indiquer le délai de modification maximum de commande dans le cadre de réponse du mémoire technique (annexe n°1 au C.C.P.).

Service :

Le personnel devra être formé et qualifié. L'ENS exige une tenue vestimentaire correcte, la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service. La présentation générale devra être soignée tout comme celle des plats.

Dans l'éventualité où la présence de personnel (maitre d'hôtel, etc...) pour la réalisation des prestations sera demandée, l'École précisera ce besoin dans le bon de commande. Sera également précisé dans le bon de commande, la mise à disposition d'appareils permettant le maintien à température choisie des aliments sans aucune modification du coût des prestations.

Le personnel assurera le cas échéant l'installation et la mise en place, le service, la remise en état des lieux et l'enlèvement des déchets à l'issue de la prestation.

Lorsqu'il est fait mention du souhait d'une décoration ou animation spécifique, le titulaire s'engage à prendre contact avec le service ou le département organisateur de la manifestation pour la mise en place d'une prestation adaptée à l'évènement.

L'ensemble des matériaux et ou emballages utilisés seront dans la mesure du possible recyclables et valorisables.

Pour toute prestation « avec service », le nombre de maîtres d'hôtel et de serveurs prévu (en fonction du nombre de convives) devra être mentionné dans le bordereau de prix ainsi que le coût horaire de chacun afin qu'il puisse éventuellement être demandé au titulaire un nombre de serveurs et maîtres d'hôtel supplémentaire. Ce coût horaire servira également à rémunérer le personnel en cas de dépassement de la durée de la vacation. Le supplément des horaires de nuit sera décrit dans le bordereau de prix.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service, les titulaires prendront toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Nappage, vaisselles, et verrerie :

Les titulaires veilleront à fournir en quantité suffisante les nappes, plateaux, nécessaires de présentation, décoration de table, décoration de buffet, couverts et verrerie. La vaisselle non jetable sera rendu sale. Le titulaire se chargera de venir la récupérer dans les locaux du lieu de la prestation au cours de la livraison suivante.

L'ensemble des matériaux et ou emballages utilisés seront dans la mesure du possible recyclables et valorisables.

Tenue vestimentaire :

Les titulaires devront doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée.

L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

Ces tenues sont fournies et entretenues par le titulaire, à ses frais, et sont toujours de présentation impeccable.

Conduite des prestations :

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en œuvre pour exécuter cet accord-cadre.

Dans le cadre de réponse du mémoire technique (annexe n°1 au C.C.P.), il désignera l'interlocuteur privilégié de l'École.

Hygiène et sécurité alimentaire :

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.

Les boissons et denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Elles 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 de denrées alimentaires (GEM / RCN) édités par le service d'édition des Journaux Officiels. Toute disposition nouvelle du GEM RCN est applicable dès sa publication.

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...

Les titulaires devront respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires. Les produits devront être transportés dans des véhicules adaptés au transport des produits frais. Les denrées doivent être livrées dans des conditionnements adaptés et permettant de ne pas rompre 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.

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.

Carte :

Pour tous les lots, le titulaire s'engage à effectuer régulièrement un changement de carte selon une périodicité qu'il indiquera dans sa proposition (annexe n°1 au C.C.P. « cadre de réponse du mémoire technique »).

Il pourra être demandé pour certaines prestations, l'exclusion de certains aliments ou composants alimentaires (porc, viande, gluten etc...).

Pour les lots n°2, 3 et 4, le titulaire s'engage à ne pas servir plusieurs fois de suite le même repas à un même service ou département.

Pour les lots n°2, 3 et 4, le titulaire devra proposer obligatoirement une formule végétarienne pour l'ensemble des prestations demandées.

État des lieux :

Les locaux sont mis gracieusement à la disposition des titulaires par l'établissement. Les locaux sont présumés être livrés en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation.

Il appartient donc aux titulaires de faire leurs réserves avant la prise de possession des lieux. A défaut, aucune réserve ne sera prise en considération par l'administration. A la demande de l'une des parties, un état des lieux écrit sera fait avant et après la prestation.

Les titulaires de l'accord-cadre veilleront au bon montage et démontage de leurs installations dans les locaux à l'occasion du déroulement de la prestation.

Prestations supplémentaires :

Pour l'ensemble des lots, des prestations supplémentaires pourront être demandées. Elles seront chiffrées sur devis conformément aux dispositions de l'article 4 « Délais de remise des devis » du présent C.C.P.. Il pourra notamment s'agir d'élever la qualité de la prestation de base ou de la compléter.

Marchés à bons de commande :

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre multi-attributaires à bons de commande sans minimum, ni maximum, en application de l'article 80 du Décret n°2016-360 du 25 mars. Les différents titulaires se verront attribuer les bons de commande dans les conditions suivantes :

Par application de l'article 80 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016, l'accord-cadre sera attribué à trois titulaires par lot maximum, sous réserve d'un nombre suffisant de candidats.

Le choix du titulaire sera fait en fonction d'un calendrier commun à l'ensemble des lots figurant dans le DCE. Chaque couleur déterminant un titulaire A, B et C. Le titulaire dont l'offre est classée première (au regard des critères de sélection) aura la lettre A, le deuxième la lettre B et le troisième la lettre C. Ce calendrier prend en compte les jours calendaires en A, B et C.

C'est la date de réalisation de la prestation qui déterminera le titulaire devant effectuer la prestation.

Il est, dans un premier temps fait appel au titulaire déterminé par le calendrier. Si celui-ci n'a pas la capacité de répondre dans les délais exigés, le représentant du pouvoir adjudicateur s'adresse au titulaire dont la lettre est alphabétiquement la suivante. Par exemple, si le calendrier désigne le titulaire B, en cas d'indisponibilité de ce dernier, c'est le titulaire C qui sera contacté. Enfin si le titulaire C n'est pas en mesure de répondre, alors ce sera le titulaire A qui sera contacté à son tour.

Un calendrier mis à jour sera transmis annuellement aux titulaires pour l'ensemble des lots, à chaque reconduction de marché.

1.3 - Décomposition en tranches et lots

Les prestations sont réparties en 4 lots :

Lot	Désignation
1	<p><u>Pauses café :</u></p> <p><u>Prestation A</u> : « Accueil café » viennoiseries et boissons associées :</p> <p>Les prestations suivantes comprennent la préparation, la livraison, et l'installation le cas échéant (le pouvoir adjudicateur pourra recourir aux prestations occasionnelles prévues dans le BPU).</p> <p>Type de prestations attendues (forfait par personne) :</p> <p>Par défaut, la vaisselle est jetable (gobelet, touillette, verre jetable). Des nappes en papier et des serviettes en quantité adaptée et selon les modalités du bon de commande devront également être disponibles.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Boissons chaudes : Café issu de préférence du commerce équitable, (conditionné en bouteille thermos*), thé, chocolat chaud, lait chaud, sucre emballé. <p><i>* Les candidats proposeront dans le cadre de réponse du mémoire technique les modalités de récupération éventuelle.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Boissons fraîches : Jus de fruit (par bouteille d'1 litre), eau (par bouteille d'1 litre), lait (par bouteille d'un litre), boissons gazeuses et non gazeuses etc. dans leur conditionnement d'origine. 3) Viennoiseries : 2 mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes, brioche au sucre...) par personne (servis sur assiettes). <p><u>Prestation B</u> : « Pause café » mignardises et boissons associées :</p> <p>Les prestations suivantes comprennent la préparation, la livraison, et l'installation le cas échéant (le pouvoir adjudicateur pourra recourir aux prestations occasionnelles prévues dans le BPU).</p> <p>Type de prestations attendues :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Boissons chaudes : Café issu de préférence du commerce équitable, (conditionné en bouteille thermos*), thé, chocolat chaud, lait chaud, sucre emballé. <p><i>* Les candidats proposeront dans le cadre de réponse du mémoire technique les modalités de récupération éventuelle.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Boissons fraîches : Jus de fruit (par bouteille d'1 litre), eau (par bouteille d'1 litre), lait (par bouteille d'un litre), boissons gazeuses et non gazeuses etc. dans leur conditionnement d'origine. 3) Mignardises sucrées : 3 mignardises sucrées de type fours moelleux (cannelés, macarons, financiers ...), mini-tartelettes, petites pâtisseries (éclairs, opéras, petits choux...) etc... par personne (servis sur assiettes). <p>Possibilité de rajouter des boissons fraîches dans leur conditionnement d'origine, le bon de commande déterminera le nombre de bouteilles de chaque sorte, au prix, prévu en feuille 5 du BPU.</p>

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>
2	<p><u>Plateaux repas:</u></p> <p><u>Prestation A :</u> Plateau repas "standard" : la prestation de base est constituée d'une entrée, d'un plat chaud ou froid (poisson ou viande avec accompagnement), de fromage, d'un dessert, pain individuel, une petite bouteille d'eau minérale ou de source (50 cl), serviettes, condiments (sel, poivre, moutarde etc.).</p> <p>Les couverts et les verres seront par défaut en plastique.</p> <p>Pour ces repas, les prestataires sont invités à proposer au moins 5 types de repas. Le service ou département organisateur choisira dans le bon de commande le type de plateau entre toutes les propositions.</p> <p><u>Prestation B :</u> Plateau repas "haut de gamme" : la prestation de base est constituée d'une entrée, d'un plat chaud ou froid (poisson ou viande avec accompagnement), de fromage, d'un dessert, pain individuel, une petite bouteille d'eau minérale ou de source (50 cl), serviettes, condiments (sel, poivre, moutarde etc.).</p> <p>Les couverts et les verres seront par défaut en plastique.</p> <p>Pour ces repas, les prestataires sont invités à proposer au moins 5 types de repas. Le service ou département organisateur choisira dans le bon de commande le type de plateau entre toutes les propositions.</p> <p>Boissons : le bon de commande déterminera le nombre de bouteilles de chaque sorte au prix prévu dans la feuille 5 du BPU.</p>
3	<p><u>Repas (déjeuner et/ou dîner) :</u></p> <p><u>Prestation A :</u> Repas sur assiette catégorie - "standard" : la prestation de base est composée d'une entrée, d'un plat principal, de fromages, d'un dessert, de pains, café/thé. Toujours : couverts inox, verres à pied, vaisselles porcelaine, nappes et serviettes en tissu.</p> <p>Pour ces repas, les prestataires sont invités à proposer au moins 4 types de repas. Le service ou département organisateur choisira dans le bon de commande le type de repas entre toutes les propositions.</p> <p><u>Prestation B :</u> Repas sur assiette catégorie - " haut de gamme " : la prestation de base est composée d'une entrée, d'un plat principal, de fromages, d'un dessert, de pains, café/thé. Toujours : couverts inox, verres à pied, vaisselles porcelaine, nappes et serviettes en tissu.</p> <p>Pour ces repas, les prestataires sont invités à proposer au moins 4 types de repas. Le service ou département organisateur choisira dans le bon de commande le type de repas entre toutes les propositions.</p> <p>Boissons : le bon de commande déterminera le nombre de bouteilles de chaque sorte au prix prévu dans la feuille 5 du BPU.</p>

Lot	Désignation
4	<p><u>Buffet & cocktail (standard et haut de gamme) :</u></p> <p><u>Prestation A :</u> Cocktail apéritif "gamme standard": la prestation de base est constituée de 8 pièces p/personne salées et sucrées. Les verres ne seront pas en plastique.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p> <p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un cocktail apéritif "gamme standard" <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p><u>Prestation B :</u> Cocktail apéritif « haut de gamme »: la prestation de base est constituée de 8 pièces p/personne salées et sucrées. Les verres ne seront pas en plastique.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p> <p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un cocktail apéritif "haut de gamme" <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p><u>Prestation C :</u> Cocktail "gamme standard" déjeunatoire et / ou dînatoire : la prestation de base est constituée de 18 pièces p/personne salées et sucrées. Les verres ne seront pas en plastique.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p> <p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un cocktail "gamme standard" déjeunatoire et / ou dînatoire <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p><u>Prestation D :</u> Cocktail "haut de gamme" déjeunatoire et / ou dînatoire : la prestation de base est constituée de 18 pièces p/personne salées et sucrées. Les verres ne seront pas en plastique.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p>

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>
	<p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un cocktail "haut de gamme » déjeuneratoire et / ou dîneratoire <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p><u>Prestation E :</u> Buffet "standard" déjeuneratoire et / ou dîneratoire chaud et / ou froid: la prestation de base est constituée de Café, thé, à discrétion - Variétés d'entrée (salades, légumes, viandes, poissons), Variétés de plats principaux (salades, légumes, viandes, poissons), Variétés de fromages, Variétés de fruits, Variété de desserts, pain baguette ou campagnard.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p> <p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un buffet « standard » <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p><u>Prestation F :</u> Buffet "haut de gamme" déjeuneratoire et / ou dîneratoire chaud et / ou froid: la prestation de base est constituée de Café, thé, à discrétion - Variétés d'entrée (salades, légumes, viandes, poissons), Variétés de plats principaux (salades, légumes, viandes, poissons), Variétés de fromages, Variétés de fruits, Variété de desserts, pain baguette ou campagnard.</p> <p>1) Gamme salée : 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 feuilletés et toasts chauds, etc. 2) Gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.</p> <p>Le candidat devra être en mesure de proposer sur demande un buffet « haut de gamme » <u>à thème</u> et ce sans surcoût supplémentaire.</p> <p>Les boissons ne sont pas incluses dans les buffets et cocktails et font l'objet d'une ligne spécifique du bon de commande.</p>

1.4 - Durée de l'accord-cadre

Pour l'ensemble des lots, l'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an à compter du **01 septembre 2017 ou dès sa notification si cette dernière est postérieure.**

L'accord-cadre peut être reconduit par période successive de 1 an, pour une durée maximale de reconduction de 2 ans, sans que ce délai ne puisse excéder 3 ans.

En application des dispositions de l'article 16 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, la reconduction sera tacite. Le titulaire ne peut s'opposer à la reconduction.

En cas de non reconduction de l'accord-cadre, les pouvoirs adjudicateurs notifient par écrit leurs décisions au titulaire deux mois au moins avant l'échéance de la période en cours.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre, conformément aux dispositions de l'article 78 IV du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

1.5 - Marché à bons de commande

Les prestations feront l'objet de bons de commande notifiés par le pouvoir adjudicateur ou par les personnes habilitées à signer les bons de commande au fur et à mesure des besoins.

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

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- le numéro de l'accord-cadre **2017-016** lot n°... ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais d'exécution (date de début et de fin) ;
- les lieux d'exécution des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) complété, daté et signé par l'entreprise attributaire, **un par lot**, et son annexe : « bordereau des prix unitaires » **par lot**, à compléter par l'entreprise attributaire ;
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) commun aux quatre lots ;
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 ;
- Les bons de commande ;
- Le mémoire technique du titulaire ;
- Les échantillons fournis et les fiches techniques associées.

Toute clause portée dans les tarifs ou documentation quelconque du titulaire et contraire aux dispositions des autres pièces constitutives est réputée non écrite. Les conditions générales de vente du titulaire sont concernées par cette disposition.

Article 3 : Délais d'exécution ou de livraison

3.1 - Délais de base

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

3.2 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations de l'accord-cadre (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de signature de l'accord-cadre).

Le titulaire est soumis au minimum à la réglementation en vigueur et devra appliquer toutes les nouvelles règles qui pourraient se faire à ce jour pendant toute la durée de l'accord-cadre, période(s) de reconduction(s) comprise(s). Dans le cas contraire, il sera tenu responsable lors de la survenance de quelque incident que ce soit.

L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification dudit bon dans le respect des délais indiqués dans le BPU.

Adresse d'exécution :

L'exécution des prestations aura lieu aux adresses suivantes :

École normale supérieure
45, rue d'Ulm
75005 Paris

École normale supérieure
46, rue d'Ulm
75005 Paris

École normale supérieure
29, rue d'Ulm
75005 Paris

École normale supérieure
24, rue Lhomond
75005 Paris

École normale supérieure - Site de Montrouge
1, rue Maurice Arnoux
92120 Montrouge

École normale supérieure - Campus Jourdan
48, boulevard Jourdan
75014 Paris

Station biologique de Foljuif (CEREPE)
78, rue du Château
77140 Saint Pierre les Nemours

Stockage, emballage et transport :

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du C.C.A.G.-F.C.S.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, les risques afférents au transport et à la livraison des prestations sont à la charge du titulaire jusqu'au lieu de destination finale.

Le livreur est tenu de reprendre les emballages que les services prescripteurs ne souhaitent pas conserver. Le titulaire mettra tous les moyens en œuvre pour favoriser une démarche environnementale pour réaliser ces prestations (emballages et récupération).

Conditions de livraison :

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S..

La livraison est comprise dans le prix de base de toutes les prestations alimentaires. Le livreur devra apporter les pièces commandées à la personne référencée dans le bon de commande à l'adresse et à l'heure indiquées sur le bon de commande.

Le titulaire respectera les délais de livraison précisés à l'article 4 du présent C.C.P..

Le livreur devra au besoin monter dans les étages des bâtiments et livrer dans les salles spécifiées **(Pour des raisons évidentes d'hygiène dans l'éventualité où la prestation ne comprend pas le service, le livreur ne pourra se contenter de laisser la commande à l'accueil).**

Le non-respect du lieu de livraison entraîne le refus des prestations. Les coûts de renvois sont à la charge du titulaire.

La liste des sites de l'École indiquée dans le C.C.P est donnée à titre purement indicatif, le périmètre géographique de l'École étant susceptible d'évoluer au cours de la durée d'exécution de l'accord-cadre. Le titulaire de l'accord-cadre ne pourra en aucun cas facturer un supplément pour la livraison dans un site non mentionné ci-dessous dans le paragraphe "lieux d'exécution" du présent document, les prestations à livrer se déroulant toujours à Paris, en proche banlieue parisienne (Hauts-de-Seine - Montrouge) et en Seine-et-Marne (Saint-Pierre-lès-Nemours).

Délai de livraison, d'installation du matériel et, le cas échéant, de préparation de la salle :

Les prestations font donc l'objet de bons de commande notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Les bons de commande sont adressés au titulaire par téléphone (avec confirmation par écrit) ou mail (accusé de réception écrit). Le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de réception du bon de commande par le titulaire.

Dans le mémoire technique, le titulaire indiquera ses coordonnées afin de permettre au pouvoir adjudicateur de lui transmettre les bons de commande. En cas de modification, le titulaire s'engage à fournir spontanément les nouvelles coordonnées.

Pour le lot n°4 relatif au Buffet & cocktail ainsi que pour le lot n°3 relatif aux Repas (déjeuner et/ou dîner), la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées une demi-heure avant le début des prestations mais les livraisons ne doivent pas intervenir plus de 2h avant la manifestation sauf en cas d'accord préalable entre les parties.

Les lots n°2 plateau-repas et lot n°1 pause café doivent être livrés une demi-heure au plus tôt avant le début de la prestation et au plus tard à l'heure de la prestation.

Les titulaires tiendront compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de la mise en place des prestations afin que ces dernières soient prêtes et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Toutefois, si les titulaires estimaient nécessaire de prendre possession des locaux avant l'horaire habituellement pratiquée, ils devront en informer l'émetteur du bon de commande lors de l'émission du bon de commande.

L'enlèvement du matériel de service et des ordures doit avoir lieu :
le jour même.

le lendemain matin au plus tard pour une prestation se tenant le soir. Dans ce cas, le stockage du matériel se fera dans un lieu indiqué par le service ou département organisateur de l'événement.

Reprise des fournitures :

La présente clause concerne les boissons dans leur emballage d'origine non consommées uniquement.

Après la réception, il peut être demandé au titulaire de reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées.

Le coût des boissons ainsi reprises sera obligatoirement déduit de la facture.

Délais de remise des devis :

Avant de passer commande, les services de l'École peuvent faire une demande de devis auprès du titulaire. A réception de la demande de devis, le titulaire disposera d'un **délai maximum de 24 heures** pour présenter son devis.

Ce délai devra être bien plus court dans l'éventualité de demande de prestation pour le jour même.

L'attention du titulaire est attirée sur le fait qu'un devis ne constitue pas un bon de commande.

Statistiques de consommations et d'exécution:

Pour chaque lot, le titulaire doit tenir à jour des statistiques de l'ensemble des dépenses relatives au présent accord-cadre et ce gratuitement. Ces statistiques devront comprendre à minima :

- l'ensemble des prestations servies en montant et nombre de convives, avec ou sans service.

Ces statistiques seront matérialisées par un fichier électronique sous forme de tableur (type Excel) modifiable.

Le titulaire les transmettra à chaque demande du pouvoir adjudicateur et au minimum une fois par an.

Article 5 : Constatation de l'exécution des prestations

Par dérogation, aux articles 22 à 25 du C.C.A.G.-F.C.S., les opérations de vérification ainsi que les décisions d'ajournement, de réfaction ou de rejet sont effectuées par l'émetteur du bon de commande ou son mandataire habilité en lieu et place du pouvoir adjudicateur.

Par dérogation aux articles 23.1 et 23.2 du C.C.A.G.-F.C.S., l'émetteur du bon de commande ou son mandataire effectue l'ensemble des opérations de vérifications (quantitatives et qualitatives simples et autres vérifications), dans les conditions prévues aux articles 22 et 24 du C.C.A.G.-F.C.S..

Le délai qui lui est imparti pour y procéder et notifier sa décision est de 48h. La signature du bon de livraison ne vaut pas notification de décision issue de vérification. Passé ce délai, la décision d'admission des fournitures ou des services est réputée acquise.

Le point de départ du délai est la date de livraison.

A l'issue des opérations de vérification, l'émetteur du bon de commande ou son mandataire prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du C.C.A.G.-F.C.S..

Par dérogation, à l'article 25.4.2 du C.C.A.G.-F.C.S., le titulaire n'exécutera pas de nouveau les prestations prévues par l'accord-cadre.

Par dérogation à l'article 25.4.3 du C.C.A.G.-F.C.S., en cas de rejet des fournitures, le délai d'enlèvement de ces dernières est fixé à 24h maximum à compter de la décision de rejet.

Les frais de retour des fournitures ainsi que l'enlèvement incombent entièrement au titulaire.

Lorsque des prestations sont rejetées, les sommes correspondantes déjà versées au titulaire avant l'admission sont restituées à la personne publique sauf si celle-ci reconnaît que des services ou fournitures ont pu être utilisées, dans ce cas le montant à restituer est fixé d'un commun accord.

Article 6 : Maintenance et garanties des prestations

Sans objet.

Article 7 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 8 : Avance

8.1 - Conditions de versement et de remboursement

Une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 €.HT, sauf indication contraire dans l'acte d'engagement et dans la mesure où le délai d'exécution est supérieur à 2 mois.

Le montant de l'avance est fixé à 5,00 % du montant du bon de commande si la durée de son exécution est inférieure ou égale à douze mois ; si cette durée est supérieure à douze mois, l'avance est égale à 5,00 % d'une somme égale à douze fois le montant du bon de commande divisé par cette durée exprimée en mois.

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

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,00 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,00 % du montant, toutes taxes comprises, du bon de commande.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

Nota bene: Dès lors que le titulaire remplit les conditions pour bénéficier d'une avance, une avance peut être versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions (taux de l'avance et conditions de versement et de remboursement ...) que celles applicables au titulaire de l'accord-cadre, avec les particularités détaillées à l'article 135 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

8.2 - Garanties financières de l'avance

Sans objet.

Article 9 : Prix du marché

9.1 – Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations de l'accord-cadre à bons de commande seront réglées par application des prix unitaires.

Les prix indiqués dans les propositions seront exprimés en euro hors taxes.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations et, le cas échéant, tous les frais afférents à la manutention, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prix sont fermes la première année et révisables à la date anniversaire de la notification.

Ils pourront être révisés annuellement, à la baisse comme à la hausse.

Le titulaire s'engage à transmettre deux mois avant chaque date anniversaire de l'accord-cadre, par lettre recommandée avec avis de réception au Pôle marchés publics, les tarifs applicables pour la reconduction. A défaut, les prix proposés seront réputés inchangés pendant une période d'une année.

Les nouveaux tarifs feront apparaître pour chaque article l'ancien prix, le nouveau prix et le pourcentage de variation en indiquant si c'est en plus ou en moins.

L'envoi de ce document sur fichier Excel en parallèle de l'envoi papier est requis et devra être envoyé à l'adresse suivante : marches.publics@ens.fr

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de trente (30) jours à compter de la réception des nouveaux prix pour faire connaître ses observations. Passé ce délai, les nouveaux prix deviennent applicables au plus tôt à la date anniversaire de l'accord-cadre.

9.2 – Modalités de variations des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Prix concernés
<p>Les prix sont révisés (à la baisse comme à la hausse) annuellement pour l'ensemble des lots par application de la formule suivante :</p> $P = P_o \times [0,30 \times (IAN / IAO) + 0,70 \times (IBN / IBO)]$ <p>selon les dispositions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">- P: prix révisés.- P_o : prix du mois de remise des offres.- I_o : valeur de l'index de référence au mois zéro.- I_n : valeur de l'index de référence au mois n. <p>Pour la mise en œuvre de cette formule, l'ensemble des calculs est effectué en conformité avec la règle des arrondis de l'euro.</p> <p>Le mois « n » retenu pour chaque révision sera le mois précédent celui au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés seront fermes et invariables pendant cette période.</p> <p>L'index de référence A, est l'indice des prix de gros alimentaires (IPGA) - Indice mensuel - Référence 127,5 en 2017 - Indice général – n° identifiant : 001617114</p> <p>L'index de référence B, est l'indice des salaires mensuels de base par activité - Hébergement et restauration - NAF rév. 2 - Niveau A17 - Poste IZ - Base 114,6 4ème trim 2016 – n° identifiant : 001567434</p> <p>Les indices à prendre en compte sont les derniers du mois considéré publiés sur le site Internet de l'INSEE à l'adresse suivante : http://www.indices.insee.fr/bsweb/servlet/bsweb.</p> <p>Dans le cas de disparition d'un indice, un indice de substitution préconisé par l'organisme de publication sera de plein droit applicable.</p> <p>Dans l'hypothèse où aucun indice ne serait préconisé, les parties conviennent d'un nouvel indice par voie d'acte modificatif.</p> <p>Lorsqu'une révision a été effectuée provisoirement en utilisant un index antérieur à celui qui doit être appliqué, il n'est procédé à aucune révision avant la variation définitive, laquelle intervient sur le premier acompte de l'accord-cadre suivant la parution de l'index correspondant.</p>

Article 10 : Clause butoir et de sauvegarde

10.1 – Clause butoir

L'évolution du prix de règlement résultant de l'appréciation de la référence d'ajustement sera limitée à une augmentation de 3% maximum l'an.

10.2 – Clause de sauvegarde

Par dérogation à l'article 29 du CCAG-FCS, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité le présent accord-cadre si l'augmentation moyenne annuelle des prix nets sur les documents commandés est supérieure à 3%.

Dans le cas d'une résiliation anticipée pour dépassement de la clause de sauvegarde, un préavis de 3 mois sera respecté aux anciennes conditions de prix. Les commandes durant cette période ne pourront dépasser la moyenne des commandes sur une période comparable.

Article 11 : Modalités de règlement des comptes

11.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11 du C.C.A.G.-F.C.S.

11.2 - Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les demandes de paiement seront établies en un original portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier ;
- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro de l'accord-cadre lot n°... **2017-016** ;
- le numéro du bon de commande ;
- la date d'exécution des prestations ;
- la nature des prestations exécutées ;
- la désignation de l'organisme débiteur ;
- le détail des prix unitaires, lorsque l'indication de ces précisions est prévue par les documents particuliers de l'accord-cadre ou que, eu égard aux prescriptions de l'accord-cadre, les prestations ont été effectuées de manière incomplète ou non conforme ;
- le montant des prestations admises, établi conformément aux stipulations de l'accord-cadre, hors TVA ;
- les montants et taux de TVA légalement applicables ou le cas échéant le bénéfice d'une exonération ;
- le cas échéant, applications des réductions fixées conformément aux dispositions du C.C.A.G.-F.C.S. ;
- Tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors de l'accord-cadre et directement liés à l'accord-cadre ;
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation ;
- en cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique ;
- en cas de sous-traitance, la nature des prestations exécutées par le sous-traitant, leur montant total hors taxes, leur montant TTC ainsi que, le cas échéant, les variations de prix établies HT et TTC ;
- le cas échéant, les indemnités, primes et retenues autres que la retenue de garantie, établies conformément aux stipulations de l'accord-cadre ;
- la mention de l'assurance professionnelle et sa couverture géographique, pour les artisans immatriculés au répertoire des métiers et les entrepreneurs relevant de l'article 133-6-8 du Code de la sécurité sociale (notamment les auto-entrepreneurs relevant du régime fiscal de la micro-entreprise).

Les demandes de paiement devront parvenir à l'adresse suivante :

L'adresse d'envoi des demandes de paiement sera celle du service ou du département figurant au bon de commande.

Dans le cadre de la dématérialisation des factures applicable au 1^{er} janvier 2017 et conformément à l'Ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, les factures peuvent être envoyées de façon dématérialisée et gratuite en utilisant le portail sécurisé Chorus Portail Pro de l'État à l'adresse suivante :

<https://chorus-pro.gouv.fr>

- En cas de cotraitance :
 - ♦ En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations ;
 - ♦ En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

- En cas de sous-traitance :
 - ♦ Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur au titulaire de l'accord-cadre, sous pli recommandé avec accusé de réception, ou la dépose auprès du titulaire contre récépissé.
 - ♦ Le titulaire a 15 jours pour faire savoir s'il accepte ou refuse le paiement au sous traitant. Cette décision est notifiée au sous traitant et au pouvoir adjudicateur.
 - ♦ Le sous-traitant adresse également sa demande de paiement au pouvoir adjudicateur accompagnée des factures et de l'accusé de réception ou du récépissé attestant que le titulaire a bien reçu la demande, ou de l'avis postal attestant que le pli a été refusé ou n'a pas été réclamé.
 - ♦ Le pouvoir adjudicateur adresse sans délai au titulaire une copie des factures produites par le sous-traitant.
 - ♦ Le paiement du sous-traitant s'effectue dans le respect du délai global de paiement.
 - ♦ Ce délai court à compter de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'accord, total ou partiel, du titulaire sur le paiement demandé, ou de l'expiration du délai de 15 jours mentionné plus haut si, pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus, ou encore de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'avis postal mentionné au troisième paragraphe.
 - ♦ Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire des paiements qu'il effectue au sous-traitant.
 - ♦ En cas de cotraitance, si le titulaire qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire du groupement, ce dernier doit également signer la demande de paiement.

11.3 – 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.

Article 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, par jour de retard et sans mise en demeure préalable, des pénalités fixées ci-dessous.

Par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G-F.C.S, pour chaque retard d'exécution des prestations constatées par le représentant du pouvoir adjudicateur par rapport à l'heure de début de la prestation fixée sur le bon de commande, le titulaire subit sans mise en demeure préalable, les pénalités forfaitaires suivantes :

Pénalités pour retard :

Pour un retard de livraison supérieur à 30 minutes ou une livraison à une autre adresse, une pénalité équivalente à 10% du montant TTC de la prestation commandée.

En outre, en cas de retard d'exécution supérieur à une heure par rapport à l'heure de début de la prestation fixée sur le bon de commande, le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser l'exécution de la prestation et d'annuler sa commande, sans indemnités pour le titulaire.

Pénalités pour mauvaise exécution ou exécution partielle :

En cas de mauvaise exécution (non conforme au bon de commande,...) ou d'exécution partielle des prestations (livraison incomplète,...), et en l'absence de force majeure dûment constatée, le pouvoir adjudicateur pourra formuler des réclamations concernant notamment :

- des marchandises reçues en mauvais état (fournitures abimées ; périmées, etc.), pouvant aller jusqu'au refus de livraison avec retour aux frais du titulaire,
- des écarts en quantité par rapport au bon de commande,
- la livraison erronée d'une fourniture ou d'un produit non-commandé ou différent de celui commandé.

Ces réclamations sont signifiées au titulaire par mail dans un délai de 15 jours au maximum à compter de la date de livraison. Une pénalité égale à 10% du montant TTC du bon de commande pourra être appliquée. Cette pénalité est cumulable avec la pénalité de retard d'exécution prévue ci-dessus.

Pénalités pour absence d'exécution :

En cas de prestation non exécutée ou exécutée avec plus de deux heures de retard, le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer une pénalité équivalente à 20% du montant TTC de la prestation commandée. Cette pénalité s'imputera de plein droit lors du règlement de prestations ultérieures.

Pénalités pour non remise en état des lieux :

Le titulaire est tenu de respecter la propreté des locaux ou emplacements dans les lieux d'interventions des différents services.

En cas de non remise en état des locaux ou emplacements après exécution des prestations, le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 50 € HT.

Pénalités pour non reprise du matériel :

En cas de non-respect du délai de reprise du matériel indiqué à l'article 1.2 du présent C.C.P., le titulaire encourt une pénalité de 50 € HT.

12.2 - Pénalité pour travail dissimulé

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

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

Article 13 : Assurances et modalités de transmission des documents administratifs

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

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

Transmission de documents administratifs en cours d'exécution de l'accord-cadre :

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire périodiquement, un certain nombre de documents administratifs.

Il doit ainsi adresser au Pôle marchés publics à l'adresse marches.publics@ens.fr les éléments suivants :

- tous les 6 mois, une attestation sociale (attestation de vigilance URSAFF s'il est établi en France ou équivalent s'il est établi à l'étranger) et
- tous les ans, une attestation d'assurance, une attestation fiscale, une attestation de régularité de situation au regard de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés (le cas échéant, si plus de 20 salariés)

ou mettre à jour ces éléments sur un espace numérique de stockage dont l'adresse doit être communiquée au Pôle marchés publics.

Il doit, de même, signaler sans délai, au Pôle marchés publics, en précisant la date de prise d'effet, tout changement :

- de contrat d'assurance - en joignant le nouveau contrat -,
- de personnalité morale - en joignant un extrait K-bis, l'annonce publiée dans un JAL et, en cas de modification, la liste des noms des membres de l'organe de gestion/d'administration/de direction/de surveillance ou des personnes physiques détenant un pouvoir de représentation/de décision/de contrôle dans la nouvelle société -,
- d'adresse et
- de RIB, RIP ou RICE - en joignant le nouveau document -.

Il doit, enfin et de manière générale, signaler sans délai, au Pôle marchés publics, toute modification importante relevant du fonctionnement de sa société, celle d'un éventuel cotraitant et/ou celle d'un éventuel sous-traitant.

Article 14 : Résiliation du marché

Seules les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation de l'accord-cadre, sont applicables.

En cas de résiliation 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 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 48 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article 51 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par l'accord-cadre.

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

Par ailleurs, le titulaire s'engage à ne céder à aucune société, quel qu'en soit l'objet social et notamment les sociétés de location financière, le présent accord-cadre. Aucune cession unilatérale de l'accord-cadre par le titulaire ne sera acceptée, même tacitement et sans considération de délai, par le pouvoir adjudicateur. Ce dernier pourra à cet effet, résilier purement et simplement l'accord-cadre, à tout moment et sans indemnité ni frais, sans préavis ni accord du titulaire, en cas de non respect par ce dernier de la présente stipulation.

Article 15 : Droit et Langue

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif 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. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français.

Article 16 : Dérogations au C.C.A.G.

Les dérogations aux C.C.A.G.-Fournitures Courantes et Services, explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.P., sont apportées aux articles suivants :

L'article 5 déroge aux articles 22 à 25 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 10.2 déroge à l'article 29 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 12.1 déroge à l'article 14.1.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services