



Résidence Jehan Rippert  
Établissement d'hébergement pour  
personnes âgées dépendantes

## ***Cahier des clauses administratives particulières***

### ***Marché à procédure adaptée***

**POUVOIR ADJUDICATEUR :**

**EHPAD – Résidence – JEHAN RIPPERT**

**1, Rue Jean RIPPERT**

**SAINT-SATURNIN-LES-APT**

Objet de la consultation :

***MAPA – Marché de prestation de services :***

***Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et  
approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des  
repas des résidents et des usagers de l'EHPAD***

**Consultation établie en application du Code de la Commande Publique de 2019**

**Date limite de réception des offres :**

**Le 7 juillet 2023 à 12h30, délai de rigueur**

*(Le fuseau horaire de référence est celui en vigueur à Paris)*

#### ***C.C.A.P.***

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## SOMMAIRE

SOMMAIRE .....	2
SECTION I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES .....	4
1. OBJET DU MARCHE.....	4
2. DURÉE DU MARCHE ET LIEUX D'EXÉCUTION.....	4
3. ALLOTISSEMENT .....	4
4. FORME DU MARCHE PUBLIC A METTRE EN PLACE .....	5
5. PIÈCES CONTRACTUELLES.....	5
5.1. Pièces particulières.....	5
5.2. Pièces générales .....	5
6. MODIFICATION DU MARCHE PUBLIC EN COURS D'EXÉCUTION.....	6
SECTION 2 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DU MARCHE .....	6
7. MODALITÉS D'EXÉCUTION .....	6
7.1. services attendus .....	6
7.1.1. Garantie d'exécution.....	6
7.1.2. Prescriptions générales .....	7
7.1.3. Charges et obligations incombant au titulaire du marché.....	7
7.1.3.1. Définition .....	7
7.1.3.2. Les denrées et vivres crus .....	8
7.1.3.2.1. Les denrées .....	8
7.1.3.3. Autres obligations .....	8
8. DÉLAIS D'EXÉCUTION DU MARCHE .....	8
9. CONDITIONS DE LIVRAISON .....	9
10. VÉRIFICATIONS .....	9
10.1. Vérifications quantitatives .....	9
10.2. Vérifications qualitatives .....	9
11. FICHE DE CONFORMITÉ.....	9
SECTION III : MODALITÉS DE RÈGLEMENT .....	10
12. AVANCES.....	10
13. CESSION OU NANTISSEMENT DE CRÉANCE.....	10
14. PRIX DU MARCHE.....	11
14.1. Contenu du prix.....	11
14.2. Régime des droits et taxes.....	11
14.3. Prix de règlement .....	11

C.C.A.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

14.4.	Unité monétaire.....	12
15.	DÉLAIS DE PAIEMENT – INTÉRÊTS MORATOIRES ET ÉTABLISSEMENT DE LA FACTURE	12
15.1.	Acceptation du décompte, de la facture par la Direction .....	13
16.	ESCOMPTEES .....	13
17.	PÉNALITÉS .....	13
17.1.	Les manquements mineurs.....	14
17.1.1.	Indemnités pour dépassement des dates limites de consommation des produits ou PCEAS .....	14
17.1.2.	Pénalités pour retard de livraison.....	14
17.1.3.	Pénalités pour rupture de stock des vivres crues.....	14
17.1.4.	Pénalités pour tromperie sur les certificats de provenance des viandes.....	15
17.2.	Les manquements majeurs .....	15
18.	RÉSILIATION DU MARCHE ET EXÉCUTION PAR DÉFAUT.....	16
18.1.	Résiliation .....	16
18.2.	Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire.....	16
19.	RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES .....	17
19.1.	Responsabilités.....	17
19.2.	Assurances .....	17
20.	DIFFÉRENDS ET LITIGES .....	17
21.	DISPOSITIONS FINALES .....	17
22.	DÉROGATIONS AU CCAG FCS .....	17

# SECTION I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

## 1. OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation, passée en application de l'article R 2123-1 du Code de la Commande Publique porte sur une assistance technique portant sur la réalisation des plans de menus avec fiches techniques et la gestion et l'approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD.

Les descriptifs des services faisant l'objet de cette consultation figurent dans les pièces techniques du dossier de consultation : le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et le bordereau des prix unitaires (B.P.U.).

## 2. DURÉE DU MARCHÉ ET LIEUX D'EXÉCUTION

### 2.1 Durée

**Le présent marché est conclu à compter du 4 septembre 2023 et jusqu'au 3 septembre 2024.**

Le marché est susceptible d'être renouvelé **une fois** pour une **durée d'un an**, par tacite reconduction, sauf dénonciation par l'EHPAD JEHAN RIPPERT 3 mois avant la fin du marché en cours.

Le titulaire ne pourra pas refuser les reconductions, conformément à l'article R2112-4 du code de la Commande Publique

Nonobstant ces dispositions, le présent marché peut être résilié dans les conditions prévues à l'article 19.1 du CCAG – FCS.

Dans tous les cas de fin de contrat, le prestataire est tenu d'assurer le service jusqu'à désignation et prise de fonction du nouveau prestataire.

### 2.2 Lieux d'exécution

Les prestations se dérouleront pour l'EHPAD Jehan RIPPERT  
1, Rue Jehan RIPPERT  
84490 Saint Saturnin Lès Apt

Établissement de 83 lits subdivisé sur 4 étages, dont un PASA (pôle d'activités de Soins Adaptés), une UVP (unités de vie protégée).

## 3. ALLOTISSEMENT

La consultation ne fait pas l'objet d'allotissement.

Toute facturation de prestations non prévues par le présent marché, et ne figurant pas au BPU puis n'affectant pas l'équilibre du marché devra être motivée d'un devis accepté par la Directrice ou sa représentante.

### C.C.A.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## **1.2 Sous-traitance :**

La sous-traitance n'est pas autorisée.

## **4. FORME DU MARCHÉ PUBLIC A METTRE EN PLACE**

Le marché sera conclu sous la forme d'un accord cadre dont toutes les spécifications techniques sont définies dans les présents documents.

## **5. PIÈCES CONTRACTUELLES**

Le marché est constitué des documents contractuels suivants énumérés par ordre de priorité décroissant.

### **5.1. PIÈCES PARTICULIÈRES**

- L'acte d'engagement (ATTR1) et les annexes financières dûment complétés et signés ;
- Le Règlement de la Consultation ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) dont l'exemplaire original, conservé dans les archives de l'établissement, fait seule foi ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes (C.C.T.P.) dont l'exemplaire original, conservé dans les archives de l'établissement, fait seule foi ;
- Le bordereau des prix unitaires B.P.U.
- Le modèle du mémoire technique à respecter scrupuleusement

**Les documents particuliers sont à accepter sans aucune réserve ou modification par le titulaire.**

### **5.2. PIÈCES GÉNÉRALES**

- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services; ce document est réputé connu des candidats et n'est pas joint au dossier ;
- Normes et homologations nationales, européennes, internationales en vigueur, normes AFNOR homologuées ou toute autre norme équivalente ;
- Les recommandations nutrition : groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition GEM-RCN (version 2.0 – juillet 2015) ;
- La Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- L'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Les guides de l'ANAP concernant les repas et les textures dans les établissements de santé et médico-sociaux ;
- Le PNNS – Programme National Nutrition Santé 2019-2023 ;
- Le diagramme IDDSI, Méthodes de mesure pour les textures modifiées (version du 10 octobre 2016).

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Ces derniers documents d'ordre général ne sont pas joints au dossier de consultation, mais les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

## 6. MODIFICATION DU MARCHÉ PUBLIC EN COURS D'EXÉCUTION

Le présent marché peut être modifié en cours d'exécution conformément aux dispositions des articles R 2194-1 à 2194-4 du Code de la Commande Publique.

## SECTION 2 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

### 7. MODALITÉS D'EXÉCUTION

Le marché s'exécute à compter de la notification du présent marché ou à compter de l'envoi de l'ordre de commencement.

#### 7.1. SERVICES ATTENDUS

##### 7.1.1. Garantie d'exécution

Le titulaire du marché doit s'engager à assurer la continuité de la prestation commandée quels que soient les incidents affectant les moyens mis en œuvre, hormis les cas de force majeure.

En cas de dysfonctionnement ou de manquement mineur ou majeur dans l'exécution de ce marché, le titulaire du marché sera averti une première fois sous forme de message électronique valant notification puis par lettre recommandée avec accusé de réception en cas de nouveaux incidents.

L'évaluation de la prestation sera mesurée par les indicateurs suivants :

- Les enquêtes de satisfaction des résidents et/ou des familles de résidents. Un taux minimum de 70% de satisfaction est demandé dès la 1<sup>ère</sup> année ;
- Le nombre et la fréquence des Fiches de Signalements d'Événements Indésirables liées au service de restauration ;
- Les éventuels courriers de réclamation des résidents, de leurs familles.

Pour les dysfonctionnements et manquements à la chaîne du froid et la sécurité sanitaire impactant des résidents, le prestataire doit présenter sous les plus brefs délais et au plus tard dans les 15 jours calendaires, les mesures et actions correctives requises.

Dépassé ce délai, la Directrice de l'établissement ou son représentant prendra toutes les mesures nécessaires pour corriger les écarts constatés. L'obligation de résultat est opposable au prestataire jusqu'au retour aux normes réglementaires en vigueur, et reste pleinement de la responsabilité du titulaire du marché.

#### C.C.A.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

En cas d'insatisfaction de la prestation, le prestataire doit présenter un plan d'actions et de mesures correctives, négocié avec la Directrice ou sa représentante. En cas d'échec de la négociation, la Directrice ou sa représentante prendra les mesures nécessaires au rétablissement du fonctionnement.

En cas de défaillance ou de manquements répétés, l'établissement peut mettre fin au marché selon les conditions définies à l'article 19 du CCAP.

### **7.1.2. Prescriptions générales**

L'EHPAD JEHAN RIPPERT est tenu d'assurer la continuité du service public. Il appartiendra par conséquent, au titulaire du marché, de compenser toute défaillance de livraison quelle qu'en soit la cause.

Le prestataire doit pouvoir justifier, à la demande de l'établissement, l'application et le respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Il s'engage à assurer une veille technologique et réglementaire et à se mettre à jour en cas d'évolution de la réglementation.

### **7.1.3. Charges et obligations incombant au titulaire du marché**

#### **7.1.3.1. Définition**

Fourniture des denrées nécessaires à la fabrication des repas pour l'ensemble de la restauration de l'EHPAD.

- Mission d'assistance technique à la restauration :
- Gestion des plans de repas
- Gestion de fiches techniques de menus
- Gestion des approvisionnements
- Approvisionnements en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD
- Animation autour du repas et des anniversaires
- Reportings mensuels

En cas de cessation des prestations pour quelque cause que ce soit, sauf cas de force majeure, l'administration se réserve le droit de confier à un tiers l'exploitation du marché aux frais et risques du titulaire en attendant qu'il soit statué par toutes voies de droit sur la réparation du préjudice subi par ladite administration.

Sont considérés comme cas de force majeure les événements non prévisibles mettant le prestataire dans l'impossibilité de remplir ses engagements : cataclysme, émeutes, faits de guerre, arrêt prolongé et généralisé des livraisons ou des transports de denrées.

La confection des repas et leur présentation sont assurées par l'EHPAD, sur place, dans les locaux et avec le matériel et les installations.

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

En matière de responsabilité civile le prestataire s'engage à faire garantir par une compagnie d'assurance notoirement solvable sa responsabilité civile, ainsi que du fait des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

En tout état de cause, le prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière :

- De sécurité,
- D'hygiène,
- De législation du travail,
- De législation fiscale,
- De législation de la Sécurité Sociale,
- De toute législation applicable spécifiquement à la profession de la restauration.

### **7.1.3.2. Les denrées et vivres crus**

#### **7.1.3.2.1. Les denrées**

Le prestataire fournit les denrées et condiments nécessaires à la préparation et à la confection des repas. La qualité des denrées entrant dans la confection des repas est définie au CCTP.

#### **7.1.3.3. Autres obligations**

L'établissement est propriétaire de la traçabilité et des documents d'enregistrement relatifs au plan de maîtrise sanitaire.

Le titulaire du marché est tenu de notifier immédiatement **toutes** modifications survenant au cours de l'exécution du marché à la Directrice de l'EHPAD JEHAN RIPPERT, par courrier ou par courriel, se rapportant :

- Aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise
- À la forme de l'entreprise
- À la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination
- À son adresse ou à son siège social selon qu'il s'agit d'une personne physique ou d'une personne morale
- À son capital social

Les prestations seront à effectuer dans le respect des normes en vigueur citées dans le présent CCAP. De manière générale. Le titulaire du marché s'engage à respecter les protocoles propres à l'établissement l'EHPAD JEHAN RIPPERT.

## **8. DÉLAIS D'EXÉCUTION DU MARCHE**

Par dérogation à l'article 13.1 CCAG FCS, les délais de livraisons sont fixés au CCTP.

Aucune prolongation des délais d'exécution ne peut être accordée par l'établissement en dérogation aux conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G./F.C.S.

### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD



## 9. CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons seront rigoureusement conformes aux produits proposés par l'opérateur économique dans le cadre de la consultation et retenu par le pouvoir adjudicateur (les normes et spécifications techniques applicables telles que visées dans le C.C.T.P. et le présent document étant celles en vigueur à la date de lancement de la consultation).

Toute fourniture non conforme ou non satisfaisante devra être reprise par le titulaire du marché et son remplacement assuré dans les plus brefs délais.

Le titulaire s'engage à fournir à la livraison toute documentation rédigée en langue française, nécessaire à une utilisation et un fonctionnement conforme à la réglementation en vigueur en matière de maîtrise sanitaire et des quantités livrées.

Les livraisons sont effectuées à l'adresse mentionnée au présent CCAP.

En cas de rejet de la prestation de service non conformes aux stipulations du marché, les pénalités seront à la charge du titulaire.

## 10. VÉRIFICATIONS

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées, lors de la livraison, par un représentant du pouvoir adjudicateur. En cas de non-conformité, des pénalités pourront être appliquées, conformément au présent CCAP.

### **10.1. VÉRIFICATIONS QUANTITATIVES**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le représentant du pouvoir adjudicateur peut appliquer les pénalités définies au présent CCAP.

### **10.2. VÉRIFICATIONS QUALITATIVES**

Elles sont effectuées, dans les locaux de l'établissement, par les agents désignés à cet effet, sous la responsabilité de la personne responsable du marché.

Si la prestation livrée ne correspond pas aux spécifications du marché, elle est refusée et doit être remplacée, par le titulaire, sur demande verbale ou écrite.

## 11. FICHE DE CONFORMITÉ

Dans le cadre du suivi qualité de son marché, l'EHPAD établira une « fiche de non-conformité ». Cette fiche sera transmise au fournisseur qui sera tenu de retourner la fiche complétée de ses réponses.

Les « fiches de non-conformité » seront conservées et serviront à établir un suivi et une notation du fournisseur. Cette notation servira, d'évaluation qualitative lors des reconductions et sera transmise au fournisseur.

### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## SECTION III : MODALITÉS DE RÈGLEMENT

Conformément à la loi du 3 janvier 2014 relative à la simplification de la vie des entreprises et à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, la demande de paiement doit/peut être envoyée par voie électronique sur le portail mutualisé Chorus Pro à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>.

Toutes les factures doivent être transmises de manière dématérialisée et ce à compter du :

- 1<sup>er</sup> janvier 2018 : obligation pour les **entreprises de taille intermédiaire** (250 à 5 000 salariés, moins de 1,5 milliard d'euros de chiffre d'affaires) ;
- 1<sup>er</sup> janvier 2019 : obligation pour les **petites et moyennes entreprises** (10 à 250 salariés, chiffre d'affaires inférieur à 5 millions d'euros)
- 1<sup>er</sup> janvier 2020 : obligation pour les **très petites entreprises** (moins de 10 salariés et moins de 2 millions d'euros de chiffre d'affaires).

### 12. AVANCES

Par dérogation aux dispositions des articles R 2191-3 et 2191-5 du Code de la Commande Publique, le titulaire du marché ne bénéficie pas de l'avance dite forfaitaire de 5% pour la tranche affermée supérieure à 50 000€.

### 13. CESSION OU NANTISSEMENT DE CRÉANCE

Les créances nées ou à naître concernant le présent marché peuvent être cédées ou nanties conformément aux dispositions des articles R 2191-45 à 2191-62 du Code de la Commande Publique.

En cas de sous-traitance, le présent marché ne peut être nanti qu'à hauteur des prestations exécutées par le titulaire.

Le titulaire souhaitant céder ou nantir la créance, résultant de l'exécution du marché, doit demander au représentant habilité par le pouvoir adjudicateur.

La cession ou le nantissement de créance doit être notifié par l'établissement de crédit cessionnaire ou tout autre bénéficiaire de la cession ou du nantissement par lettre recommandée, avec avis de réception postal au comptable assignataire de chaque établissement partie.

Le cessionnaire doit joindre à la notification de la cession ou du nantissement de créances le certificat de cession de créances (NOTI6) que le cédant lui aura remis. La copie unique devra en tout état de cause être remise au comptable assignataire en tant pièce justificative pour le paiement.

#### C.C.A.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## 14. PRIX DU MARCHÉ

### 14.1. CONTENU DU PRIX

Les prix sont réputés comprendre l'ensemble des charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation, à l'assurance.

Les prix de référence du marché sont **les prix unitaires nets H.T.** qui figurent dans le **B.P.U.** et l'acte d'engagement et ses annexes.

Les prix comprennent en outre tous les frais accessoires tels que les frais de constitution de dossiers administratifs et techniques notices techniques, documentation, formation et contraintes.

Il ne peut être facturé aucun frais supplémentaire correspondant à des minimas de commande, que ce soit en quantité et/ou en valeur.

### 14.2. RÉGIME DES DROITS ET TAXES

Si des créations, majorations, diminutions, suspensions ou suppressions des droits et taxes intervenaient postérieurement à la date limite fixée pour le dépôt de l'offre, le prix serait modifié en conséquence pour les prestations auxquelles ces variations de droits et taxes auraient été effectivement appliquées.

La taxe appliquée au prix hors taxe du contrat est la T.V.A. au taux en vigueur à la date de l'offre. Ces taux ne sont mentionnés qu'à titre indicatif ; en cas de modification de la législation fiscale, il sera fait application de la taxe et/ou du taux en vigueur à la date du fait générateur, donc de la modification.

### 14.3. PRIX DE RÈGLEMENT

Le titulaire mettra en œuvre tous les moyens nécessaires en termes de gestion des moyens humains, logistiques, matériels, denrées alimentaires etc.

Le titulaire devra rechercher en permanence le meilleur rapport entre la qualité du service et son coût.

Les prix sont fixés pour prendre effet au 4 septembre 2023. Ils seront enregistrés **fermes, non révisables** la première année du marché.

La révision du prix sera applicable la première fois le **04/09/2024**, en cas de reconduction.

La révision de prix sera proposée par le titulaire du marché à Madame la Directrice de l'EHPAD JEHAN RIPPERT. Cette proposition tarifaire consiste :

- En l'envoi par lettre recommandée avec accusé de réception **d'un bordereau de prix unitaire révisé au plus tard le 2 mai 2024 (date de réception du courrier par l'EHPAD),**
- Qui comprend **l'intégralité de la formule de calcul de la révision, avec les justificatifs d'indices.**

En l'absence de proposition tarifaire, il sera considéré qu'il n'y a pas lieu d'appliquer de révisions de prix pour l'année à venir.

#### C.C.A.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Cette demande de révision de prix ne sera prise en considération que si elle est accompagnée de pièces justificatives permettant d'en vérifier le bien-fondé et sera soumise à une négociation.

En application de la formule de révision des prix, en cas d'évolution des tarifs supérieure à + 2%, l'établissement et le prestataire engageront une négociation afin de déterminer les modalités d'ajustement tarifaire du marché. Cet ajustement sera conclu par un avenant au marché. À défaut d'un accord, la Directrice ou sa représentante pourra mettre fin au marché avant le terme du marché pour l'année civile en cours, selon les conditions prévues à l'article 19 du présent CCAP sans indemnités ou compensations financières d'aucune sorte en faveur du titulaire du marché.

Les présentes dispositions s'appliquent également aux prestations annexes pour lesquelles un prix forfaitaire a été prévu.

#### **14.4. UNITÉ MONÉTAIRE**

Le marché sera libellé en euros (€).

### **15. DÉLAIS DE PAIEMENT – INTÉRÊTS MORATOIRES ET ÉTABLISSEMENT DE LA FACTURE**

Le paiement est effectué en application des règles de la comptabilité publique, et à terme échu.

Les demandes de paiement sont à adresser après l'admission des fournitures conformément aux stipulations du marché.

Le comptable chargé du paiement est le comptable public de l'EHPAD JEHAN RIPPERT. Conformément à l'article R2192-11.1 et par dérogation à l'article R. 2192-10, le délai de paiement est fixé à cinquante jours pour les établissements publics de santé et les établissements du service de santé des armées.

Les sommes dues sont payées dans un délai global de 50 jours à compter de la date de réception de la facture ou de la demande de paiement de l'avance forfaitaire ou de l'acompte éventuel.

Les factures afférentes au paiement sont établies en double exemplaire et comportent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom, n° SIRET et adresse du créancier,
- Numéro de compte bancaire ou postal tel que précisé à l'acte d'engagement,
- Numéro du marché,
- Numéro et date du bon de commande,
- Détail de la fourniture/prestation livrée/exécutée (le cas échéant numéro de série du matériel et références utiles),
- Quantités livrées ou exécutées,
- Prix net hors taxe de chaque fourniture/prestation,
- Prix des fournitures/prestations supplémentaires, le cas échéant,
- Montant total H.T.
- Taux et montant de la T.V.A.
- Date de facturation.

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Les demandes de paiement devront parvenir impérativement à l'établissement, à l'adresse renseignée par celui-ci au titulaire du marché.

Le non-respect de ces dispositions entraînera le retour pur et simple de la facture à son expéditeur, avec obligation de réémission sous un nouveau numéro et une nouvelle date.

### **15.1. ACCEPTATION DU DÉCOMPTE, DE LA FACTURE PAR LA DIRECTION**

Le titulaire présentera des factures mensuelles détaillées.

Le nombre de repas et prestations diverses servant de base à la facturation est celui commandé et réceptionné par les services de l'établissement et muni des états mensuels.

Le non-respect de ces dispositions entraînera le retour de la facture à son expéditeur, avec obligation de réémission sous un nouveau numéro et une nouvelle date.

## **16. ESCOMPTE**

Les candidats préciseront les conditions, exprimées sous formes de taux de remise, des escomptes éventuels qu'ils sont disposés à appliquer pour des règlements intervenant sous un délai :

- Inférieur ou égal à 30 jours calendaires. Le cas échéant, plusieurs taux de remise pourront être avancés, variables par tranches de délai ;

Ces conditions contractuelles s'appliqueront chaque fois que les établissements parties honoreront les paiements sous le délai susvisé ou plus court. Elles n'emportent pas obligation pour les établissements parties de respecter ce(s) délai(s) dérogatoire(s) même s'ils s'y efforceront.

## **17. PÉNALITÉS**

Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, en cas de défaillance du titulaire pour des prestations non conformes au présent marché et ne pouvant être assimilés aux cas de forces majeures, les manquements constatés donnent lieu à l'application des pénalités suivantes cumulables entre elles. Ceci est valable pour l'ensemble de l'article 18 du présent CCAP.

En cas de dysfonctionnement ou de manquement mineur ou majeur dans l'exécution de ce marché, tant sur la qualité des produits que sur le respect des normes d'hygiène et de la chaîne du froid, le titulaire du marché sera averti une première fois sous forme de mail valant notification puis par lettre recommandée avec accusé de réception en cas de nouveaux incidents.

**Les pénalités ou indemnités décrites ci-après sont déduites de la facture du mois suivant le constat sur le montant hors taxes de la facture.**

En cas de force majeure, le titulaire n'encourt aucune des pénalités prévues au présent article.

### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## **17.1. LES MANQUEMENTS MINEURS**

Est considéré comme un manquement mineur tout non-respect des obligations contractuelles et réglementaires, auxquelles sont tenus le titulaire du marché, et n'ayant pas d'incidence sur la santé des consommateurs ou prise en charge des résidents.

### **17.1.1. INDEMNITÉS POUR DÉPASSEMENT DES DATES LIMITES DE CONSOMMATION DES PRODUITS OU PCEAS**

Des contrôles seront réalisés par l'EHPAD afin de vérifier régulièrement les dates limites de consommation des denrées fournies et la qualité des fruits et légumes frais.

En cas de constat de livraison de produit ayant des dates limites de consommation des produits ou PCEAS insuffisante ou de livraison de denrées (y compris les fruits et légumes frais), le titulaire du marché s'engage à effectuer une livraison de remplacement des mêmes denrées conformes sans refacturation à l'établissement.

### **17.1.2. PÉNALITÉS POUR RETARD DE LIVRAISON**

Les livraisons sont enregistrées au départ de la cuisine de l'EHPAD JEHAN RIPPERT.

Le tableau d'organisation des livraisons sera communiqué pour l'exécution du marché. Ce tableau pourra être actualisé en fonction de l'organisation des deux parties.

Les horaires indiqués sur ce tableau de livraison seront opposables au titulaire du marché pour l'application des pénalités de retard de livraisons.

Est défini comme retard de livraison la réception tardive du service midi ou du soir prévue au CCTP.

Les retards de livraison seront constatés lors de l'arrivée de la dernière livraison. Ce constat est posé par le biais de FSEI (fiche de signalement d'événement indésirable). Ce manquement sera consigné par mail au titulaire du marché, lui laissant la possibilité de justifier le contexte du retard.

Sauf justification validée par l'établissement ou en cas de force majeure, le retard journalier entraînant de manière répétée de la perturbation dans le fonctionnement de l'établissement, fera l'objet d'une pénalité de 100 € HT de retard au-delà de l'heure maximum de livraison fixée au CCTP.

### **17.1.3. PÉNALITÉS POUR RUPTURE DE STOCK DES VIVRES CRUES**

En cas de rupture de stock de vivres crus, le titulaire du marché devra d'une part s'acquitter d'une pénalité estimée à hauteur de 3 journées des produits concernés par cette rupture de cette rupture majorée de 10%.

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

#### **17.1.4. PÉNALITÉS POUR TROMPERIE SUR LES CERTIFICATS DE PROVENANCE DES VIANDES**

Indépendamment des transmissions aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de certificats de provenance des viandes, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux certificats présentés seront sujets à pénalités. Celles-ci seront calculées sur le double du prix HT de la viande concernée.

#### **17.2. LES MANQUEMENTS MAJEURS**

Est considéré comme un manquement majeur tout non-respect des obligations contractuelles et réglementaires, auxquelles est tenu le titulaire du marché, et ayant ou pouvant avoir des incidences sur la santé des consommateurs ou prise en charge des résidents.

Ces manquements majeurs, notifiés au titulaire par Lettre Recommandée avec Accusé Réception, entraîneront l'application d'une pénalité de 800 € et le non-paiement total de la prestation non réalisée.

Les manquements ci-après sont considérés comme majeurs :

- Absence totale de prestation livrée, sauf cas de force majeure ;
- Dégradation du plan de maîtrise sanitaire ;
- Problème d'insuffisance de maîtrise sanitaire (contamination alimentaire, TIAC...) ayant des incidences sur la santé des résidents et des consommateurs. Le constat d'une TIAC est susceptible de donner lieu à une action juridique en réparation du préjudice subi par l'établissement ou les consommateurs victimes de l'intoxication indépendamment de l'application de la pénalité.

Le montant des pénalités sera retenu sur les sommes dues au titulaire ou fera l'objet d'un titre de perception s'il dépasse celui des sommes dues au titulaire.

La répétition de trois manquements majeurs au cours d'une année de fonctionnement du marché pourra entraîner la résiliation du marché aux torts du titulaire dans les conditions prévues à l'article 20 du présent CCAP.

L'EHPAD JEHAN RIPPERT se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge approprié et ce, aux frais du prestataire.

Le cocontractant ne s'acquittant pas des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 à L.8221-5 du code du travail s'expose à des pénalités dont le montant est au plus égal à 10% du montant du contrat et ne peut excéder celui des amendes encourues en application des articles L.8224-1, L.8224-2 et L.8224-5.

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

## **18. RÉSILIATION DU MARCHÉ ET EXÉCUTION PAR DÉFAUT**

### **18.1. RÉSILIATION**

Seules les dispositions du C.C.A.G. F.C.S. relatives à la résiliation du marché, sont applicables :

- Article 30 du CCAG FCS : Résiliation pour événements extérieurs au marché
- Article 31 du CCAG FCS : Résiliation pour événements liés au marché
- Article 32 du CCAG FCS : Résiliation pour faute du titulaire
- Article 33 du CCAG FCS : Résiliation pour motif d'intérêt général

Il est précisé qu'après signature du marché, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2343-3 à R 2343-10 du Code de la Commande Publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Dans ce cas, les dépenses supplémentaires résultant de la passation d'un autre marché, consécutivement à la résiliation du présent marché, donnent lieu à prélèvement sur les sommes qui peuvent être dues au titulaire, sans préjudice des droits à exercer contre lui en cas d'insuffisance. Les diminutions éventuelles de dépenses restent acquises au pouvoir adjudicateur.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

### **18.2. EXÉCUTION DE LA PRESTATION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE**

Dans l'hypothèse où le titulaire serait dans l'impossibilité d'exécuter tout ou partie de la prestation dans les délais et conditions prévus au marché, le pouvoir adjudicateur peut faire procéder, par un tiers, à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée pour faute du titulaire.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

#### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD



## **19. RESPONSABILITÉS ET ASSURANCES**

### **19.1. RESPONSABILITÉS**

Le titulaire du marché assume la direction et la responsabilité de l'exécution des prestations.

### **19.2. ASSURANCES**

Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Il doit justifier, dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

À tout moment durant l'exécution du marché 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.

## **20. DIFFÉRENDS ET LITIGES**

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à la présente procédure.

En cas d'échec de résolution amiable, l'instance chargée des procédures de recours est le :

Les parties s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à la présente procédure.

En cas d'échec de résolution amiable, l'instance chargée des procédures de recours est le :

**Tribunal administratif Nîmes 30000**  
**16, avenue Feuchères CS 88010**  
**30941 Nîmes Cedex 9**  
[greffe.ta-nimes@juradm.fr](mailto:greffe.ta-nimes@juradm.fr)

Les procédures de recours sont le référé précontractuel avant la signature du contrat (L. 551-1 et s. du Code de justice administrative), le référé contractuel (L. 551-13 et s. du CJA), et le recours en annulation dans un délai de deux mois à compter de la notification de l'acte attaqué ou de la publication de l'avis d'attribution.

## **21. DISPOSITIONS FINALES**

En cas de difficulté d'interprétation et sauf mention expresse contraire figurant dans le présent document, le marché est régi par les dispositions du C.C.A.G. F.C.S.

En cas de contradiction entre différentes clauses applicables, la clause dont l'interprétation est la plus favorable à l'acheteur public sera appliquée ; et ce même s'il s'agit de clauses d'un même document contractuel.

## **22. DÉROGATIONS AU CCAG FCS**

Il est dérogé aux articles du C.C.A.G. F.C.S. **13.1 et 13.3**, à l'article **14** et à l'article **25**

### **C.C.A.P.**

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD