



**MARCHÉ PUBLIC DE SERVICE**

# **CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (C.C.A.P)**

**Le pouvoir adjudicateur : UGECAM Alsace**

**10 Avenue Achille Baumann  
67400 ILLKIRCH**

Représentant du pouvoir adjudicateur : Directeur général de l'UGECAM Alsace

---

**Gestion de la Fonction Restauration des établissements de santé du Pôle IURC,  
sites d'Illkirch-Strasbourg-Schirmeck, à destination des patients, du personnel et  
de personnes extérieures**

---

**MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTÉE**

**Marché n°008/2024**

**Date et heure limites de réception des plis : 24/06/2024 à 08h00**

**Mode de passation : Il s'agit d'un marché à procédure adaptée. Il est soumis aux  
dispositions des articles L2123-1 et R2123-1 à 7 du Code de la commande  
publique, ainsi qu'aux dispositions de l'arrêté du 19 juillet 2018 modifié portant  
réglementation sur les marchés des organismes de Sécurité sociale du régime  
général (JO du 27 juillet 2018)**



## **SOMMAIRE**

<b>ARTICLE 1 – CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ .....</b>	<b>4</b>
1.1. Objet du marché	
1.2. Spécification du marché	
1.3. Les parties contractantes	
1.4. Durée du marché et lieux d'exécution	
1.5. Les prestations se dérouleront au sein des trois établissements de l'UGECAM Alsace	
1.6. Pièces contractuelles	
1.7. Chiffrage de chariots repas	
<b>ARTICLE 2 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX.....</b>	<b>7</b>
2.1. L'unité monétaire	
2.2. La forme et les modalités d'établissement des prix	
2.3. L'application de la taxe à la valeur ajoutée	
2.4. La révision de prix	
<b>ARTICLE 3 – MODALITES D'EXECUTION .....</b>	<b>8</b>
3.1. Informatisation des commandes de repas des patients et des commandes au self	
3.2. Les commandes ponctuelles	
3.3. Les conditions de livraison des denrées	
3.4. Les locaux	
3.5. Le matériel et la vaisselle	
3.6. Communications téléphoniques	
3.7. Énergies et fluides	
3.8. Remise des installations en fin de contrat	
3.9. Les tenues du personnel	
3.10. Matériel mis à disposition par le prestataire	
<b>ARTICLE 4 – OBLIGATIONS INCOMBANT AU TITULAIRE ET AUX PERSONNELS AFFECTES SUR SITE .</b>	<b>12</b>
4.1. Responsable de l'exécution du marché	
4.2. Protection de l'environnement	
4.3. Les normes et la réglementation	
4.4. Les contraintes sanitaires	
4.5. Le plan de prévention	
4.6. L'obligation en cas d'épidémie / pandémie	
4.7. L'obligation de discrétion	
4.8. Absence, remplacement du personnel, continuité du service	
<b>ARTICLE 5 – VERIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES.....</b>	<b>14</b>
5.1. Généralités	
5.2. Loi EGALIM et autres obligations réglementaires	
<b>ARTICLE 6 – GESTION DU PERSONNEL .....</b>	<b>15</b>
6.1. La gestion du personnel affecté sur le site	
6.2. La reprise du personnel	
<b>ARTICLE 7 – MODALITES DE REGLEMENT.....</b>	<b>17</b>
7.1. La facturation	
7.2. Les délais et le mode de règlement	



<b>ARTICLE 8 – PENALITES .....</b>	<b>18</b>
8.1. Les modalités	
8.2. Le Contrôle du volume alimentaire	
8.3. La mesure de la qualité organoleptique des plats	
8.4. Le respect des menus pour les patients	
8.5. Les analyses microbiologiques	
8.6. Non-respect des exigences des repas mixés	
8.7. Les pénalités de retard de service	
8.8. Les pénalités pour non fourniture de service ou fourniture insuffisante	
8.9. Les pénalités pour non-respect des exigences du marché	
8.10. Les pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou d'évacuation des déchets	
8.11. L'exécution aux frais et risques du titulaire	
8.12. La lutte contre le travail dissimulé	
<b>ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHÉ .....</b>	<b>21</b>
9.1. La résiliation unilatérale	
9.2. Le défaut d'exécution	
9.3. Dispositions à la charge du titulaire lors de l'expiration du marché	
<b>ARTICLE 10 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES .....</b>	<b>22</b>
10.1. La sous-traitance	
10.2. Les responsabilités	
10.3. Les assurances	
10.4. En cas de changements affectant le titulaire	
<b>ARTICLE 11 – ATTRIBUTION DE COMPETENCE .....</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 12 – SECURITE ET PROTECTION DES DONNEES .....</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 13 – NANTISSEMENT - CESSIION DE CREANCES .....</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 14 – ACTIONS D'INSERTION SOCIALE ET DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 15 – CLAUSES DE REEXAMEN .....</b>	<b>25</b>
<b>ARTICLE 16 – DEROGATIONS .....</b>	<b>25</b>



## ARTICLE 1 – CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

### 1.1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la gestion de la fonction Restauration des établissements de santé du Pôle IURC, sites d'Illkirch-Strasbourg-Schirmeck, à destination des patients et du personnel.

Le marché permettra également de commander **au Titulaire du marché** des denrées spécifiques en petite quantité dans le cadre des cuisines thérapeutiques, des petits déjeuners, ainsi que des prestations annexes dans le cadre d'organisation de collations, ou encore ponctuellement des repas de Direction sur devis.

Le **Titulaire du marché** se verra confier l'exploitation et la gestion de la cuisine centrale d'Illkirch, de la cuisine satellite de Strasbourg et de la cuisine indépendante de Schirmeck, ainsi que les selfs du personnel.

Le contrat prévoit une reprise de personnel du prestataire en place, la société API.

Cette prestation s'exerce sans possibilité d'occupation privative des locaux.

Les caractéristiques des différents sites, des publics accueillis, des prestations et des organisations à mettre en place sont décrites dans le CCTP et ses annexes.

L'alimentation entérale et parentérale, ainsi que les compléments nutritionnels oraux sont exclus du périmètre de ce marché.

### 1.2. Spécification du marché

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée. Il est soumis aux dispositions des articles L2123-1 et R2123-1 à 7 du Code de la commande publique, ainsi qu'aux dispositions de l'arrêté du 19 juillet 2018 modifié portant réglementation sur les marchés des organismes de Sécurité sociale du régime général (JO du 27 juillet 2018).

Il s'agit d'un marché public relative aux prestations de restauration collective correspondant aux frais fixes et un accord-cadre à bons de commande concernant les denrées entrant dans la composition des repas ou de commandes annexes, sans minimum et avec un maximum de 4 000 000 € HT annuel.

Le présent marché est mono attributaire (conclu avec un seul opérateur économique).

Le marché est régi par le CCAG Fournitures Courantes et Services (FCS) et le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP). Les spécifications techniques sont décrites dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) joint.

Le marché débutera suite à l'envoi d'une notification par **l'UGECAM Alsace**, qui définira les modalités et la date de démarrage en réel de la prestation.

Dès la consultation du dossier et avant la remise de l'offre, le soumissionnaire prendra soin de signaler par écrit sur la plateforme PLACE toute anomalie ou insuffisance qui lui apparaîtrait dans l'exécution prévue. En aucun cas, **le Titulaire** ne pourra arguer des imprécisions, des erreurs, des omissions ou des contradictions du CCAP et du CCTP pour justifier une demande de supplément.

**L'UGECAM Alsace** ne s'engage pas sur un volume de repas, ni en minimum, ni en maximum. Le nombre de repas transmis pour information est celui réalisé en 2023.

Dès réception de la notification du marché, une réunion de mise au point sera organisée par **l'UGECAM Alsace** avec **le Titulaire** afin de prendre toutes les mesures nécessaires pour convenir



des modalités opérationnelles.

De ce fait, le marché démarrera en deux phases :

- une phase préliminaire au démarrage de la production sur les trois sites, qui correspondra aux actions à réaliser en commun pour l'obtention de l'agrément sanitaire, ainsi qu'au travaux de paramétrage du logiciel de restauration de **l'UGECAM Alsace**. Le titulaire chiffrera ses éventuels frais dans chaque BPU (travaux sur l'agrément sanitaire, paramétrage du logiciel...)  
;
- une phase de démarrage de la production, suite à l'obtention de l'agrément sanitaire qui vaut autorisation de démarrage de cette production.

Dans le cadre d'un agrément sanitaire provisoire, des travaux complémentaires pourront être nécessaires afin d'obtenir l'agrément sanitaire définitif. Il est donc à noter que l'activité du prestataire devra peut-être se faire dans des locaux impactés par ces travaux au début du marché. Ces travaux ne devront pas empêcher le fonctionnement en cuisine centrale. Aucune demande ou réclamation **du Titulaire** ne pourra être prise en compte pour revoir le périmètre ou les montants du marché postérieurement à la notification.

### 1.3. Les parties contractantes

D'une part, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur :

M. Laurent VIVET, Directeur Général du Groupe UGECAM Alsace  
10 Avenue Achille Baumann - BP 70104  
67403 ILLKIRCH GRAFFENSTADEN CEDEX,

dénommé dans le présent CCAP par l'expression « **l'UGECAM Alsace** ».

D'autre part, la Société titulaire du marché, désignée dans le présent CCAP par l'expression « **le Titulaire** ».

### 1.4. Durée du marché et lieux d'exécution

Le présent marché est passé pour une période ferme de 12 mois. L'exécution des prestations démarrera à la date précisée dans la notification du marché.

À l'issue de cette période initiale, le principe général est que le marché pourra être reconduit tacitement par **l'UGECAM Alsace** par période de 12 mois sur les trois années suivantes. Il pourra être reconduit à chaque date anniversaire, avec un préavis de 6 mois. **Le Titulaire** ne pourra pas refuser les reconductions. La non-reconduction du marché ne donnera pas lieu à un versement d'indemnité.

**L'exécution du marché démarrera suite à l'envoi d'une notification de l'accord-cadre. La date prévisionnelle de démarrage du marché est le 08/08/2024 concernant les actions à réaliser pour l'obtention de l'agrément sanitaire, pour un démarrage de la production au 15/01/2025.**

L'exécution des prestations s'exécutant à bons de commande débutera à la date de notification du bon de commande où à la date renseignée dans celui-ci.

Les bons de commande émis continuent à s'exécuter jusqu'à leur terme. Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché, mais leur exécution doit être terminée au plus tard 3 mois suivant la fin du marché.



### 1.5. Les prestations se dérouleront au sein des trois établissements de l'UGECAM Alsace

Les 3 sites de l'UGECAM Alsace concernés sont ceux du Pôle IURC :

- Pôle IURC site d'Illkirch – 10 avenue Achille Baumann 67400 Illkirch
- Pôle IURC site de Strasbourg – 45 boulevard Clémenceau 67000 Strasbourg
- Pôle IURC site de Schirmeck – 32 rue l'ancien sanatorium 67130 Schirmeck.

### 1.6. Pièces contractuelles

Les pièces constitutives du Marché sont les suivantes, par dérogation à l'article 4 du CCAG-FCS, et qui prévalent dans l'ordre ci-après :

1. L'Acte d'Engagement et ses annexes (BPU, DQE, décomposition des prix), dans la version résultant des dernières modifications éventuelles opérées par avenant
2. Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et son annexe
3. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes (Données liées au personnel à reprendre, Répartition offre alimentaire)
4. Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) (Arrêté du 30 mars 2021)
5. Les normes et règlements de sécurité en vigueur à la date du marché
6. Le(s) bon(s) de commande
7. L'offre technique et financière **du Titulaire**, tenant compte des demandes de l'article 7 du CCTP concernant le mémoire technique
8. Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs, postérieurs à la notification du marché.

Les pièces générales, bien que non fournies avec le dossier de consultation, sont réputées connues. Les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

Aucune condition générale ou spécifique figurant dans les documents envoyés par **le Titulaire** ne pourra s'intégrer au présent marché. Il en est ainsi, sans que cette liste ne soit exhaustive : des conditions d'achat, des conditions de vente, des conditions figurant sur les factures et celles énoncées dans les documents commerciaux.

L'ensemble des documents remis par le soumissionnaire seront rédigés en langue française.

### 1.7. Chiffrage de chariots repas

Il est demandé aux soumissionnaires de chiffrer dans leur offre, pour la cuisine centrale d'Illkirch, la mise à disposition de 5 chariots repas avec alimentation dissociée, ainsi que les bornes de recharge incluant leur installation, qui serviront à la livraison et à la remise en température sur le site livré de Strasbourg.

Le principe de facturation sera une mensualité facturée sur une ligne distincte. Une ligne spécifique figure au BPU pour ce chiffrage.

Selon l'organisation imaginée par les soumissionnaires, ils pourront chiffrer l'acquisition d'autres matériels qui seront à inclure dans leurs charges fixes. Une ligne spécifique figure dans la décomposition des frais fixes du BPU.

Le soumissionnaire fournira les fiches techniques des matériels proposés.



## ARTICLE 2 – MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

### 2.1. L'unité monétaire

L'unité monétaire est l'euro. Les prix du marché sont exprimés en HT et TTC et comportent au maximum deux décimales.

### 2.2. La forme et les modalités d'établissement des prix

Le présent marché est passé à prix unitaires et est constitué d'une « part alimentaire » et de « frais fixes » :

- **La part alimentaire (coût denrées)** comprend exclusivement le coût de la matière première entrant dans la composition des repas et est fonction des consommations des convives. Le coût denrées est unitaire, selon le nombre de repas servis, (petit déjeuner, repas, collation, etc.) ainsi que les prix qui donneront lieu à bons de commande (denrées à l'unité, prestations annexes).
- **Les frais fixes**, qui couvrent :
  - o les frais des personnels employés dans les établissements pour la production de la prestation
  - o les frais d'exploitation tels que listés au BPU
  - o la rémunération du prestataire.

La volumétrie détaillée des sites, présentée dans le CCTP, permet d'évaluer les montants correspondants.

Les suppléments denrées représentent les composantes qui seront commandées séparément en dehors du prix unitaire du repas, pour des occasions détaillées à l'article 5.2.6. du CCTP.

Il appartiendra à chaque candidat de mesurer le contenu et les dépenses inhérentes aux frais d'exploitation à la lecture du présent cahier des charges et au moment des visites des locaux.

### 2.3. L'application de la taxe à la valeur ajoutée

Il sera fait application des taux de TVA en vigueur au jour de l'exécution des services, sauf disposition réglementaire contraire.

Les montants contractuels sont les montants hors TVA indiqués dans le Bordereau de Prix Unitaires (BPU).

### 2.4. La révision de prix

Afin de tenir compte des évolutions de coûts et d'être au plus près de celles-ci, les prix seront révisés selon les modalités détaillées dans le présent paragraphe, aux fréquences suivantes :

- semestriellement pour les frais fixes,
- trimestriellement pour le coût alimentaire (les denrées).

La date de référence des révisions de prix est le premier jour du mois suivant la notification du marché.

La révision de prix se décompose donc en deux formules, combinant le coût alimentaire et les frais fixes ( $P + M$ ).

- **Coût alimentaire (denrées) :**  
Les coûts denrées seront révisés trimestriellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :



$$P = P_0 \times (A/A_0)$$

Où :

- P = Prix du coût denrées révisé
- P<sub>0</sub> = Prix du coût denrées à l'entrée en vigueur du Contrat
- A<sub>0</sub> = Valeur de l'indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – Produits alimentaires – France métropolitaine – Nomenclature Coicop : 01.1 – Produits alimentaires – Identifiant : 001763868 à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du Contrat
- A = Valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision.

- **Frais fixes :**

Les frais fixes seront révisés semestriellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :

$$M = M_0 (S/S_0)$$

Où :

- M = Montant des frais fixes
- M<sub>0</sub> = Montant des frais fixes à l'entrée en vigueur du Contrat
- S<sub>0</sub> = Valeur de l'indice services de restauration Coicop 11.1 (identifiant INSEE : 001764231) à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du Contrat
- S = Valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision.

- **Cas particulier des suppléments denrées :**

Ces denrées seront facturées à l'unité. **Le Titulaire** les facturera à leurs coûts d'achat, sa rémunération générale étant intégrée dans les frais fixes.

Les révisions de prix seront transmises par **le Titulaire** du marché à **l'UGECAM Alsace** pour validation.

Cette notification consiste en l'envoi par mail d'un bordereau de prix unitaire révisé, avec le détail du calcul fournis au format Excel, en ce qui concerne le coût alimentaire et les frais fixes.

Pour les suppléments denrées, il produira les factures de ses fournisseurs à l'appui des factures qu'il présentera à **l'UGECAM Alsace**.

Les demandes de révision de prix ne seront prises en considération que si elles sont accompagnées de pièces justificatives permettant d'en vérifier le bien-fondé.

## ARTICLE 3 – MODALITES D'EXECUTION

### 3.1. Informatisation des commandes de repas des patients et des commandes au self

Un logiciel de gestion des repas sera mis en place par **l'UGECAM Alsace** selon les modalités définies au point 5.6 du CCTP.

### 3.2. Les commandes ponctuelles

Les bons de commandes ne peuvent être passés que pendant la période d'exécution du marché.

Le délai de validité du dernier bon de commande est de 1 mois maximum.

Les bons de commande liés aux prestations de type événementiel sont émis au fur et à mesure des besoins.





### 3.3. Les conditions de livraison des denrées

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation.

Le transport et la livraison s'effectuent, sous la responsabilité **du Titulaire**, jusqu'au lieu de stockage.

Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

La livraison doit être effectuée aux lieux de livraison, jours ouvrables et heures d'ouverture de l'établissement.

Les véhicules utilisés pour réaliser la livraison sont équipés d'un matériel de manutention approprié au chargement et déchargement (hayons...).

Le véhicule a une taille compatible avec les conditions d'accès et manœuvre du lieu de livraison, l'entrée à l'intérieur de l'établissement étant interdite à tout véhicule ne respectant pas les dimensions tolérées.

Le chauffeur livreur doit respecter les consignes de stationnement, arrêter son moteur pendant le déchargement et serrer le frein à main. Le chauffeur livreur représente le fournisseur.

Les marchandises sont déchargées du véhicule par le chauffeur livreur qui les place à l'endroit désigné à l'abri des intempéries dans un lieu préalablement défini par chaque établissement.

Le personnel de **l'UGECAM Alsace** n'est pas autorisé à décharger les camions.

Les conditions de livraison des repas sont détaillées dans le CCTP.

### 3.4. Les locaux

**L'UGECAM Alsace** met gratuitement à disposition **du Titulaire** les locaux des cuisines. Les plans des locaux sont fournis en Annexe n° 5 au CCTP.

Un état des lieux descriptif des locaux sera dressé par les deux parties à la prise d'effet du marché. Il sera signé et daté par le représentant de **l'UGECAM Alsace** et le représentant **du Titulaire**.

**Le Titulaire** devra faire un usage des locaux en conformité avec les pratiques habituelles dans le type de prestation demandée.

Les établissements de **l'UGECAM Alsace** assurent l'entretien des abords des locaux mis à disposition, ainsi que le nettoyage des filtres de hottes aspirantes et des bacs à graisses.

**Le Titulaire** dispose desdits locaux à titre précaire, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes. **Le Titulaire** n'est pas autorisé à utiliser les locaux et les matériels de l'établissement pour préparer d'autres repas que ceux destinés aux patients de **l'UGECAM Alsace**.

Les frais de maintenance des locaux sont à la charge de **l'UGECAM Alsace**, sous réserve de la bonne utilisation et du respect de ces derniers par **le Titulaire**. À défaut, **le Titulaire** prendra à sa seule charge les frais inhérents à la remise en état des locaux concernés.

**Le Titulaire** fournit les petits matériels (raclettes, lave-ponts, etc.), les consommables et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ils seront inclus dans le coût global du repas. Il en est de même de la fourniture de kit pour les visiteurs (charlotte, blouse à usage unique, etc.).



À tout moment, **l'UGECAM Alsace** a la possibilité d'intervenir au niveau du fonctionnement des cuisines, dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité.

### 3.5. Le matériel et la vaisselle

#### 3.5.1. Le matériel

**L'UGECAM Alsace** met à disposition **du Titulaire** l'ensemble des gros matériels et petits matériels techniques (électriques ou non) installés sur son site, nécessaire à l'exécution de la prestation.

La liste figure à l'annexe 10 du CCTP.

Un état formalisé descriptif et quantitatif des équipements sera dressé par les deux parties à la prise d'effet du marché. Cet inventaire précisera notamment leur état apprécié : bon état / état moyen / mauvais état.

Un inventaire de l'ensemble du petit matériel mis à disposition sera réalisé par **l'UGECAM Alsace** avant le démarrage du marché.

Le soumissionnaire indiquera les matériels qu'il estime nécessiter une remise en état, mise en conformité ou complément d'équipement.

L'éventuel renouvellement du gros matériel sera à la charge de **l'UGECAM Alsace** durant toute la durée du marché. Au démarrage du marché, toute nouvelle acquisition de petit matériel non électrique validée par les deux parties sera prise en charge par **l'UGECAM Alsace**.

Le soumissionnaire évaluera ces besoins suite à la visite des sites et selon l'organisation qu'il souhaite mettre en place.

Les frais de maintenance préventive des équipements de **l'UGECAM Alsace** sont à sa charge.

Un état contradictoire sera ensuite dressé au maximum une fois par an, au plus tard au premier jour ouvré du mois précédent la reconduction expresse du Marché.

L'état contradictoire signé par les deux parties classera l'état des équipements ainsi : « bon état », « état moyen » ou « mauvais état », comme cela est indiqué dans le modèle figurant dans l'annexe 10 du CCTP. Concernant les réparations de ces équipements, les frais inhérents à ces charges seront répartis ainsi :

- les équipements « en bon état » ;
  - o 70 % pour **l'UGECAM Alsace**,
  - o 30 % pour **le Titulaire**.
- les équipements « d'état moyen » ;
  - o 85 % pour **l'UGECAM Alsace**,
  - o 15 % pour **le Titulaire**.
- les équipements « en mauvais état » ;
  - o 95 % pour **l'UGECAM Alsace**,
  - o 05 % pour **le Titulaire**.

La part **du Titulaire** fera l'objet de facturations de la part de **l'UGECAM Alsace**. **Le Titulaire** aura l'obligation de procéder au règlement sous 30 jours à date de réception de la facture.

**Le Titulaire** devra veiller à une utilisation raisonnée des matériels consommant des fluides (eau, gaz et électricité) afin d'éviter toutes surconsommations dommageables en matière de développement durable et d'incidence financière.



### 3.5.2. L'entretien courant des matériels

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel ainsi que des containers à déchets sont assurés par **le Titulaire**.

Les produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés.

Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces produits doivent être entreposés dans une armoire uniquement réservée à cet effet.

Si **le Titulaire** n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge, dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, **l'UGECAM Alsace** se réserve le droit de les faire effectuer par un tiers, dont le coût d'intervention sera à la charge **du Titulaire**.

Une liste des produits utilisés, avec leurs fiches de sécurité, pour assurer l'entretien des gros et petits matériels figurera dans le Mémoire Technique. Leur mise en place ne pourra intervenir qu'après accord de L'UGECAM Alsace.

### 3.5.3. La vaisselle et petits matériels

**L'UGECAM Alsace** et **le Titulaire** établiront en commun un inventaire de la vaisselle et des petits matériels en début de marché, puis annuellement.

Outre la vaisselle, cet article concerne également les catégories de petits matériels suivants :

- les plateaux pour la distribution des repas ;
- les contenants pour les petits déjeuners ;
- les ustensiles de cuisine (couteaux, spatules, écumoirs, etc.) ;
- la batterie (casseroles, poêles, moules de cuisson, etc.) ;
- les ustensiles pour le conditionnement (bacs gastro, grilles pour échelles, socles rouleurs, etc.).

Les principes sont :

- la mise à disposition de la vaisselle des patients et des petits matériels par **l'UGECAM Alsace** ;
- l'acquisition de l'ensemble de la vaisselle des selfs par **le Titulaire**, en début du marché. Le coût sera inclus dans ses frais fixes du BPU.

En fonction de la vaisselle des patients et des petits matériels cassés ou perdus, 25% du montant du renouvellement sera imputable au prestataire ou si faute avérée imputable à 100%.

## 3.6. Communications téléphoniques

**Le Titulaire** pourra faire mettre en place, en relation avec **l'UGECAM Alsace**, et à sa charge, dans les locaux mis à sa disposition, une ligne téléphonique et/ou un accès internet.

Les frais de ces installations sont à la charge **du Titulaire**.

**Le Titulaire** dispose librement et gratuitement de l'installation téléphonique intérieure de **l'UGECAM Alsace** pour ses communications internes.

## 3.7. Énergies et fluides

**L'UGECAM Alsace** assure à sa charge la fourniture de l'eau, du gaz et de l'électricité nécessaire à l'exécution du marché.



### 3.8. Remise des installations en fin de contrat

**Le Titulaire** doit, en fin de marché :

- remettre sans délai les locaux et les installations dans l'état où ils lui ont été confiés, ce qui est défini dans l'état des lieux contradictoire et le plus récent inventaire
- laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire ou au plus récent inventaire de contrôle.

Les locaux et équipements doivent être dans un état d'usure ou de vétusté correspondant à une utilisation normale. Dans le cas contraire, toute remise en état des locaux et installations sera à la charge **du Titulaire**, ainsi que les éventuels matériels manquants. Ces manquants seront évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert sera nommé.

### 3.9. Les tenues du personnel

De façon permanente, **le Titulaire** doit doter son personnel d'un vêtement de travail uniforme et comportant de façon apparente le sigle de l'entreprise. Aucun personnel ne sera admis dans les locaux de la cuisine s'il n'a pas revêtu son vêtement de travail avant de débiter sa tâche ou s'il présente une tenue négligée. De plus, **le Titulaire** est tenu de fournir à son personnel des chaussures de sécurité à semelles antidérapantes et tout autre équipement nécessaire à la bonne exécution de la prestation.

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge **du Titulaire**.

### 3.10. Matériel mis à disposition par le prestataire

Selon son organisation, le soumissionnaire pourra décider de mettre à disposition des matériels complémentaires à ceux mis à disposition par **l'UGECAM Alsace**. Leur coût d'achat et l'ensemble des charges afférentes seront inclus dans les frais fixes du BPU.

**Le Titulaire** prévoira une proposition de rachat de ces matériels par **l'UGECAM Alsace** à la fin du contrat, à la valeur résiduelle.

## ARTICLE 4 – OBLIGATIONS INCOMBANT AU TITULAIRE ET AUX PERSONNELS AFFECTES SUR SITE

**Le Titulaire** s'engage, pendant la durée du marché, à assurer régulièrement et rigoureusement la continuité du service. Sauf cas de force majeure, **le Titulaire** est tenu d'assurer sans interruption l'exécution des prestations prévues.

**Le Titulaire** est tenu de notifier immédiatement à **l'UGECAM Alsace**, les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent :

- 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
- au Responsable Restauration et aux personnels en place
- et plus généralement toutes les modifications importantes du fonctionnement de l'entreprise.



#### 4.1. Responsable de l'exécution du marché

**Le Titulaire** désignera, dès la notification du marché, une personne ayant qualité pour le représenter vis-à-vis de **l'UGECAM Alsace** pour l'exécution de celui-ci.

**Le Titulaire** désigne également parmi son personnel un responsable chargé de la gérance de l'exécution du marché. Le salarié **du Titulaire** chargé de la gestion des cuisines, au-delà de sa mission d'encadrement, sera l'interlocuteur privilégié de la Direction du Pôle IURC de **l'UGECAM Alsace**.

**L'UGECAM Alsace** ne peut être tenue pour responsable des agissements du responsable **du Titulaire** quant à la régularité de sa gestion, des opérations financières, et de tout acte initié pour l'exécution du marché.

Il dispose de la délégation de pouvoir de représentation et de décision, nécessaire et suffisante, pour garantir à **l'UGECAM Alsace** une réactivité satisfaisante à toutes les difficultés d'exploitation courante.

#### 4.2. Protection de l'environnement

Conformément à l'article 7 du CCAG-FCS applicable au présent marché, **le Titulaire** veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité, de santé des personnes et de préservation du voisinage, ainsi que celles définies dans le CCTP. Il doit être en mesure d'en apporter la justification en cours d'exécution du marché sur simple demande de **l'UGECAM Alsace**.

#### 4.3. Les normes et la réglementation

**Le Titulaire** doit respecter l'ensemble des législations, réglementations et normes en vigueur pendant toute la durée du marché. Il ne pourra se prévaloir de l'évolution de celles-ci pour exiger une remise en cause de tout ou partie des clauses contractuelles.

#### 4.4. Les contraintes sanitaires

**Le Titulaire** doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire et doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux les modalités d'exploitation sur les sites respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs une partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité annuels remis par **le Titulaire** à **l'UGECAM Alsace**. Le contenu de ces rapports sera adapté aux exigences du Pôle IURC.

Concernant les denrées alimentaires, elles doivent se conformer au CCTP (spécifications qualitatives et sanitaires des denrées alimentaires entrant dans la fabrication des repas).

#### 4.5. Le plan de prévention

Les dispositions du décret n° 92-158 du 20 février 1992 sur la prévention des risques professionnels sont applicables de plein droit. Elles régissent les relations de travail entre l'entreprise utilisatrice et l'entreprise extérieure assurant l'exploitation sur les sites.

Un **plan de prévention** est établi par **le Titulaire** au cours de la phase préliminaire d'installation, et soumis à **l'UGECAM Alsace** au plus tard à la date de démarrage de la production. Le document final sera obligatoirement revêtu de la signature du représentant de chacune des parties.



#### 4.6. L'obligation en cas d'épidémie / pandémie

En cas d'épidémie ou de pandémie, **le Titulaire** s'engage conformément à son plan de continuité d'activité à assurer sa prestation de restauration. Le plan de continuité d'activité doit être fourni à **l'UGECAM Alsace** dans un délai de 2 mois à compter de la date de notification du marché.

À ce jour, plus aucun passe sanitaire n'est nécessaire pour accéder aux sites. Cependant en cas d'évolution de la situation, il est possible que ce passe sanitaire soit réactivé. Dans ce cas, les personnels de la société devront impérativement se conformer à la doctrine interne à **l'UGECAM Alsace** qui lui sera communiquée.

**Le Titulaire** est seul responsable du suivi de ses personnels et de la conformité de leur situation en matière de passe sanitaire ou de toute autre obligation réglementaire.

Il est prévu une pénalité d'un montant de 100 € pour toute infraction constatée, avec l'interdiction immédiate d'accès aux locaux pour la personne concernée. **Le Titulaire** aura dans ce cas l'obligation de mettre en place une organisation de remplacement dans les 24 heures.

**Le Titulaire** aura l'obligation de mettre à disposition les protections nécessaires pour ces salariés (masques, gants, etc.), si la réglementation et la situation l'imposent.

#### 4.7. L'obligation de discrétion

Le personnel **du Titulaire**, ainsi que celui de ses fournisseurs et sous-traitants, est soumis au secret professionnel et à l'obligation de discrétion et de confidentialité pour tout ce qui concerne les faits, informations, études, données, fichiers et décisions dont il aura eu connaissance au titre de l'exécution du marché.

Il s'interdit notamment toute communication écrite ou verbale sur ces sujets et toute remise d'informations et/ou de données sur quelque support que ce soit à des tiers.

Le non-respect de ces dispositions est considéré comme une faute de nature à conduire **l'UGECAM Alsace** à résilier le marché aux torts **du Titulaire**, aux frais et risques de ce dernier, sans préjudice des réparations éventuelles.

#### 4.8. Absence, remplacement du personnel, continuité du service

**Le Titulaire** s'engage à assurer la continuité de ses prestations, conformément aux obligations découlant des documents du marché, pendant toute la durée du marché.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée à l'exécution de la prestation, **le Titulaire** doit prendre toutes les dispositions pour que l'exécution de la prestation ne s'en trouve pas affectée.

En cas de survenance d'un cas de force majeure, **le Titulaire** se rapprochera du Pôle IURC de **l'UGECAM Alsace** pour étudier d'un commun accord, les modalités de service minimum.

En cas de grève de son personnel, **le Titulaire** s'engage, sans pour autant remettre en cause le droit de grève, à assurer un service minimum au sein du service de restauration, particulièrement pour les patients, notamment en prévoyant des repas de secours.

### ARTICLE 5 – VERIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES

#### 5.1. Généralités

Les prestations faisant l'objet du marché sont soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché.



Les opérations de vérification se dérouleront selon les dispositions du présent CCAP et du CCTP, par dérogation aux spécifications des articles 27 à 29 du CCAG-FCS.

Elles seront effectuées sur les lieux concernés, par **l'UGECAM Alsace** ou par un organisme dûment mandaté.

**L'UGECAM Alsace** s'appuiera à la fois sur ses contrôles en interne et sur les justificatifs fournis par **le Titulaire**.

**L'UGECAM Alsace** est en droit de demander toutes informations relatives à la traçabilité des produits. Elle peut exiger des fiches techniques complémentaires et/ou de production, des bons de livraison ou des notes explicatives sur les denrées ou procédés **du Titulaire**. Les contrôles pourront être exercés au moment de la fabrication par **le Titulaire**. Les vérifications pourront également porter sur les factures des fournisseurs de denrées entrant dans la composition des repas.

Les réclamations seront transmises par mail, dans les 72 heures qui suivent la livraison des repas.

Les manquements éventuels **du Titulaire** à l'une des clauses du marché font l'objet d'une observation écrite assortie d'une réfaction sur le montant de la facture proportionnelle à l'importance du manquement et/ou d'une pénalité selon les dispositions de l'article 8 du présent CCAP.

## 5.2. Loi EGALIM et autres obligations réglementaires

Le soumissionnaire détaillera dans son offre quel(s) outil(s) il mettra à disposition de l'établissement du Pôle IURC pour le suivi et le contrôles des obligations de la loi EGALIM et de tout futur texte réglementaire en lien avec la prestation.

**Le titulaire** devra fournir chaque mois copie de l'ensemble des factures concernées par des produits entrant dans le cadre de la loi EGALIM.

## ARTICLE 6 – GESTION DU PERSONNEL

### 6.1. La gestion du personnel affecté sur le site

**Le Titulaire** est seul responsable des ressources humaines qu'il affecte à l'exécution des prestations du marché (l'affectation est laissée à l'appréciation **du Titulaire** sous réserve des obligations contractuelles fixées) et en assume l'entière responsabilité en sa qualité d'employeur.

**Le Titulaire** s'engage à fournir la liste nominative du personnel affecté sur les sites à la Direction du Pôle IURC de **l'UGECAM Alsace** dans les 8 jours suivant la notification du marché.

En cas de changement de personnel pendant la période d'exécution du présent marché (y compris pour un remplacement provisoire), **le Titulaire** est tenu de communiquer à la Direction du Pôle IURC de **l'UGECAM Alsace**, avant leur venue sur le site, les noms des nouveaux employés.

**L'UGECAM Alsace** se réserve la possibilité de demander au prestataire une copie des contrats de travail du personnel travaillant dans le cadre du présent marché.

**Le Titulaire** s'engage à donner au gérant les moyens véritables et vérifiables de travailler avec les différentes instances du Pôle IURC et sa Direction, le service Achats et les autres services de la Direction Régionale de **l'UGECAM Alsace**.

**Le Titulaire** s'engage à informer l'ensemble de son personnel de tous les impératifs et règles de sécurité prévus par la législation du travail.

**Le Titulaire** est responsable de son personnel en toutes circonstances et, pour quelque cause que





ce soit, il est responsable des dégâts produits à l'occasion de l'exécution des travaux ainsi que des vols qui pourraient être commis par ses préposés.

**Le Titulaire** s'engage à assurer la formation professionnelle de son personnel afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution des techniques utilisées.

Par ailleurs, **le Titulaire** veille à ce que les personnels suivent une formation continue selon les dispositions de l'article 5.8 du CCTP.

Outre le règlement intérieur du **Titulaire**, le personnel doit par ailleurs respecter les stipulations du règlement intérieur des sites du Pôle IURC et les éventuelles consignes spécifiques propres aux établissements de **l'UGECAM Alsace**, notamment en ce qui concerne les conditions d'accès aux locaux, la sécurité des biens et des personnes, la conduite à tenir en cas d'incendie...

**L'UGECAM Alsace** peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du Travail et la Convention Collective de la profession, le remplacement du personnel qui se serait rendu coupable de fautes graves dans l'exécution du service. Le prestataire portera à la connaissance de **l'UGECAM Alsace** la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

**Le Titulaire** devra tenir à jour le registre du personnel et consignera les éléments suivants :

- le tableau de ses effectifs :
  - o nom, prénom et date de naissance,
  - o date d'entrée, date de sortie,
  - o fonction,
  - o salaire brut mensuel ou indice au 1er janvier de l'année en cours,
  - o date de la dernière visite médicale – sans ou avec restrictions.
- le plan de formation :
  - o pour l'année à venir, le plan de formation prévisionnel (thèmes et objectifs),
  - o sur l'année en cours : les actions réalisées.
- le taux d'absentéisme
- le taux de présentéisme du gérant, hors congés de formation.

## 6.2. La reprise du personnel

**Le Titulaire** reprend le personnel en poste en contrat avec l'ancienne société de restauration, selon les dispositions prévues à l'article L1224-1 et suivants du Code du travail.

**Le Titulaire** reprend conformément à la réglementation en vigueur à sa charge, sous sa responsabilité, le contrat de travail en cours au premier jour de démarrage en réel de la prestation.

**Le Titulaire** assure à sa charge la régularisation des dossiers administratifs du contrat de travail susvisé ainsi que toutes formalités comptables, administratives, sociales ou personnelles rattachées à ce contrat et ce, au premier jour de validité du marché, sans pouvoir se prévaloir d'un retard, d'une défaillance ou d'un manquement de **l'UGECAM Alsace**.

**Le Titulaire** est seul responsable des ressources humaines qu'il affecte à l'exécution des prestations du marché (l'affectation du site est laissée à l'appréciation **du Titulaire**) et en assume l'entière responsabilité en sa qualité d'employeur.

Les informations concernant le personnel à reprendre figure en annexe 08 du CCTP.





## ARTICLE 7 – MODALITES DE REGLEMENT

Le premier jour du mois suivant la prestation, **le Titulaire** fournira des éléments détaillés permettant d'analyser le nombre de repas servis le mois passé.

Une vérification de la conformité sera réalisée par la Direction du Pôle IURC de **l'UGECAM Alsace**.

### 7.1. La facturation

Les factures éditées seront composées des éléments suivants :

- frais fixes, facturé sur une ligne, forfaitairement
- coût denrées petit déjeuner : calculé sur le nombre de rationnaires au réel du mois concerné, détaillé par type de convive (patient, personnel, extérieurs)
- coût denrées déjeuner : calculé sur le nombre de rationnaires au réel du mois concerné, détaillé par type de convive (patient, personnel, extérieurs)
- coût denrées dîner : calculé sur le nombre de rationnaires au réel du mois concerné, détaillé par type de convive (patient, personnel, extérieurs)
- coût denrées des suppléments de denrées par typologie de commande (commandes des services, cuisine thérapeutiques, petits déjeuners, prestations institutionnelles, etc.)
- les éventuelles prestations annexes
- la prestation complémentaire éventuelle, si elle est retenue, concernant la location des chariots repas.

Les factures devront être éditées mensuellement et transmises via CHORUS PRO :

- SIRET : 42481025700081, pour les factures communes Illkirch et Strasbourg ;
- SIRET : 42481025700032, pour le site de Schirmeck.

Chacune des factures devra être accompagnée des justificatifs nécessaires au contrôle et à la fiabilisation des données facturées. **L'UGECAM Alsace** règlera les factures à l'issue des contrôles. Ainsi, les justificatifs devront être clairs, organisés, avec des libellés correspondant de manière claire aux libellés des factures, et au format Excel, ou PDF (pour les factures fournisseurs justificatives uniquement). En ce sens, il est attendu, *a minima* :

- la ventilation des frais fixes
- le détail des dotations de suppléments de denrées (quantité, désignation, tarif).

Sur ces factures figurent, outre les mentions légales et les éléments cités ci-avant, les indications suivantes :

- l'identification **du Titulaire** du marché (nom, n° Siret, n° de TVA intracommunautaire, adresse, RIB)
- la date de facturation
- la référence au marché et éventuellement au bon de commande correspondant
- le mois au titre duquel les prestations sont effectuées
- le prix unitaire HT par ligne
- le montant total HT, le montant total TTC et le montant total de la TVA.

Dans tous les cas, les documents de support pour le comptage des prestations seront validés en début de marché. La décision fera l'objet d'un procès-verbal, cosigné par les deux parties, pièce jointe au marché. Ces documents pourront évoluer durant l'exécution du marché et de la présentation de l'ensemble des justificatifs permettant le contrôle de ladite facture. La facture ne pourra être délivrée qu'après service fait.

**Le Titulaire** facturera mensuellement le nombre de repas servis et non ceux produits.



## 7.2. Les délais et le mode de règlement

Le règlement sera effectué par virement au compte mentionné dans l'acte d'engagement, dans un délai de 30 jours à réception de facture et de l'ensemble des justificatifs par le Pôle IURC, sous réserve de la bonne exécution de la prestation. La facture ne pourra être délivrée qu'après service fait.

Ce délai peut être suspendu par l'envoi d'un mail par **l'UGECAM Alsace** (puis, s'il reste sans action notable de la part du prestataire, d'une lettre recommandée avec accusé de réception) indiquant les raisons qui – imputables **au Titulaire** – s'opposent au règlement. Ce règlement restera suspendu tant que la totalité des justifications demandées ne sera pas parvenue à l'établissement.

Sauf contestation des factures, à l'expiration du délai de paiement, **le Titulaire** a droit sans qu'il ait à les demander, au versement des intérêts moratoires et à l'indemnité forfaitaire. Le montant de l'indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement est fixé à 40 euros.

Le régime des avances est géré par l'article 11.1 du CCAG-FCS, option A.

## ARTICLE 8 – PENALITES

### 8.1. Les modalités

**Le Titulaire** a une obligation de résultat. Seules les prestations réellement effectuées donnent droit à paiement.

**Le Titulaire** accepte l'évaluation permanente de la qualité de la prestation et la formalisation de sa mise en œuvre par :

- les Comités de suivi « Qualité de la Restauration », un sur chacun des trois sites
- les Commissions « Restauration », la première pour les sites d'Illkirch et de Strasbourg, la seconde, pour le site de Schirmeck
- le Comité de Pilotage « Restauration », commun aux trois sites
- des contrôles aléatoires.

**Le Titulaire** doit impérativement respecter les éléments convenus et indiqués dans les documents du marché. En cas d'exécution irrégulière ou incomplète des prestations, des pénalités particulières prévues au présent CCAP et dérogatoires à l'article 14 du CCAG-FCS seront appliquées par **l'UGECAM Alsace**.

Sauf indication contraire, des pénalités sont appliquées sur simple observation écrite de **L'UGECAM Alsace** sans mise en demeure préalable. Un mail est suffisant.

Par dérogation aux dispositions des articles 14.1 et 14.2 du CCAG-FCS, toute pénalité est due quel que soit son montant.

Le montant de ces pénalités est décompté mensuellement par **l'UGECAM Alsace** et est automatiquement déduit de la facture établie pour la période au cours de laquelle l'inexécution ou le manquement a été constaté.

Le montant des pénalités pourra être, le cas échéant, déduit du montant des factures qui suivent le mois pour lequel un défaut de prestation a été constaté.

Les observations que **le Titulaire** serait amené à formuler sur les décomptes de pénalités doivent être présentées à **l'UGECAM Alsace** dans un délai maximal de sept jours à compter du jour de réception de l'avis.



## 8.2. Le Contrôle du volume alimentaire

Les comités de suivi et les contrôles aléatoires mesureront le respect des grammages garantissant le volume alimentaire journalier. Ces contrôles seront réalisés, d'une part, sur la base des fiches techniques, d'autre part, sur le volume total de l'apport journalier, conformément aux paragraphes 5.11.1. et 5.11.4. du CCTP.

Si les contrôles constatent un écart de 10 % ou davantage par rapport aux clauses du CCTP, **l'UGECAM Alsace** adressera une lettre d'avertissement **au Titulaire**. Une pénalité financière de 500 € sera appliquée après un deuxième écart constaté.

## 8.3. La mesure de la qualité organoleptique des plats des patients et du personnel

Les trois comités de suivi sont chargés de mesurer la qualité organoleptique des plats conformément aux dispositions décrites dans le 5.11. du CCTP.

Si la note de la qualité organoleptique des plats mesurés est inférieure à 6 sur 10, selon la grille imposée par **l'UGECAM Alsace** en annexe 6 du CCTP, une pénalité de 700 € sera appliquée.

## 8.4. Le respect des menus pour les patients

Les deux commissions « Restauration » valideront les menus et constateront, le cas échéant, des écarts dans le respect des menus.

Au-delà de deux menus non respectés et non signalés au moment de la production à **l'UGECAM Alsace** pour les patients par site et par mois, hors fruits de saison, une pénalité de 250 € sera appliquée pour chaque non-respect supplémentaire dans le mois.

## 8.5. Les analyses microbiologiques

Ce paragraphe concerne les analyses bactériologiques réalisés sur les échantillons des produits alimentaires prélevés dans les deux cuisines (Illkirch et Schirmeck), du stockage des denrées brutes dans les enceintes réfrigérées jusqu'aux plats conditionnés sur la chaîne d'allotissement.

La synthèse de ces résultats sera présentée, une fois par mois à **l'UGECAM Alsace**, soit au minimum 48 résultats par site et par an.

Si 2 résultats sont non satisfaisants sur un mois pour l'un des deux sites de production, une pénalité financière de 500 € sera appliquée.

En complément, si 3 résultats sont non satisfaisants sur l'ensemble de l'année pour l'un des deux sites de production, une pénalité financière de 1 000 € sera appliquée.

## 8.6. Non-respect des exigences des repas mixés

En cas de non-respect des exigences du CCTP sur le fait que les composantes des repas mixés doivent être servies séparément entraînera une pénalité de 200 € par constat.

## 8.7. Les pénalités de retard de service

Par dérogation aux dispositions des articles 14.1 et 14.2 du CCAG-FCS, sauf cas de force majeure, tout retard dans la réalisation de la prestation entraînant une perturbation dans le service de restauration **le Titulaire** encourt, de plein droit et sans mise en demeure préalable, une pénalité 200 € par demi-heure entamée de retard.



### 8.8. Les pénalités pour non fourniture de service ou fourniture insuffisante

Sauf cas de force majeure, l'absence de service de repas ou un service de repas en nombre insuffisant, de la responsabilité **du Titulaire**, lui fait encourir, de plein droit, et sans mise en demeure préalable, une pénalité équivalente au montant des repas non servis (denrées et couts fixes). Les repas non servis ne seront pas payés par **l'UGECAM Alsace**.

Dans cette hypothèse et complémentirement, **l'UGECAM Alsace** pourra répondre aux besoins du service aux frais et risques **du Titulaire** sans mise en demeure préalable.

### 8.9. Les pénalités pour non-respect des exigences du marché

**Le Titulaire** pourra être pénalisé financièrement pour chacun des défauts de prestations suivants :

- non fourniture, à la date fixée, du projet de menus élaborés par **le Titulaire** conformément aux exigences du CCTP
- non-participation aux différentes commissions ou à toute autre réunion de travail planifiée par les services de **l'UGECAM Alsace** impliquant la présence **du Titulaire**
- non fourniture des différents justificatifs décrits dans le cahier des charges
- non fourniture des comptes rendus de réunion, qui sont toujours à la charge **du Titulaire**
- non fourniture des informations de traçabilité, des fiches techniques et/ou de production, des bons de livraison et des notes explicatives, ou tout autre justificatif demandés par **l'UGECAM Alsace**
- non-respect des heures d'ouverture des selfs des salariés.

Chacun de ces dysfonctionnements pourra faire l'objet d'une pénalité de 100 € par anomalie constatée.

### 8.10. Les pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou d'évacuation des déchets

En cas de non-exécution ou de non-respect des conditions de nettoyage des locaux mis à disposition ou d'évacuation des déchets, **l'UGECAM Alsace** appliquera une pénalité de 200 € par constat.

### 8.11. L'exécution aux frais et risques du titulaire

Par ailleurs, en cas de manquement, **l'UGECAM Alsace** se réserve le droit de faire exécuter ces prestations par un tiers aux frais et risques **du Titulaire**.

En cas de manquements répétés, **l'UGECAM Alsace** se réserve le droit de résilier le marché sans que **le Titulaire** puisse prétendre à indemnité.

### 8.12. La lutte contre le travail dissimulé

Conformément à l'article 93 de la loi n° 2011-525 du 17 mai 2011 de simplification et d'amélioration de la qualité du droit, si **le Titulaire** ne s'acquitte pas des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 à L.8221-5 du Code du Travail, des pénalités d'un montant égal à 5% du montant hors taxes du marché lui seront infligées sous réserve qu'elles n'excèdent pas celui des amendes encourues en application des articles L.8224-1, L.8224-2 et L.8224-5 du Code du Travail.

**L'UGECAM Alsace**, informé par écrit par un agent de contrôle de la situation irrégulière **du Titulaire** au regard des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 et L.8221-5, enjoindra aussitôt de faire cesser cette situation. **Le Titulaire** ainsi mis en demeure devra apporter à l'organisme la preuve qu'il a mis fin à la situation délictueuse. **L'UGECAM Alsace** transmettra, sans délai, à l'agent auteur du signalement les éléments de réponse communiqués par **le Titulaire** ou l'informera d'une



absence de réponse.

À défaut de correction des irrégularités signalées dans un délai mentionné par **l'UGECAM Alsace**, ce dernier en informera l'agent auteur du signalement et pourra appliquer les pénalités prévues par le marché ou résilier le contrat sans indemnité, aux frais et risques **du Titulaire**.

## ARTICLE 9 – RESILIATION DU MARCHÉ

### 9.1. La résiliation unilatérale

**L'UGECAM Alsace** peut mettre fin à l'exécution du contrat conformément aux dispositions du chapitre 7 du CCAG/FCS.

### 9.2. Le défaut d'exécution

En complément à l'article 41 CCAG-FCS, le marché pourra également être résilié sans indemnité en cours d'exécution, pour faute **du Titulaire** en cas de :

- défaillances répétées **du Titulaire** dans l'exécution du marché
- problèmes de qualité récurrents
- non-conformités récurrentes des produits et services livrés
- non-respect répétés des menus validés par **l'UGECAM Alsace**
- modifications répétées effectuées dans l'exécution du marché sans avoir été au préalable validées par **l'UGECAM Alsace**.

**L'UGECAM Alsace** pourra résilier le marché, par décision avec date d'effet, envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception, si après mise en demeure **du Titulaire** assortie d'un délai, ces défauts constatés n'étaient pas corrigés.

#### 9.3 La défaillance

En cas de défaillance **du Titulaire**, **l'UGECAM Alsace** se réserve la possibilité de mettre en œuvre une procédure d'exécution aux frais et risques de celui-ci, avec ou sans résiliation du marché conformément au CCAG-FCS.

S'agissant de repas ou de denrées pour lesquels une rupture de service, même temporaire, est susceptible de porter atteinte à la sécurité des patients, la mise en place de la procédure d'exécution aux frais et risques **du Titulaire** est immédiate sans qu'il soit prévu la notification d'une mise en demeure assortie d'un délai d'exécution.

### 9.3. Dispositions à la charge du titulaire lors de l'expiration du marché

Pour le jour de son départ du site, **le Titulaire** aura l'obligation de :

- remettre les locaux et installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés
- laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, en parfait état de fonctionnement.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial par **l'UGECAM Alsace** sera à la charge **du Titulaire**, ainsi que les manques éventuels de matériel. Ces manques sont évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord. À défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du contrat.



## ARTICLE 10 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES

### 10.1. La sous-traitance

Conformément aux articles L2193 et suivants et R2193-1 et suivants du Code de la Commande Publique, **le Titulaire** peut, dans les conditions prévues audit Code, sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché, à condition d'avoir obtenu de **l'UGECAM Alsace** l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement. La sous-traitance de la totalité du marché est interdite.

**Le Titulaire** se trouve dans l'obligation de déclarer, avant tout commencement d'exécution, la totalité des sous-traitants auxquels il entend recourir, dans les domaines d'intervention pour lesquels il a recours à la sous-traitance ainsi que la quantité, la nature et le montant des clauses du présent marché.

**Le Titulaire** demeure entièrement responsable vis-à-vis de l'administration des prestations sous-traitées.

Les sous-traitants connus au moment de la remise de l'offre devront être déclarés à la remise de l'offre. Ceux qui pourraient apparaître en cours de marché devront être déclarés au fur et à mesure et préalablement à leur intervention.

**Le Titulaire** s'engage à ce que ses sous-traitants respectent scrupuleusement les conditions du présent marché.

Pour chaque sous-traitant présenté pendant l'exécution du marché, **le Titulaire** devra produire :

- une déclaration contenant les renseignements suivants :
  1. La nature des prestations dont la sous-traitance est prévue,
  2. Le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé,
  3. Le montant maximum des sommes à payer directement au sous-traitant,
  4. Les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et, le cas échéant, les modalités de variation des prix,
  5. Les capacités professionnelles et financières du sous-traitant.
- une déclaration du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup des interdictions d'accéder aux marchés publics
- une note de présentation du sous-traitant avec tous les justificatifs permettant d'attester de la capacité de celui-ci à réaliser les services considérés.

### 10.2. Les responsabilités

D'une façon générale, **le Titulaire** répond de toutes les conséquences dommageables de quelque nature qu'elles soient, résultantes de l'exécution des prestations dont il a la charge.

Il sera notamment responsable :

- des dommages de toutes natures qui pourraient être causés de son fait ou de celui des personnes travaillant sous sa direction (sous-traitants ou fournisseurs, personnel, préposés, etc.)
- des accidents d'empoisonnement ou d'intoxication causés par la consommation d'aliments ou de boissons servis par lui et de leurs conséquences, tant pour les patients et personnels que pour **l'UGECAM Alsace**
- de tous les dommages directs ou indirects dus à une fausse manœuvre ou négligence dans l'emploi des équipements, matériels ou installations situées au sein des locaux du restaurant.



Il fait en outre son affaire des accidents et sinistres causés par lui et ses sous-traitants dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes au sein du restaurant.

Il garantit la continuité de ses prestations de fourniture de repas y compris en cas de vol ou détérioration des installations et proposera toute mesure appropriée pour fournir des repas aux différents convives, à des prix identiques.

### 10.3. Les assurances

**Le Titulaire** doit produire, dans les 7 jours suite à la notification du marché, une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'exécution des prestations.

Il doit ainsi apporter la preuve qu'il bénéficie d'une couverture d'assurance de responsabilité civile couvrant les dommages matériels, corporels et immatériels consécutifs et non consécutifs causés aux tiers pendant et après l'exécution des prestations.

Il veillera notamment à se garantir contre les risques « Intoxication alimentaire ».

Toute franchise est à la charge **du Titulaire**.

Toute fausse déclaration entraînerait la possibilité de rupture du marché aux torts exclusifs **du Titulaire**, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient lui être réclamés.

Cette attestation doit émaner exclusivement d'une compagnie d'assurances, d'un agent général, ou d'une mutuelle. Elle doit comporter au minimum les indications suivantes :

- nom de l'assuré
- montant des garanties pour les dommages matériels, corporels, immatériels consécutifs et non consécutifs
- montant des franchises éventuelles
- activités exactes garanties
- durée et date de l'attestation.

**Le Titulaire** s'engage formellement à avertir **l'UGECAM Alsace** de tout changement d'assureur en cours d'exécution des prestations, pour quelque motif que ce soit, et à lui remettre immédiatement une nouvelle attestation conformément aux modalités décrites ci-dessus.

L'absence de couverture en assurance entraînera la résiliation aux frais et risques **du Titulaire**.

### 10.4. En cas de changements affectant le titulaire

En cas de changements dans l'entreprise affectant ou non sa forme juridique, sous peine du renvoi sans autre formalité de ses factures éventuellement en instance, **le Titulaire** s'engage formellement à en informer ou à en faire informer directement et immédiatement par écrit **l'UGECAM Alsace** et à lui fournir alors dans les délais les plus brefs les documents suivants :

- Changements dans la structure de l'entreprise n'affectant pas sa forme juridique :
  - o en cas de changements de raison sociale ou de dénomination sociale : fournir soit un exemplaire du journal d'annonces légales relatant la décision de l'assemblée générale de la société, soit une copie ou une photocopie certifiée conforme de l'extrait du journal d'annonces légales,
  - o en cas de changement de siège social ou domicile, de capital social, de personnes ayant le pouvoir de diriger l'entreprise et de l'engager vis-à-vis des tiers : notifier ces modifications par écrit,
  - o en cas de changement de compte à créditer : fournir une lettre accompagnée du nouveau relevé d'identité du compte à créditer.





- Changement dans la structure de l'entreprise entraînant ou non la création d'une nouvelle personne morale :
  - o en cas de modification de la forme juridique **du Titulaire** n'entraînant pas la création d'une nouvelle personne morale : notifier cette modification par écrit,
  - o en cas de changements portant transfert de l'exécution d'un titulaire du marché à un autre ou de changements importants entraînant la création d'une nouvelle personne morale (fusions, absorption, scissions),

Il devra fournir :

- un extrait K BIS mis à jour,
- une copie du procès-verbal de l'Assemblée Générale Extraordinaire,
- un extrait du journal d'annonces légales relatant la décision (avec les dates de parution et références du journal),
- la déclaration du candidat (formulaire DC2),
- l'état annuel des certificats reçus (Formulaire NOTI 2) ou équivalent,
- un relevé d'identité du compte à créditer.

## ARTICLE 11 – ATTRIBUTION DE COMPETENCE

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre **l'UGECAM Alsace** et **le Titulaire** ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Le tribunal compétent pour tout règlement juridictionnel d'un litige né de l'exécution du présent marché est le **Tribunal de Grande Instance de Nancy**.

## ARTICLE 12 – SECURITE ET PROTECTION DES DONNEES

Les obligations imposées **au Titulaire** concernant les obligations liées au RGPD, à la sécurité et à la protection des données figurent en annexe au présent CCAP.

## ARTICLE 13 – NANTISSEMENT - CESSIION DE CREANCES

En vue de l'application du régime de nantissement, le comptable auquel le cessionnaire doit signifier les nantissements ou notifier la cession de créances est le :

**Directeur Comptable et Financier de UGECAM Alsace**

10 Avenue Achille Baumann - BP 70104 - 67403 ILLKIRCH CEDEX

## ARTICLE 14 – ACTIONS D'INSERTION SOCIALE ET DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le soumissionnaire précisera dans son offre, de manière claire et détaillée, s'il compte mettre en place des actions d'insertion sociale dans le cadre de ce marché, en conformité avec l'article 16.1 du CCAG-FCS.

Dans ce cas, il précisera donc à minima :

- le périmètre de l'action à réaliser
- les coordonnées du facilitateur le cas échéant





- les profils de publics éligibles à la clause d'insertion
- le volume horaire d'insertion à la charge **du Titulaire**.

De même, il précisera dans son offre les dispositions mises en place pour respecter l'environnement, à minima :

- la politique d'approvisionnement mise en œuvre (alimentation durable, circuits-courts, dont l'annexe 09 du CCTP à compléter obligatoirement)
- l'origine et les spécifications des denrées alimentaires pour la confection des repas servis (annexe 09 du CCTP à compléter obligatoirement)
- la gestion des déchets et notamment des bio-déchets
- les modalités de lutte contre le gaspillage alimentaire
- la consommation de fluides.

Conformément à la politique de Responsabilité Sociale des Organismes appliquée par **l'UGECAM Alsace**, une attention particulière est portée à la prise en compte de données à la fois environnementales, sociales et sociétales.

Tous les éléments figurant dans le Mémoire Technique, qui s'inscrivent dans le cadre d'une politique de développement durable, sont évalués durant le marché dans le cadre des réunions de la Commission de restauration.

Le gaspillage alimentaire est un axe de travail sur lequel **le Titulaire** doit s'engager avec les établissements durant l'exécution du marché à l'aide d'indicateurs.

## ARTICLE 15 – CLAUSES DE REEXAMEN

En application de l'article R.2194-1 du Code la Commande Publique, **l'UGECAM Alsace** pourra appliquer, durant toute la durée du marché, une clause de réexamen.

Cette clause pourra s'appliquer sur l'étendue de la prestation, en diminution ou en augmentation, dans les cas énumérés ci-après.

**L'UGECAM Alsace** pourra revoir le périmètre de la prestation dans les cas suivants :

- réorganisation des services ou des selfs suite à l'évolution de l'activité hospitalière
- évolution des pathologies traitées dans les établissements
- fermeture ou transfert d'activité d'un service ou d'un site
- événements extérieurs imprévisibles.

Dans le cas où une telle clause de réexamen serait à activer, **l'UGECAM Alsace** et **le Titulaire** se rencontreront pour définir les modalités de sa mise en œuvre. L'accord entre les deux parties sera matérialisé par un avenant au contrat initial. La décision finale relève de **l'UGECAM Alsace**.

## ARTICLE 16 – DEROGATIONS

- Article 1.6 : par dérogation à l'article 4 (pièces contractuelles) du CCAG-FCS
- Article 5.1 : Dérogation aux articles 27 à 30 (Vérifications et admissions) du CCAG-FCS
- Article 8.1 : Dérogation à l'article 14.1 et 14.2 (Pénalités) du CCAG-FCS
- Article 8.7 : Dérogation à l'article 14.1 (Pénalités) du CCAG-FCS
- Article 9.2 : Dérogation à l'article 41 (Résiliation pour faute **du Titulaire**) du CCAG-FCS.