

INSTITUT REGIONAL D 'ADMINISTRATION DE LYON
1 allée Buster Keaton -Parc de l'Europe Jean Monnet
CS 72076 - 69616 VILLEURBANNE CEDEX

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (C.C.P.)

MARCHE PUBLIC

Solution de service de restauration de l'institut

Pouvoir adjudicateur : Institut Régional d'Administration de Lyon

Département : RHONE

Commune : VILLEURBANNE

Objet du marché public : SERVICE DE RESTAURATION DE L'INSTITUT

Document contractuel

PROCEDURE DE CONSULTATION :
Procédure adaptée en application des articles R2123 1 à 3
du Code de la Commande Publique (CCP).

| | | |
|----------------|---|----|
| ARTICLE I. | OBJET, ET FORME DU MARCHÉ PUBLIC..... | 3 |
| Section 1.01 | OBJET | 3 |
| Section 1.02 | CARACTERISTIQUES | 3 |
| Section 1.03 | LIEU D'EXECUTION ET DUREE | 3 |
| Section 1.04 | LOT ET TRANCHES | 3 |
| Section 1.05 | NORMES, DOCUMENTS DE REFERENCE..... | 4 |
| Section 1.06 | PIECES CONTRACTUELLES | 4 |
| ARTICLE II. | OBLIGATIONS DU TITULAIRE..... | 5 |
| Section 2.01 | DECLARATION DE LA SOUS-TRAITANCE | 5 |
| Section 2.02 | RESPECT DES CONSIGNES D'HYGIENE ET DE SECURITE | 5 |
| Section 2.03 | CLAUSES DE PROGRES | 5 |
| Section 2.04 | SUIVI, REPORTING | 5 |
| ARTICLE III. | LES CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS..... | 6 |
| Section 3.01 | PROCEDURES D'ELABORATION DES MENUS | 6 |
| Section 3.02 | PERSONNEL AFFECTÉ À LA RÉALISATION DES PRESTATIONS | 7 |
| Section 3.03 | EMBALLAGES | 7 |
| Section 3.04 | TRAÇABILITÉ DES PRODUITS CUISINÉS | 8 |
| Section 3.05 | INFORMATION DES CONVIVES ET AFFICHAGE : | 8 |
| Section 3.06 | CONTROLES PERIODIQUES | 8 |
| ARTICLE IV. | LES EXIGENCES PARTICULIERES : | 8 |
| Section 4.01 | EXIGENCES RELATIVES A LA COMPOSITION DES MENUS | 8 |
| Section 4.02 | EXIGENCES EN MATIERE DE QUALITE DES DENREES | 9 |
| Section 4.03 | EXIGENCES EN MATIERE DE GARANTIE, ASSURANCES, CONFIDENTIALITE | 10 |
| Section 4.04 | EXIGENCES EN MATIERE D'ENTRETIEN, ET DE SOBRIETE | 10 |
| Section 4.05 | EXIGENCES EN MATIERE DE CONTROLES DES PRESTATIONS | 11 |
| ARTICLE V. | MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX..... | 13 |
| Section 5.01 | CONDITION DE DETERMINATION DU PRIX UNITAIRE | 13 |
| Section 5.02 | TARIF UNITAIRE DU REPAS..... | 13 |
| Section 5.03 | AJUSTEMENT DU PRIX UNITAIRE DES REPAS DISTRIBUES | 13 |
| Section 5.04 | REVISION DE PRIX | 14 |
| ARTICLES VI. | PAIEMENT ET MODALITE DE REGLEMENT..... | 14 |
| ARTICLES VII. | REGIME DES SANCTIONS | 15 |
| Section 7.01 | IMPOSSIBILITÉ D'EXÉCUTER UNE PRESTATION DANS LES DÉLAIS | 15 |
| Section 7.02 | MESURES D'URGENCE | 15 |
| Section 7.03 | MISE EN REGIE PROVISOIRE | 16 |
| Section 7.04 | PENALITES..... | 16 |
| ARTICLES VIII. | FIN DU CONTRAT | 16 |
| Section 8.01 | EXPIRATION DU CONTRAT..... | 17 |
| Section 8.02 | RESILIATION DU CONTRAT | 17 |
| Section 8.03 | DECHEANCE..... | 17 |
| Section 8.04 | LITIGES - ATTRIBUTION DE JURIDICTION..... | 17 |
| ARTICLE IX. | LE PLAN DE PROGRES..... | 17 |
| ARTICLE X. | LE REEXAMEN | 17 |

Article I. OBJET, ET FORME DU MARCHE PUBLIC

PREAMBULE

L'Institut régional d'administration de Lyon (IRA de Lyon), placé sous la tutelle du Premier ministre, forme les cadres de la fonction publique, assure la formation continue des agents de l'État et développe des programmes de coopération internationale.

Il accueille chaque année des élèves en formation initiale et organise des stages en formation continue. Le nombre estimé de repas servis annuellement est de 16 000, bien que les chiffres, donnés à titre indicatif, varient en fonction des périodes et de la fréquentation de l'institut.

Les données sur le nombre d'élèves en formation initiale à partir de septembre 2025 ne sont pas encore disponibles.

| Année 2025 | janv | fev | mars | avril | mai | juin | juil | août | sept | oct | nov | déc |
|-------------------------------------|--|-----|------|-------|-----|------|------|------|------|-----|-----|-----|
| Personnel permanent | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | | 24 | 24 | 24 | 24 |
| Elève en formation initiale | 150 | 150 | 150 | 150 | | 150 | 150 | | | | | |
| Etudiants de la Classe prépa talent | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | | | | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Stagiaires en formation continue | 100 stages de 12 personnes par an, hors vacances scolaires | | | | | | | | | | | |
| Formateurs / intervenants | 10 | | | | | | | | | | | |
| Stagiaires Passerelle | | | 25 | | | 25 | | | 25 | | | |

Section 1.01 OBJET

L'Institut régional d'administration de Lyon souhaite mettre en place une solution de restauration flexible pour ses usagers, avec des exigences de qualité et à des coûts accessibles, mettant en œuvre des principes de valorisation des filières alimentaires de proximité et de qualité, de sobriété énergétique, de gestion des déchets. Cette solution repose sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide, avec deux options principales :

- Livraison dans des armoires réfrigérées** : Les repas sont livrés dans des armoires réfrigérées pour garantir leur fraîcheur et leur sécurité jusqu'à leur consommation. Ils sont accessibles aux usagers via un système de sélection, de réservation, et de paiement.
- Frigos connectés** : Des frigos intelligents permettent de gérer les repas en temps réel, offrant une interface pour consulter la disponibilité des plats, réserver et suivre l'état des repas.

En complément, la solution pourra intégrer un système de commande et de réservation en ligne, offrant aux utilisateurs la possibilité de réserver leurs repas à l'avance. Un module de paiement sécurisé facilitera également le règlement de leur contribution, de manière simple et rapide. L'objectif est de proposer un service de restauration pratique, de qualité, diversifié et sécurisé, tout en optimisant la gestion logistique et administrative liée à la distribution des repas et à la gestion des déchets associés.

Le Titulaire s'engage à fournir cette prestation conformément aux conditions du Cahier des Clauses Particulières (CCP) et de ses annexes.

L'espace de restauration est principalement destiné aux élèves, stagiaires, étudiants et au personnel de l'IRA de Lyon, mais il peut aussi être accessible, sur autorisation préalable, aux personnes extérieures comme les intervenants et formateurs.

Section 1.02 CARACTERISTIQUES

Forme du contrat de la commande publique : marché à procédure adaptée

Le contrat se réfère au Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021), C.C.A.G.-F.C.S.

Type de procédure : procédure adaptée en application des articles R2123-1 3

Section 1.03 LIEU D'EXECUTION ET DUREE

Lieu : INSTITUT REGIONAL D'ADMINISTRATION DE LYON

1 ALLEE BUSTER KEATON 69100 VILLEURBANNE

La prestation débutera au 1er trimestre 2025 pour une durée de 12 mois à compter de sa notification. Elle pourra être reconduite tacitement jusqu'à 3 fois, pour une durée identique à chaque fois, soit un maximum de 48 mois.

Le Titulaire du marché ne peut refuser la reconduction. La décision de non-reconduction n'ouvre droit à aucune indemnité.

Section 1.04 LOT ET TRANCHES

Le contrat n'est pas alloti, les prestations étant homogènes et ne comportant pas de tranches. Toutefois, des prestations optionnelles peuvent être proposées pour des services de traiteur, telles que le buffet, les repas améliorés ou les pauses café.

Section 1.05 NORMES, DOCUMENTS DE REFERENCE

L'exécution du présent contrat devra respecter la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGALIM) et la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 (loi Climat et Résilience).

Les études, fournitures et prestations doivent être conformes aux normes françaises et européennes en vigueur lors de la remise de l'offre, comme indiqué dans les documents contractuels.

Le Titulaire, en tant que spécialiste, s'engage à réaliser les prestations selon les règles de l'art et les réglementations applicables.

Il devra également prendre en compte l'évolution prévisible des normes, notamment en lien avec des projets de normes et l'application des législations françaises et européennes

Section 1.06 PIECES CONTRACTUELLES

Les pièces constitutives du contrat sont les suivantes, par ordre de priorité décroissant :

- ☐ L'acte d'engagement et ses annexes ;
- ☐ Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) et ses annexes :
 - annexe 1 : fréquentation du restaurant 2022
 - annexe 2 : description des locaux, équipements et matériels
- ☐ Le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021)
- ☐ L'offre technique et financière du titulaire

L'exemplaire de l'acte d'engagement, de son C.C.P. et de leurs annexes conservées dans les archives de l'administration fait seul foi.

Les dispositions du présent contrat prévalent sur celles des documents de réponse, lettres ou autres échanges entre la personne publique et le Titulaire avant la signature du contrat. Aucune condition générale ou spécifique des documents envoyés par le Titulaire ne pourra être intégrée au contrat, y compris celles mentionnées sur les factures ou dans les documents commerciaux.

Toute clause limitant la responsabilité du Titulaire présente dans son offre est considérée comme nulle et non avenue.

Les pièces générales ne sont pas jointes au présent marché, elles sont réputées connues des parties en présence :

- ☐ Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services, annexé à l'arrêté du 30 mars 2021 (CCAG-FCS) ;
- ☐ Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marches de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), dernière version en vigueur ;
- ☐ Les recommandations du conseil national de la restauration collective (CNRC)
- ☐ Les textes législatifs et réglementaires applicables à la prestation objet du présent marché : arrêtés, circulaires en vigueur à la date de passation du marché, notamment le code du travail, les règles d'hygiène et de sécurité etc.

Le Titulaire reconnaît expressément avoir pris connaissance de ces documents dont il accepte les dispositions.

Article II. OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Section 2.01 DECLARATION DE LA SOUS-TRAITANCE

Les sous-traitants et co-traitants impliqués dans l'exécution du marché doivent respecter les mêmes obligations que le Titulaire, conformément à ce document, au C.C.A.G.-F.C.S. et au Code de la commande publique.

Ainsi, toute défaillance des sous-traitants, qu'elle soit liée au non-respect de leurs engagements ou à une cessation d'activité, est considérée comme une défaillance du Titulaire.

Section 2.02 RESPECT DES CONSIGNES D'HYGIENE ET DE SECURITE

Hygiène

Le Titulaire applique toutes les mesures d'hygiène réglementaires prévues à tout moment du process d'élaboration des repas : approvisionnement, stockage, préparation et livraison.

Analyse des risques

Conformément à la réglementation en vigueur, le Titulaire procède à une analyse des risques pour la santé du consommateur, suivant les méthodes retenues par la démarche HACCP.

Contrôle par un laboratoire indépendant (voir section 4.05)

Section 2.03 CLAUSES DE PROGRES

Dans un souci d'améliorer la qualité, notamment environnementale, des produits fournis dans le cadre du marché, l'acheteur impose au Titulaire de proposer un plan de progrès visant à dépasser les seuils d'approvisionnement en produits durables ou issus de l'agriculture biologique

Les proportions à atteindre, au-delà des seuils obligatoires fixés au marché, sont au libre choix du Titulaire.

Section 2.04 SUIVI, REPORTING

Obligations de suivi par le titulaire des approvisionnements en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique et modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire devra fournir à l'acheteur, sur demande, les preuves attestant que les produits sont de qualité, durables ou biologiques, ainsi que les pourcentages correspondants, en valeur hors taxes.

Les preuves peuvent inclure des documents relatifs aux labels, certifications ou autres équivalents.

Chaque année, le Titulaire communiquera l'état de ses achats selon les critères définis par les lois « EGALIM » et « Climat et résilience ».

Il pourra utiliser la plateforme <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil> pour le calcul et la déclaration officielle de la part des produits durables et de qualité.

Article III. LES CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Section 3.01 PROCEDURES D'ELABORATION DES MENUS

(a) GENERALITES

Le Titulaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Il assure à cette fin :

- ☐ L'élaboration des menus,
- ☐ L'approvisionnement nécessaire en denrées
- ☐ La préparation des repas
- ☐ Le conditionnement individuel des menus (et la gestion éventuelle des contenants)
- ☐ La mise à disposition des repas sur site, la gestion des stocks
- ☐ La gestion, la comptabilité et la facturation.

Le Titulaire doit avoir un représentant responsable pouvant répondre pour lui à toute demande.

Le pouvoir adjudicateur s'engage auprès du Titulaire à :

- ☐ Mettre à sa disposition les installations et équipements nécessaires à la prestation
- ☐ Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement de l'établissement
- ☐ Identifier les catégories d'utilisateurs

Le Titulaire fournit sa prestation pour les déjeuners du lundi au vendredi, sauf les jours fériés légaux et ceux déterminés par le pouvoir adjudicateur, qui doit en informer le Titulaire au moins quinze jours à l'avance, ou ceux fixés d'un commun accord entre les deux parties.

(b) MOYENS ALLOUES PAR L'ETABLISSEMENT

Le pouvoir adjudicateur met à disposition du Titulaire des équipements lourds (armoires froides). Le renouvellement de ces équipements est la charge du pouvoir adjudicateur et non du Titulaire. Ce dernier peut proposer des équipements à la vente ou à la location. Aucune redevance n'est exigée pour l'utilisation des locaux, installations, équipements et mobiliers de la cafétéria. Un état des lieux et un inventaire contradictoire peuvent être réalisés avant le début du contrat entre l'établissement et le titulaire.

Section 3.02 PERSONNEL AFFECTÉ À LA RÉALISATION DES PRESTATIONS

Le Titulaire s'engage à respecter la réglementation sur la protection du personnel, l'hygiène, les conditions de travail et la sécurité. Il est informé que son personnel doit suivre les consignes d'hygiène

et de sécurité en vigueur dans les locaux et sites du pouvoir adjudicateur. Un plan de prévention, conforme aux articles R 4512-6 à R 4512-12 du Code du travail, identifie les risques liés aux prestations et décrit les mesures de protection, de salubrité et de sécurité que le Titulaire doit appliquer pour les prévenir sur site.

Section 3.03 EMBALLAGES

Les emballages doivent respecter les normes sanitaires, d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Section 3.04 TRAÇABILITÉ DES PRODUITS CUISINÉS

Le Titulaire devra fournir la preuve des caractéristiques techniques et de la traçabilité des principaux produits utilisés pour la préparation des repas. Il devra également démontrer, par tout moyen, que les denrées respectent les normes en vigueur, les spécifications du cahier des charges et celles de son offre, notamment en termes de qualité et d'origine. Enfin, il mettra à disposition du pouvoir adjudicateur toute documentation technique justifiant la conformité, la qualité et l'origine des produits cuisinés (fiches techniques, étiquetage, origine, etc.).

Section 3.05 INFORMATION DES CONVIVES ET AFFICHAGE :

Le Titulaire informe les usagers, par un affichage mis à jour annuellement et par communication électronique une fois par an, de la proportion des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 ainsi que des produits issus de projets alimentaires territoriaux utilisés dans la préparation des repas. Il doit également les tenir informés sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas.

Article IV. LES EXIGENCES PARTICULIERES :

Section 4.01 EXIGENCES RELATIVES A LA COMPOSITION DES MENUS

(a) ELABORATION DES MENUS :

Depuis le 1er janvier 2023, la loi Climat a rendu obligatoire une option végétarienne quotidienne dans toutes les cantines gérées par l'État. Le Titulaire sera tenu de proposer un menu végétarien chaque jour.

(b) COMPOSITION DES MENUS :

Chaque formule comprend au minimum 2 composantes :

- ☐ Un plat principal
- ☐ Une entrée ou un dessert

Fabrication et livraison des repas :

Lors de l'élaboration, la fabrication, et la livraison des repas, le Titulaire doit respecter l'ensemble des dispositions relatives aux normes et certifications en matière d'alimentation.

(c) TYPE DE DENREES UTILISEES

Le Titulaire est encouragé à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (P.A.T.). Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Le Titulaire doit s'assurer de la présence régulière de légumineuses dans les repas et limiter au strict minimum les plats transformés et à base d'œufs-fromage. Les produits génétiquement modifiés étiquetés OGM sont exclus.

Diversification des protéines et menu végétarien

- ☐ Privilégier le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des aliments frais, en conserve ou surgelés non préparés.
- ☐ Interdiction des aliments ultra-transformés, contenant de nombreux additifs (colorants, conservateurs, etc.), ainsi que les produits transformés à base de protéines végétales (galettes, boulettes, nuggets végétaux, etc.)
- ☐ Proposer des plats à base de légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches etc.) et aller vers les féculents complets ou semi-complets (pâtes, semoule et riz complets).
- ☐ Augmenter les fruits et légumes : les produits frais seront privilégiés en fonction des saisons,

Protéines animales

La loi introduit une nouvelle exigence en imposant des produits de qualité pour les viandes (bovines, porcines, ovines et de volaille) et les produits de la pêche.

Section 4.02 EXIGENCES EN MATIERE DE QUALITE DES DENREES

Il est souhaité que le Titulaire ait recours, pour la préparation de ses mets, à des produits frais de qualité respectueux de l'environnement et du développement durable.

Le Titulaire devra être à même de fournir tout élément justificatif probant, justifiant du pourcentage de produits biologiques cuisinés dans ses préparations. Des pénalités seront appliquées par rapport à la non- fourniture de ces éléments ou en cas de non atteinte des seuils ici fixés.

Section 4.03 EXIGENCES EN MATIERE D'ASSURANCES, CONFIDENTIALITE

ASSURANCES

Le Titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir.

CONFIDENTIALITE

Le Titulaire s'engage à dûment respecter les dispositions propres à la confidentialité et à la protection des données personnelles.

Par ailleurs le Titulaire s'engage à tenir informé, dans un délai maximal de 3 semaines suivant le fait générateur, le pouvoir adjudicateur des modifications qui se rapportent :

- ☐ À la forme juridique sous laquelle il exerce son activité, et aux personnes ayant pouvoir de l'engager
- ☐ À sa raison sociale, sa dénomination, son adresse ou son siège social
- ☐ Et, de façon Générale, à toutes les modifications importantes de fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché, et/ou sa société mère (mesure de sauvegarde, redressement, liquidation,) ;

Section 4.04 EXIGENCES EN MATIERE DE SOBRIETE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE - TRI – VALORISATION DES DÉCHETS

Des mesures législatives ont été instaurées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, comprenant la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'un plan d'action dédié.

Parmi ces dispositions législatives figure l'expérimentation de solutions de réservation de repas en restauration collective prévue par la loi Climat et résilience du 22 août 2021.

Le pouvoir adjudicateur met à disposition du Titulaire un service de collecte et de valorisation des biodéchets.

Section 4.05 EXIGENCES EN MATIERE DE CONTROLES DES PRESTATIONS

(a) SUIVI ET VERIFICATION PAR L'AUTORITE CONCEDANTE

Le Titulaire devra être en mesure de justifier du respect des prescriptions réglementaires et/ou portées au présent cahier des charges et/ou prévues dans son offre qui lui sont opposables (fourniture de justificatifs attestant de la conformité sanitaire, de la qualité, du type et/ou de l'origine des principales denrées utilisées pour la préparation des mets,).

(b) SUIVI DES OPERATIONS PAR LE TITULAIRE :

Suivi des prestations et recours conseillé à EMAPP

Le pouvoir adjudicateur souhaite mettre en place un outil de suivi pour une démarche de développement durable. Le titulaire pourra utiliser le logiciel gratuit et libre EMApp (<http://www.emapp.fr>) ou un autre outil de son choix. Cet outil permettra de suivre les produits alimentaires des menus, avec un suivi annuel des volumes utilisés, comprenant des informations sur le type, le poids, le prix, la saisonnalité, la qualité et l'origine des produits.

Enquête de satisfaction

Le Titulaire s'engage à réaliser un sondage annuel pour évaluer la satisfaction des usagers.

Contrôle

Le Titulaire doit respecter toutes les règles sanitaires applicables aux prestations similaires des personnes publiques.

Le Titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas livrés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique.

Les comptes rendus et bilans de contrôles réalisés à l'initiative du Titulaire auprès d'un laboratoire agréé sont systématiquement transmis au pouvoir adjudicateur dès qu'ils sont connus.

Article V. MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

Section 5.01 CONDITION DE DETERMINATION DU PRIX UNITAIRE

Le Titulaire s'engage sur le montant des prix unitaires du repas de son bordereau de prix unitaires BPU et sur la formule de révision.

Section 5.02 TARIF UNITAIRE DU REPAS

Un tarif unitaire est déterminé par le pouvoir adjudicateur pour chaque catégorie d'usagers :

- ☐ Repas subventionnés ☐ Repas non subventionnés
- ☐ Stagiaires de formation continue ☐ Elèves de la classe prépa talent
- ☐ Autres usagers

Ce tarif est déterminé par la direction de l'institut.

Section 5.03 AJUSTEMENT DU PRIX UNITAIRE DES REPAS DISTRIBUES

Section 5.04 REVISION DE PRIX

Les prix unitaires sont révisables à la date anniversaire de notification du marché par application de la formule définie ci-après :

$$P = P_o \times (0.15 + 0.30 \frac{S}{S_o} + 0.40 \frac{C}{C_o} + 0.15 \frac{T}{T_o})$$

Dans laquelle :

P est le prix après révision,

P_o est le prix initial figurant dans le marché public

S est l'indice du coût horaire du travail révisé tous salariés pour les activités d'hébergement et de restauration notamment accessible sur le site de l'INSEE

C'est l'indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature

Coicop : 01 - Produits alimentaires et boissons non alcoolisées notamment accessible sur le site de l'INSEE

T est l'indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 07.2.2 - Carburants et lubrifiants pour véhicules de tourisme accessible sur le site de l'INSEE

Lecture des indices :

L'indice initial (S_o, C_o et T_o) est l'indice du mois M_o du marché, L'indice terminal (S, C et T) est le dernier indice connu au mois de révision. Transmission des prix révisés :

Le Titulaire transmettra ses prix révisés (bordereau des prix unitaires) au plus tard 15 jours avant chaque date de révision, en vue de leur acceptation par le pouvoir adjudicateur.

Traitement des arrondis :

Lors de l'application de la formule de révision des prix, les calculs seront effectués avec deux décimales. Si la troisième décimale est entre 0 et 4, la deuxième décimale reste inchangée. Si elle est entre 5 et 9, la deuxième décimale est arrondie à la valeur supérieure.

Application de la taxe à la valeur ajoutée

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

Article VI. PAIEMENT ET MODALITE DE REGLEMENT

PERCEPTION DU PRIX DES REPAS

Le prix des repas servis aux usagers fait l'objet d'une facturation mensuelle récapitulative adressée à l'Institut.

Conformément à l'instruction administrative 3-C8-91 du 2 octobre 1991, le pouvoir adjudicateur donne mandat au Titulaire, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte la partie du prix du repas payée par les usagers, lors de leur consommation, selon le tarif fixé par le pouvoir adjudicateur.

Cet encaissement peut se faire par un système de paiement en ligne, mis en place par le Titulaire.

Les listings servant à l'identification des convives sont fournis par le pouvoir adjudicateur.

Cependant les logiciels spécifiques à la gestion en restauration collective, leur maintenance et assistance aux utilisateurs sont à la charge du Titulaire.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à transmettre au Titulaire toutes les informations nécessaires pour identifier les usagers du service de restauration. Ces informations revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Il est expressément convenu qu'il y aura lieu à compensation à due concurrence entre les sommes collectées par le Titulaire, en application du mandat ci-dessus, et les sommes dues par le pouvoir

adjudicateur au Titulaire en règlement des prestations effectuées.

Ainsi, le solde des sommes dues par le pouvoir adjudicateur au Titulaire est composé par les deux éléments suivants :

- ☐ Subvention d'action sociale pour la participation au coût du repas des agents bénéficiaires.
- ☐ Subvention d'équilibre pour compenser l'écart entre les tarifs appliqués et les coûts réels.

Tous les impôts et taxes, quels qu'ils soient, liés à la réalisation ou à l'exploitation du service, établis par l'Etat, le département ou la commune sont à la charge du Titulaire.

Article VII. REGIME DES SANCTIONS

Section 7.01 IMPOSSIBILITÉ D'EXÉCUTER UNE PRESTATION DANS LES DÉLAIS

Si le Titulaire se trouve dans l'impossibilité d'exécuter les prestations, l'acheteur pourra alors missionner, un opérateur extérieur pour la prestation considérée.

Section 7.02 MESURES D'URGENCE

Le pouvoir adjudicateur peut, en cas de manquement grave du Titulaire ou de risque pour l'hygiène ou la sécurité, prendre toute mesure nécessaire, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les coûts associés à cette décision sont à la charge du Titulaire, sauf en cas de force majeure ou d'exonération.

Section 7.03 PENALITES

Les pénalités seront appliquées si le Titulaire ne respecte pas les obligations du marché, conformément au CCAG de référence. Elles sont versées au pouvoir adjudicateur et payées par le Titulaire.

1- dans l'exploitation du service :

- ☐ En cas de non-respect en matière de type ou de qualité des denrées.
- ☐ En cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service
- ☐ En cas d'interruption générale ou partielle du service
- ☐ En cas de non-conformité du service aux prescriptions du présent marché
- ☐ En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène

2- dans la production des documents et comptes prévue dans le suivi et reporting (section 2.04), et dans les modalités de contrôle des prestations (section 4.05) :

- ☐ Le suivi des achats de produits de qualité et durables.
- ☐ L'état annuel des achats selon les critères EGALIM et Climat et résilience.

Article VIII. FIN DU CONTRAT

Le contrat cesse de produire ses effets dans les situations suivantes : lorsque la date d'expiration prévue est atteinte, en cas de résiliation du contrat, ou en cas de déchéance du contrat.

Section 8.01 EXPIRATION DU CONTRAT

A l'expiration du contrat, le Titulaire est tenu de remettre, en état normal d'entretien, tous les locaux et équipements mis à disposition (dont enlèvement des matériels du titulaire à ses frais).

Section 8.02 RESILIATION DU CONTRAT

Le pouvoir adjudicateur peut mettre fin au contrat avant son échéance pour des motifs d'intérêt général.

La décision de résiliation ne peut prendre effet qu'après un délai minimal de TROIS mois à compter de la date de sa notification dûment motivée au Titulaire, adressée par lettre recommandée avec avis de réception.

Aucune indemnité ne sera due, notamment en raison de l'absence de frais relatifs à des stocks ou à la rupture éventuelle des contrats de travail des personnels, ces éléments n'étant pas envisagés dans le cadre de ce contrat.

Section 8.03 DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, lorsque le Titulaire n'assure pas l'exploitation du service dans les conditions prévues dans le présent contrat depuis plus de cinq jours, le pouvoir adjudicateur peut prononcer la déchéance du Titulaire. Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 5 jours.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du Titulaire.

Section 8.04 LITIGES - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Tout litige concernant la validité, l'exécution ou l'interprétation du contrat sera soumis au Tribunal Administratif de Lyon. Outre les cas de résiliation prévus au CCAG de référence, le contrat peut être résilié aux torts exclusifs du Titulaire, sans indemnités, en cas de manquements répétés à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues au présent CCP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

Article IX. LE PLAN DE PROGRES

Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale, l'acheteur fait obligation au Titulaire de proposer un plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique.

Les proportions à atteindre, au-delà des seuils obligatoires sont au libre choix du Titulaire. A chaque nouvelle période, le Titulaire transmet le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique.

Article X. LE REEXAMEN

Le contenu du BPU peut être revu au titre de chaque période annuelle d'exécution du contrat, en fonction du bilan annuel et du plan de progrès.

Ces modifications ne pourront toutefois pas impacter de plus de 5% le coût annuel du contrat constaté au titre de chaque année écoulée.

Fait à Villeurbanne,

Lu et accepté, Le 29 novembre 2024

Le titulaire