

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT DE
DENREES, DE PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE
LA RESTAURATION DES ETABLISSEMENTS DE L'UGECAM NORD
EST
(7 lots)**

**Cahier des Clauses Administratives Particulières
du 28/04/2025**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2 - FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

ARTICLE 3 - PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

ARTICLE 4 – REPRISE DU PERSONNEL

ARTICLE 5 – PERSONNEL REMPLACANT

ARTICLE 6 – PRESTATIONS SIMILAIRES

ARTICLE 7 – PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ARTICLE 8 – DISPOSITIONS A LA CHARGE DU TITULAIRE LORS DE L'EXPIRATION DU MARCHE

ARTICLE 9 - DÉFINITION DE LA PRESTATION

ARTICLE 10 - ÉLABORATION DES MENUS

ARTICLE 11 – HYGIENE ET SECURITE

ARTICLE 12 - PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

ARTICLE 13 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DE LA PRESTATION

ARTICLE 14 - LIVRAISONS

ARTICLE 15 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATIONS

ARTICLE 16 – OBLIGATIONS ET CONTRAINTES

ARTICLE 17 - AVANCE

ARTICLE 18 - ACOMPTE

ARTICLE 19 - RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

ARTICLE 20 - MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX

ARTICLE 21 - MODALITÉS DE RÈGLEMENT

ARTICLE 22 - CLAUSES PÉNALES

ARTICLE 23 – EXECUTION PAR DEFAULT

ARTICLE 24 - CLAUSE RÉSOLUTOIRE

ARTICLE 25 – CLAUSE DE CONFIDENTIALITE

ARTICLE 26 – DISPOSITIF DE VIGILANCE

ARTICLE 27 - DIFFÉRENDS ET LITIGES

ARTICLE 28 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des clauses administratives particulières a pour objet la détermination des clauses administratives applicables à l'assistance technique, l'approvisionnement en denrées alimentaires, la production de repas et l'aide à la gestion de la restauration quant à la réalisation de repas dans les cuisines des établissements de l'UGECAM NORD EST répartis en 7 lots suivants :

Les besoins qualitatifs et quantitatifs ainsi que les habitudes alimentaires des sites sont exprimés aux Cahiers des Clauses Techniques Particulières et annexes spécifiques à chaque lot.

Etablissements pour adultes :

Lot N°1 : Institut Régional de Réadaptation comprenant 2 sites :

Centre « Louis Pierquin »

75 Boulevard Lobau
54042 NANCY Cedex

Centre de réadaptation

4 rue du Professeur Montaut
54690 LAY SAINT CHRISTOPHE

Lot N°2 : Établissements des Ardennes

36 rue Warcq
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

Etablissements pour enfants :

Lot N°3 : Institut Médico Educatif A. Dedecker

88340 LE VAL D'AJOL

Lot N°4 : Institut Médico Éducatif « Villa in Sylva »

CHD 33
51500 VILLE-EN-SELVE

Lot N°5 : Maison d'Enfants de "LA COMBE"

88210 SENONES

Lot N°6 : Institut Médico Éducatif « VAL DE SUIZE » - EEAP « LES CYCLADES »

Rue Quellemêle
52000 CHAUMONT BROTTES

Lot N°7 : Institut de Formation Professionnelle

1 route d'Attigny
88260 DARNEY

ARTICLE 2 - FORME ET DURÉE DU MARCHÉ

La procédure de consultation est celle de l'appel d'offres ouvert, en application de l'arrêté du 19/07/2018 portant réglementation sur les marchés publics des organismes de sécurité sociale, du Livre 1^{er} du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique et du Livre 1^{er} dans la deuxième partie de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique.

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire sans montant minimum et avec un montant maximum fixé à 2 900 000 € HT sur la durée contractuelle du marché en application de l'article R.2162.4 du Code de la commande publique.

Aucune valeur minimale de commande ne pourra être exigée par le titulaire.

Ce marché est alloté en 7 lots. Les candidats ont la possibilité de soumissionner pour un, plusieurs ou la totalité des lots.

Ce marché prendra effet **à compter du 2/01/2026 pour les lots 1 à 6 et à compter du 5/03/2026 pour le lot 7** pour une durée maximale de 4 années soit une échéance maximale unique au 1^{er}/01/2030, ce marché faisant l'objet de reconductions tacites annuelles, sauf :

- dénonciation formulée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec demande d'avis de réception cinq mois avant l'expiration de chaque période contractuelle ou de la date souhaitée de résiliation,
- application de la clause résolutoire (article 24 du CCAP).

ARTICLE 3 - PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont :

a) pièces particulières :

- l'acte d'engagement et ses annexes financières les B.P.U.,
- le cadre réponse technique,
- les cahiers des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) du 1^{er}/06/2025 et leurs annexes,
- le présent cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) du 28/04/2025,
- l'offre complète financière et technique du Titulaire notamment les mesures relatives au développement durable prises par le prestataire pour chacun des établissements,

b) pièces générales en vigueur au 1^{er}/04/2025 :

- la législation du travail en vigueur, en particulier les articles L1224.1 et L1224.2 du Code du travail concernant la reprise du personnel,
- les décisions en vigueur du Groupe de Restauration Collective et de Nutrition (GRCN)
- la loi EGalim n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous,
- l'ensemble de la réglementation française et européenne en la matière en vigueur,
- les normes françaises et européennes homologuées ou autres normes reconnues équivalentes en vigueur,
- le Code de la commande publique entré en vigueur au 1^{er}/04/2019,
- l'arrêté du 30/03/2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services,

Le Titulaire du marché devra 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.

ARTICLE 4 – REPRISE DU PERSONNEL

Le présent marché est soumis aux articles L1224-1 et 1224-2 du Code du travail relatif à la reprise du personnel, la liste du personnel en place au 1^{er}/04/2025 dans les établissements est jointe en annexe.

Lors de la mise en place du nouveau marché et tout au long de l'exécution de celui-ci, chaque établissement concerné pourra demander le remplacement d'un ou plusieurs salariés affecté(s) au site de l'équipe reprise dans le cadre du précédent marché ou de la nouvelle équipe mise en place dans le cadre du nouveau marché.

ARTICLE 5 - PERSONNEL REMPLACANT

Tout remplacement du personnel du Titulaire devra obtenir l'agrément de l'établissement. Le personnel remplaçant devra avoir les mêmes aptitudes et qualifications que le personnel titulaire.

Le délai de prévenance concernant le remplacement du personnel titulaire devra être d'au minimum 8 jours ouvrés avant la date de remplacement sauf urgence afin de permettre à l'établissement d'étudier ce remplacement.

ARTICLE 6 – PRESTATIONS SIMILAIRES

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité, conformément à l'article R. 2122-7 du code de la commande publique, de passer sous forme de marchés négociés sans publicité préalable et sans mise en concurrence des marchés de services ou travaux ayant pour objet la réalisation de prestations similaires à celles confiées au titulaire du marché.

ARTICLE 7 – PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Il est application de l'article 7 du CCAG/FCS.

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 et de santé des personnes, et de préservation du voisinage. Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garantie des prestations, sur simple demande du pouvoir adjudicateur.

En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par le pouvoir adjudicateur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché ou, en l'absence d'accord entre les parties, à une modification unilatérale par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 8 - DISPOSITIONS À LA CHARGE DU TITULAIRE LORS DE L'EXPIRATION DU MARCHÉ

Qu'il s'agisse d'un marché non reconduit ou arrivant à échéance de sa durée maximale, le Titulaire doit, au plus tard :

- **pour le jour de son départ du site :**
 - 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.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est 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 est nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du contrat, à l'initiative de la partie la plus diligente.

ARTICLE 9 - DÉFINITION DE LA PRESTATION

a) Le Titulaire doit :

1 - **proposer** des menus variés répondant aux spécificités de chaque établissement et respectant un équilibre alimentaire permanent ou se conformer aux plans alimentaires établis par les établissements,

2 - **respecter** les quantités (définies par les établissements ou référencées dans les textes applicables à chaque catégorie d'établissement), la qualité des produits nécessaire à la confection des menus et la liste de référencement des produits proposés dans l'offre technique, la transmission des FT valeur nutritionnelle,

3 - **assurer** les livraisons des denrées conformément à l'ensemble des cahiers des charges,

4 - **remplir** une mission de conseil, de formation et d'assistance technique comprenant :

- la collaboration avec le Service qualité du prestataire : audit qualité, l'élaboration de protocoles, la mise en place d'actions correctives, ...,
- la participation du Service diététique du prestataire aux commissions des menus lorsque la prestation diététique est demandée au prestataire,
- une aide à la complétude des statistiques Ma Cantine et autres obligations réglementaires lors de visites de contrôle, la participation aux CVS (Conseil de la Vie Sociale), aux CLANS (Comité de liaison alimentation et nutrition), ...
- l'accompagnement sur des programmes de formation du personnel repris notamment le chef gérant (formation managériale),

5 - **garantir** le passage obligatoire hebdomadaire d'un technicien qualifié dans chaque établissement pour passer les commandes et/ou assister le responsable de cuisine (toutes les semaines de l'année, congés annuels et absences du technicien habituel y compris), + prise de contact obl en amont avec l'établ

6 - pour tous les lots à l'exception de la MECSS de Senones **la mise à disposition de personnel du prestataire pour la préparation des repas et/ou la gestion de la cuisine et de son personnel** dans les locaux dédiés, les missions de ce personnel mis à disposition sont définies en annexe de chaque C.C.T.P.,

7 - **gérer** les stocks et les fournitures d'emploi général qui seront à définir pour chaque établissement,

8 - **intégrer** tout au long de l'exécution du marché des mesures de protection de l'environnement et de développement durable,

9 - **assurer** une information et/ou une formation aux évolutions de la réglementation en matière d'hygiène notamment à la méthode HACCP en tenant compte du fonctionnement de l'établissement tout au long de l'exécution du marché.

Une formation aux règles d'hygiène en restauration et une formation au service seront prévues au moins deux fois par an pour l'ensemble des personnels du prestataire et de l'établissement.

Par ailleurs, deux audits annuels du secteur restauration selon la méthode HACCP (traçabilité, hygiène, ...) seront réalisés dans chaque établissement.

10 – **la fourniture de produits spécifiques** (sans gluten, hyper protéinés, produits à base de lait végétal, ...) sous 48 heures maximum. Ces produits se verront appliquer le coefficient affecté à la fourniture de denrées alimentaires hors repas.

L'ensemble de ces prestations sera effectué aux frais du Titulaire dans le cadre des prestations du présent marché.

Tout manquement à ces prestations entraînera l'application de pénalités, voir la résiliation du marché, conformément aux articles correspondants du présent C.C.A.P.

Les prestations citées ci-dessus sont complétées par les CCTP et les annexes de chaque lot.

b) Application de la loi EGalim (loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous) :

Il est rappelé au Titulaire que la loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous (loi EGalim)

s'applique à ce marché notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat.

Les prix unitaires des repas fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mise en place avec notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

Pour cela, le Titulaire et les établissements pourront s'appuyer sur le site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui comprend les thèmes suivants :

- la définition de la qualité des produits,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la diversification des sources de protéines et des menus végétariens (livret de recettes),
- la substitution des plastiques,
- l'information des usagers et des convives.

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

- de générer l'information à l'attention des convives sur l'application de la loi EGalim (par mail ou affichage),
- la mise à disposition d'un suivi des achats,
- l'existence d'un tableur Excel d'aide pour le calcul de la part de produits Bio et labellisés,
- une base documentaire, un blog, un kit de communication (guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service, nouveautés de la loi Climat et Résilience, ...).

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 22 du présent CCAP.

ARTICLE 10 - ÉLABORATION DES MENUS

Il convient de se reporter aux CCTP pour les particularités de chaque établissement.

Pour tous les sites : le prestataire assurera l'affichage des menus aux endroits désignés par le client. L'affichage devra être conforme à la réglementation en vigueur (présence d'allergènes, ...).

L'affichage devra préciser la nature des produits (frais, surgelé, congelé, conserve) et clairement indiqué lorsqu'il y a présence d'un menu complet ou d'un plat végétarien.

A la demande des établissements, d'autres indications pourront être rajoutées dans l'affichage des menus.

L'affichage devra être également conforme à l'application de la loi Egalim (indication des produits BIO, de qualité, ...).

Les menus doivent tenir compte des besoins, habitudes alimentaires et goûts des convives (adultes et enfants).

Le client sera informé de toutes modifications exceptionnelles que le prestataire pourrait apporter au menu prévisionnel, notamment au regard des approvisionnements, celles-ci ne devant pas nuire aux valeurs nutritionnelles, à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.

ARTICLE 11 - HYGIENE ET SECURITE

Dans le mois suivant le début de l'intervention du prestataire, le prestataire effectuera auprès de la préfecture (Direction Départementale des Services Vétérinaires) du Département dans lequel est situé le restaurant, la déclaration prévue par l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant ainsi que toute réglementation en vigueur à ce sujet et assistera également l'établissement dans ses déclarations obligatoires.

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire. En outre, il s'engage à mettre en application un guide des bonnes pratiques d'hygiène validé par la Direction Départementale des Services Vétérinaires et de procéder à la mise en place des protocoles HACCP qui en découlent.

Le prestataire sera tenu de réaliser des contrôles bactériologiques assurés par un laboratoire indépendant effectuant des recherches habituelles (bactériologiques et microbiologiques) sur les prélèvements effectués. Les prélèvements seront effectués sur des fabrications du jour ou sur des échantillons témoins. Le restaurateur devra prélever chaque jour un échantillon des plats fabriqués et conserver ces échantillons pendant 5 jours dans les conservateurs à froid mis à la disposition par le client. Les repas témoins ne donneront pas lieu à facturation et seront pris en charge intégralement par le prestataire.

Le Titulaire est tenu de fournir les contenants pour effectuer les prélèvements.

A réception des résultats, ils seront communiqués rapidement par écrit au client, l'établissement devant mettre en place un plan d'action en cas de non-conformité.

Par ailleurs, le Titulaire prend en charge la démarche de demande d'agrément/dispense d'agrément, auprès des services compétents, par le biais de son service Qualité/Sécurité/Environnement.

Pour les établissements des Ardennes : le prestataire devra se conformer aux obligations du Plan de maîtrise sanitaire joint en annexe 7 du C.C.T.P. Par ailleurs, un audit semestriel sanitaire complet sera effectué par le prestataire et présenté par la suite en réunion à la direction des établissements des Ardennes.

11.1 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

11.1.1 - Dispositions générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- aux spécifications prévues en annexe au présent C.C.A.P. et aux C.C.T.P. et ses annexes,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe de Restauration Collective et de Nutrition (GRCN).

11.1.2 - Spécifications de salubrité

Le Titulaire et ses fournisseurs doivent notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 modifiée intitulée "Hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires",
- décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié par le Décret du 1^{er}/08/2003, article 21 relatif aux coprocultures,
- arrêté interministériel du 1^{er} février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,
- arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale,
- arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les obligations de moyens et de résultats dans le domaine de la restauration collective à caractère social,
- le règlement sanitaire départemental,
- l'arrêté du 10 novembre 2000 modifié relatif à l'interdiction d'importation de certains tissus de ruminants à risques au regard des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles destinés à l'alimentation humaine,
- ainsi que toute réglementation applicable en vigueur.

11.1.3 - Spécifications nutritionnelles

Pour la composition des menus, le Titulaire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnels indiqués aux C.C.T.P. et ses annexes propres à chaque établissement.

11.2 - SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

Les propositions doivent être simples et variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale correspondant aux habitudes culinaires de chaque établissement. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse les convives. Il ne doit pas être envisagé de préparations faites sommairement et peu appétissantes notamment pour les menus de régime. Les sauces proposées pour accompagner les viandes ou les poissons doivent être variées.

De plus, les produits de décoration nécessaires à la présentation sur les plats sont systématiques (tels que salades diverses sur les plats de charcuterie, olives, citrons en quantité suffisante sur les poissons, etc.) et doivent être inclus dans le prix proposé.

11.3 - MENUS DE RÉGIME

Le personnel compétent de l'établissement décide du type de régime adapté à chaque pensionnaire concerné (exemples : hypocalorique, sans sel, diabétique, mixés, sans gluten, sans lactose, ...).

Dans ces conditions, le Titulaire devra prendre en compte ces régimes et ainsi établir des déclinaisons des menus en fonction des différents régimes propres à chaque établissement.

De plus, il devra composer des menus spéciaux (exemple : moulinés, mixés) en faisant notamment intervenir des fournisseurs spécifiques.

11.4 - REPAS AMÉLIORÉS (hors repas à thème prévue aux CCTP)

Sur demande de la Direction de l'établissement (ou de son représentant), le Titulaire peut être amené à élaborer des menus améliorés (réceptions, fêtes, repas de réunion, ...) et à livrer les denrées nécessaires à leur réalisation. Ces menus font l'objet d'une demande de devis préalable suivi d'un accord écrit de la Direction et d'une facturation séparée.

Certains jours de fête et jours fériés, au choix dans la liste suivante et sur décision du Directeur de l'établissement ou son représentant : 1^{er} janvier, Pâques, 1^{er} mai, 8 mai, Ascension, Fête des Mères, Fête des Pères, Pentecôte, 14 juillet, 15 août, 11 novembre, Noël soit les 24, 25 et 26 décembre, 31 décembre) feront l'objet obligatoirement d'une amélioration des repas dans la limite du prix de base des repas servis habituellement au cours de l'année sauf acceptation d'un devis par l'établissement à titre exceptionnel.

Le nombre de repas améliorés n'est pas limité dans l'année et pourra porter sur d'autres jours que ceux cités ci-dessus.

11.5 - O.G.M.

Le Titulaire s'engage à faire éliminer des approvisionnements de ses fournisseurs, tout produit dont l'étiquetage mentionne la présence d'O.G.M. ou tout produit susceptible de contenir des O.G.M.

11.6 - VIANDE DE BOUCHERIE

Toutes les viandes doivent être livrées sous vide :

- soit en sac plastique de conservation pour les viandes fraîches,
- soit en barquette filmée sous vide avec réinjection de gaz pour viande à os (exemples : côtes de porc, de veau...),

La livraison des sacs sous vide se fera dans des emballages cartonnés et étiquetés.

Les calibres définis à l'annexe 1 de chaque C.C.T.P. ne devront pas excéder plus ou moins 10% d'écart (hors fruit).

Pour les morceaux débités sous vide, les éléments suivants devront figurer sur le film de protection et sur le carton :

- le code emballeur norme EMB,
- le numéro de lot permettant de retrouver l'historique du produit,
- la dénomination du produit,
- la date de conditionnement sous vide,
- le délai de conservation,
- la mention "conservation à + 4° C maximum",
- l'origine, le lieu de provenance, d'élevage, d'abattage et de découpe pour la viande de bœuf,
- toute autre mention obligatoire.

Aucune viande ne sera livrée bardée ou ficelée sauf sur demande expresse de l'établissement.

Il est indispensable, avant tout commencement d'exécution du marché, que le Titulaire s'engage à transmettre à l'établissement pour chacun de ses fournisseurs de viande et de charcuterie, leur système d'assurance-qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire, intégrant la maîtrise de la traçabilité des produits ainsi que leur plan de contrôle.

11.7 – CHARCUTERIE

Les boyaux de charcuterie (saucisse, chipolatas, andouillettes, boudin, etc.) seront d'origine synthétique. Le jambon blanc sera de qualité supérieure.

11.8 – PRODUITS DE CRÈMERIE

Les œufs sont livrés exclusivement en brick U.H.T. (blancs et jaunes d'œufs) ou sous vide (œufs entiers, durs, écalés) sauf demande explicite de chaque établissement (se reporter au C.C.T.P. et les annexes propres à chaque établissement).

11.9 – PRODUITS DURABLES, DE QUALITE ET BIO

Il est rappelé au Titulaire que la loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous (loi EGalim) s'applique à ce marché notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Les produits proposés devront être issus au maximum d'une agriculture locale proche (fournisseurs à moins de 100 km).

Les produits proposés devront respecter la réglementation en vigueur et le Titulaire devra justifier de leur qualité (label, BIO, produit du terroir, IGP, ...) à la demande de l'établissement.

11.10 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Le calibrage des portions unitaires minimales pour chaque établissement est celui prévu dans les annexes au C.C.T.P. propre à chaque établissement.

ARTICLE 12 - PRÉLÈVEMENTS ET ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

Les produits livrés devant faire l'objet de contrôles par des laboratoires habilités par les services vétérinaires, les résultats obtenus devront être adressés au Responsable de chaque établissement.

Le Titulaire assurera le suivi bactériologique par un laboratoire indépendant sur chaque site, à savoir :

- 3 analyses bactériologiques mensuelles (sur produits livrés, cuisinés et prélèvement des surfaces),
- 1 hygiénoscopie annuelle,
- 1 analyse mensuelle sur site au choix de l'établissement.

Le Titulaire devra prélever chaque jour un échantillon des plats fabriqués et conserver ces échantillons pendant 5 jours dans les conservateurs à froid mis à la disposition par l'établissement.

Les repas témoins ne donneront pas lieu à facturation et seront pris en charge intégralement par le prestataire.

Le Titulaire est tenu de fournir les contenants pour effectuer les prélèvements.

Chaque résultat d'analyse sera communiqué par écrit au Directeur d'établissement ou son représentant.

En cas d'avis défavorable, le Titulaire devra mettre en place un plan et un suivi d'action.

Pour les établissements des Ardennes : le prestataire devra se conformer aux obligations du Plan de maîtrise sanitaire joint en annexe 7 du C.C.T.P.

ARTICLE 13 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DE LA PRESTATION

13.1 - SÉCURITÉ

13.1.1 – Plan de sécurité

Conformément à l'arrêté du 26 avril 1996 modifié, un protocole de sécurité relatif à la circulation et aux opérations de chargement-déchargement sur chaque site est réalisé avec le Titulaire et chacun de ses fournisseurs préalablement à l'exécution du marché, sur l'initiative du Directeur de chaque site.

13.1.2 - Accident du travail

Le Titulaire doit tenir informé le Responsable de chaque établissement de tout accident survenu à son personnel sur le lieu d'exécution de la prestation. Pour ce faire, le Titulaire doit lui faire parvenir une copie de la déclaration d'accident dans un délai maximum de 10 jours suivant les faits.

13.1.3 - Vêtements de travail et EPI

Le Titulaire doit doter son personnel d'un vêtement de travail uniforme et comportant de façon apparente le sigle de l'entreprise, agréé par le Responsable de chaque établissement ainsi des EPI nécessaire à la réalisation des prestations conformément aux règles d'hygiène et de sécurité (liste non exhaustive : charlotte, tablier à usage unique, gant, masque, chaussure antidérapante, ...).

Aucun EPI ne sera fourni par les établissements au personnel mis à disposition par le prestataire.

Aucun agent ne sera admis s'il n'a pas revêtu son vêtement de travail et les EPI nécessaire avant de débiter sa tâche ou s'il présente une tenue négligée.

13.2 – Statistiques mensuelles

Des statistiques mensuelles pour le calcul de la part de produits de qualité et BIO (50% de produits de qualité dont au moins 20% de produits BIO) devront être transmises par le Titulaire à chaque établissement, les deux parties pourront s'appuyer sur le calculateur Excel mis à disposition sur le site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire ou le Titulaire pourra faire une proposition d'un modèle de statistiques mensuelles que chaque établissement validera. La finalité étant de suivre la réalisation des objectifs chiffrés de la loi EGalim notamment sur la présence de produits de qualité et durables.

Ces statistiques devront se traduire par une information à l'attention des convives (par voie d'affichage, mail), le support de communication sera choisi par chaque établissement et elles permettront d'établir un bilan de l'application de la loi EGalim lors des réunions trimestrielles prévues à l'article 13.3 ci-après.

De ces statistiques mensuelles, le Titulaire établira un bilan annuel dont les données pourront être mis à disposition des organismes de contrôle et de tutelle.

Chaque établissement se réserve le droit de demander au Titulaire des données complémentaires et des justificatifs quant à ces statistiques.

13.3 - RÉUNION TRIMESTRIELLE

Quatre fois dans l'année, à l'initiative du Directeur de chaque site ou de son représentant, le Titulaire et les personnes prenant part à l'exécution du marché seront amenées à participer à des réunions pour évoquer notamment :

- le suivi de la prestation,
- les problèmes rencontrés et les solutions à apporter pour améliorer la prestation,
- un bilan concernant l'application de la loi EGalim (examen des relevés mensuels avec le taux de 50% de produits de qualité dont au moins 20% de produits BIO, les actions mis en œuvre quant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la mise en place de menus végétariens, les actions à venir spécifiques à la loi EGalim, ...).

Le Directeur ou son représentant convoquera le Titulaire par mail ou courrier, envoyé au minimum 3 semaines avant la date prévue de la réunion. Le Titulaire disposera d'un délai de 10 jours pour répondre par écrit.

En cas d'indisponibilité, les deux parties s'entendront pour fixer une nouvelle date, à charge pour le Directeur ou son représentant de confirmer par écrit cette date.

13.4 - COMMANDES

13.4.1 - Denrées nécessaires à la réalisation des repas

Le nombre de repas est déterminé par l'établissement au moins trois jours avant la date de livraison des denrées par la suite la commande est réalisée et facturée.

13.4.2 - Fournitures d'emploi général

Les fournitures d'emploi général, telles que : beurre, lait, margarine, sel, poivre, huile, sucre, ... font l'objet de commandes séparées au fur et à mesure des besoins des établissements.

13.4.3 - Stock de sécurité

En cas d'utilisation de tout ou partie de ce stock, l'établissement en informera le Titulaire qui assurera le réapprovisionnement correspondant, en fonction de la demande de l'établissement et de la saison.

13.4.4 - Repas améliorés

Sur demande de la Direction d'un établissement, le Titulaire peut être amené à élaborer des menus améliorés (réception, etc.) et à livrer les denrées nécessaires à leur réalisation. Ces menus feront l'objet d'une demande de devis préalable et d'une commande spécifique. Le coefficient affecté sur le prix d'achat des produits par le Titulaire indiqué dans le cadre réponse devra être respecté.

ARTICLE 14 - LIVRAISONS

Les produits livrés doivent être commandés auprès de fournisseurs préalablement agréés par le Responsable administratif ou son représentant de chaque établissement. En cas de changement de fournisseurs par le Titulaire, ces derniers devront également faire l'objet d'un agrément par le représentant du ou des sites concernés.

Les fournisseurs seront au nombre de 2 minimum par catégorie de produits et pour chacun des établissements.

Par ailleurs, la liste de référencement des produits devra demeurer relativement diversifiée durant toute la durée du marché et respecter la loi EGalim. Toute modification devra être soumise au Responsable d'établissement. Un manquement à ce niveau pourra entraîner la mise en place de pénalités voir la résiliation du marché.

Le Titulaire veillera à faire effectuer selon le type de produits commandés (frais, épicerie, surgelé, etc.) 1 à 3 livraisons par semaine afin de constituer un stock minimum de sécurité de façon à ne pas entraver le service des repas, à des heures régulières (se reporter au cahier des clauses techniques particulières propre à chaque site).

Les heures d'accès des véhicules de livraison sont fixées par la Direction de chaque établissement et en tout état de cause pendant les heures ouvrables de la cuisine.

Tout produit livré dans l'établissement sera propriété de celui-ci.

14.1 - CONDITIONS DE LIVRAISON

Les livraisons doivent être effectuées à l'aide de véhicules conformes aux dispositions de l'arrêté du 1er février 1974 modifié par l'arrêté du 6/08/1998 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables.

Les marchandises sont livrées, en fonction de la configuration des locaux, soit directement dans les locaux de stockage des établissements, soit sur le quai de déchargement de l'établissement en présence d'un agent de la cuisine ou du magasinier de chaque site auquel est remis un bulletin de livraison établi en deux exemplaires et signé des deux parties, ce bulletin précisant :

- les nom et adresse du Titulaire,
- les nom et adresse du fournisseur ou du transporteur,
- la date et heure de la livraison,
- la dénomination précise des denrées,
- les quantités livrées.

En cas de livraison par camion, le Titulaire doit s'assurer préalablement que le type de véhicule utilisé correspond à l'accessibilité particulière de chaque établissement.

14.2 – EMBALLAGES, CONDITIONNEMENTS ET MARQUAGES

Les emballages, conditionnements et marquages doivent répondre aux normes françaises et européennes en vigueur et notamment aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe de Restauration Collective et de nutrition (GRCN).

Les emballages et le conditionnement des produits devront être réduits et recyclables.

ARTICLE 15 - OPÉRATIONS DE VÉRIFICATIONS

Il est application des articles 27 et 28 du CCAG/FCS.

15.1 - VÉRIFICATIONS

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par le Responsable administratif ou son représentant qui peut se faire assister par un spécialiste de son choix.

15.1.1 - Vérification qualitative

Elle a pour but de vérifier :

- que l'état des contenants et emballages est satisfaisant,
- que la qualité (labélisés, BIO, ...) et le calibre des produits sont conformes à ceux prévus et toute spécification qualitative,
- que la marchandise n'a subi aucune altération s'opposant à son utilisation dans des conditions normales,
- la salubrité des locaux de cuisine et de stockage, des locaux du personnel,
- les spécifications nutritionnelles,
- les spécifications d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la Direction de chaque établissement. En cas de non-conformité avec les spécifications du marché, les frais d'analyse seront supportés par le Titulaire.

15.1.2 - Vérification quantitative

Elle porte sur les quantités reçues par rapport au bulletin de livraison et aux besoins nécessaires à la réalisation des repas prévus. Cette vérification peut être effectuée par sondage.

15.2 - DÉCISIONS APRÈS VÉRIFICATION

15.2.1 - Vérifications qualitatives et quantitatives satisfaisantes

L'admission est prononcée par le Responsable de l'établissement ou son représentant. Elle est matérialisée par le cachet ou visa apposé par ce dernier sur le bulletin de livraison dont le second exemplaire, ainsi visé, est remis au fournisseur ou au transporteur, la marchandise est acceptée sous réserve de contrôle au moment de l'utilisation après ouverture des emballages (quantité de pièces unitaires suffisantes, qualité des produits, etc.).

15.2.2 - Vérification qualitative non conforme

Si les marchandises livrées ne répondent pas aux spécifications du marché, elles sont refusées et doivent être remplacées au plus tard la veille du jour de consommation, après mise en demeure du Titulaire et de façon à ne pas perturber le service des repas concernés. Toutefois, celles-ci peuvent, compte tenu de la nature du défaut constaté, être admises avec réfaction déterminée d'un commun accord, le défaut d'accord entraînant le rejet des marchandises.

Par ailleurs, en cas d'urgence ou de défaillance de son ou ses fournisseurs, le Titulaire doit être capable de palier à la livraison défectueuse des denrées dans un minimum de temps. A défaut, l'établissement se réserve le droit d'acheter les denrées manquantes et de les facturer au Titulaire.

15.2.3 - Vérification quantitative non conforme

En cas de non-conformité entre le bulletin de livraison et les fournitures livrées, le bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

Si les quantités livrées ne sont pas conformes à la prévision, le Responsable administratif de l'établissement ou son représentant peut mettre le Titulaire en demeure de faire compléter la livraison dans les délais qui lui seront prescrits, de façon à ne pas perturber le service des repas concernés.

ARTICLE 16 – OBLIGATIONS ET CONTRAINTES

16.1 – Niveau d'obligation

Le titulaire est soumis à une obligation générale de résultat. Celle-ci s'impose au titulaire dans l'exécution de ses engagements contractuels et pour l'intégralité des prestations décrites au marché. Le titulaire s'engage à exécuter les prestations et à remettre les livrables associés avec le niveau de compétence professionnelle requis pour ce type de prestations, à consacrer tous les moyens humains et matériels nécessaires à sa bonne exécution, ainsi qu'à coopérer de bonne foi avec l'ensemble des intervenants amenés à participer au marché.

Les résultats à atteindre sont décrits dans les CCTP et annexes.

16.2 – Obligation de discrétion

Le titulaire est tenu de maintenir confidentiels tous renseignements et documents qui lui sont communiqués dans le cadre du contrat et de ne pas les utiliser, divulguer et/ou reproduire. Le titulaire s'engage à faire respecter cette obligation par ses collaborateurs ou par ses sous-traitants éventuels.

Tout manquement à cette obligation pourra conduire à la résiliation du contrat et ce, par dérogation à l'article 41.2 du CCAG, sans mise en demeure et sans indemnités, sans préjudice des dommages et intérêts et de toutes les pénalités qui pourraient être infligées au titulaire du fait des indiscretions commises.

16.3 – Connaissance des éléments afférents à l'exécution contractuelle

Le titulaire est réputé :

- avoir apprécié exactement la nature, l'importance et les particularités de ce qui est demandé,
- s'être entouré de tous les renseignements complémentaires éventuels auprès du représentant de la personne publique.

Le Titulaire s'engage à n'élever aucune protestation sur les réserves ci-dessus énoncées.

16.4 – Devoir d'information et de conseil

Le titulaire est tenu à une obligation générale d'information et de conseil à l'égard de l'acheteur. A ce titre, ils l'avisent de toute modification réglementaire applicable aux prestations objet du contrat et de tout autre élément susceptible d'affecter ses conditions d'exécution.

Le titulaire, en sa qualité de professionnel du domaine objet du contrat, s'engage à communiquer à l'acheteur dans les meilleurs délais, les alertes et mises en garde, notamment en cas de retard, de difficultés majeures ou de tout événement susceptible d'impacter le projet.

Enfin, le titulaire est tenu de notifier à l'acheteur les modifications survenant au cours de l'exécution du contrat et qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir de l'engager,
- à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité, à sa raison sociale ou sa dénomination,
- à son adresse, son siège social ou à l'adresse d'exécution des prestations,
- aux renseignements qu'il a communiqués pour l'acceptation d'un sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

ARTICLE 17 - AVANCE

En application des articles R 2191-3 à R 2191-5 du Code la commande publique, une avance est accordée au Titulaire du marché lorsque le montant initial du marché est supérieur à 50 000 € H.T.

Il est fait application de l'article 11.1 du CCAG/FCS, l'option B s'appliquant.

Le Titulaire peut renoncer à cette avance.

ARTICLE 18 - ACOMPTE

Il n'est pas versé d'acomptes.

ARTICLE 19 - RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

19.1 - RESPONSABILITÉ

Le titulaire est responsable des dommages causés directement ou indirectement à l'occasion de l'exécution du marché :

- . à son personnel, au personnel des établissements ou à des tiers,
- . à ses biens, aux biens appartenant aux établissements ou à des tiers.

Sont exclus de la responsabilité du prestataire, sous bénéfice de preuves apportées par celui-ci, les dommages et conséquences dus à l'intervention perturbatrice d'un tiers que le titulaire n'a pas eu matériellement la possibilité d'empêcher : on entend par intervention perturbatrice, toute action portant directement ou indirectement atteinte à l'exécution des prestations objet du marché.

19.2 - ASSURANCE

A chaque renouvellement de sa police d'assurance, le Titulaire est tenu de produire aux Établissements une nouvelle attestation confirmant le maintien des garanties intégrales des conséquences pécuniaires de la responsabilité générale et/ou professionnelle qu'il peut encourir à titre contractuel, délictuel ou quasi-délictuel, en cas de dommages corporels, matériels et/ou immatériels causés à l'occasion de l'exécution des prestations, objet du présent marché.

19.3 - RESTITUTION DES MATÉRIELS, OBJETS ET APPROVISIONNEMENTS CONFIES AU TITULAIRE

Le pouvoir adjudicateur met à disposition du titulaire le matériel nécessaire à la réalisation des prestations de restauration collective, à savoir, le matériel de cuisine et au surplus les clefs et codes d'accès.

Cette remise fait l'objet d'un constat contradictoire établi entre les parties.

Tous les matériels qui auront ainsi été mis à disposition devront être remis au représentant de la personne publique désigné en fin de mission et également sur demande du pouvoir adjudicateur. Pour ce faire, le titulaire se tient à disposition de pouvoir adjudicateur et doit remettre sans délai l'ensemble des matériels, sans que le titulaire puisse émettre la moindre objection. La restitution des matériels est établie par un constat contradictoire.

ARTICLE 20 - MODALITÉS DE DÉTERMINATION DES PRIX

20.1 - PRIX DE BASE

20.1.1 - REPAS

Le prix de base unitaire de chaque composante du repas inclut :

- les denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration des repas et les autres frais à l'exception de la rémunération du personnel mis à disposition, ces derniers feront l'objet d'un forfait mensuel forfaitaire selon le poste,
- la détermination de la liste des denrées nécessaires à la confection des menus,
- les commandes passées par le Titulaire à ses fournisseurs,
- la réalisation des prélèvements et analyses bactériologiques,
- la livraison intégrale des quantités de denrées nécessaire,
- la fourniture des produits d'emploi général,
- les produits de décoration des plats, assiettes et salles de restauration,
- le conseil, la formation et l'assistance technique,
- les frais éventuels de conditionnement, stockage, emballage, assurance et transport,
- les marges pour risque et les marges bénéficiaires,
- les charges fiscales et autres charges éventuelles qui frappent les prestations et fournitures,
- l'ensemble de la prestation telle que définie à l'article 9 du présent CCAP et dans les CCTP et annexes par lot.

Aucun frais pour heures supplémentaires à l'exception de la demande d'un établissement pour circonstance particulière et aucune majoration supplémentaire autre que les forfaits mensuels de mise à disposition de personnel ne seront acceptés (rémunération pour jours fériés, weekend, ...).

Aucun surcoût de quel qu'ordre que ce soit ne sera accepté par le client.

Les frais forfaitaires mensuels de mise à disposition de personnel seront lissés sur 12 mois et feront l'objet d'une facturation mensuelle.

20.1.2 - STOCK DE SÉCURITÉ, REPAS AMÉLIORÉS, PIQUE-NIQUES ET FOURNITURES DE DENREES HORS REPAS

Les produits constituant le stock de sécurité, les repas améliorés (autres que ceux prévus à l'article 8.6 qui ne font pas l'objet d'une facturation supplémentaire), les pique-niques et les fournitures de denrées hors repas sont réglés sur la base des factures des fournisseurs du Titulaire affectées du coefficient indiqué dans les cadres-réponses sauf pour l'IME de Ville en Selve et l'IME Val de Suize en ce qui concerne les pique-niques dont le prix correspond au prix du repas indiqué dans le cadre réponse correspondant.

Toute demande de règlement non accompagnée des factures du ou des fournisseurs sera retournée au Titulaire.

20.1.3 - Repas spéciaux

Le prix unitaire de ces repas résulte d'un accord préalable entre le Titulaire et le Directeur de l'Etablissement celui-ci est concrétisé par apposition, sur le devis fourni par le Titulaire, de la mention « Bon pour Accord », des dates et signatures du directeur d'établissement ou son délégataire.

20.2 – VARIATION DES PRIX

Les prix de base sont ajustables au 1er/07/2026 (lots 1 à 6) et au 1^{er}/10/2026 (lot 7) puis tous les 6 mois (soit au 01/01 pour les lots 1 à 6 et au 01/04 pour le lot 7) selon les établissements par application de la formule suivante :

$$\text{Prix révisé} = \frac{\text{Index RC de la période en cours}}{\text{Index RC de référence}} * \text{Prix de référence}$$

Les index RC sont mis à jour trimestriellement par le SNRC (Syndicat national de la restauration collective). L'index RC de la période en cours correspondra à l'index restauration sur place connu lors de la demande de révision des prix établie par le prestataire et l'index RC de référence sera l'index restauration sur place connu au cours du mois M0 soit le mois précédent la date de remise des offres soit 08/2025.

Les index RC sont accessibles sur <https://www.snrc.fr/index-du-secteur-de-la-restauration-collective>.

Dans le cas où il conviendrait de faire évoluer la périodicité de la révision en cours d'exécution, le cas échéant, les parties pourront convenir d'une modification de contrat par voie d'avenant.

Le coefficient de variation obtenu est arrondi à 3 décimales au millième supérieur.

La demande de révision des prix doit émaner du titulaire du marché. La demande doit être formulée par écrit et envoyée à l'UGECAM NORD EST – Service marchés – 75 bld Lobau – CS 94224 – 54042 Nancy Cedex ou par mail à achats. En aucun cas, une révision des prix à la hausse pourra être appliquée sans avoir été préalablement validée par le Service marchés de l'UGECAM NORD EST.

Clause butoir et de sauvegarde :

En tout état de cause, le taux d'augmentation ne devra pas excéder 3% pour chaque période de douze mois d'exécution du marché (en cumulant les révisions semestrielles), en cas de dépassement de ce butoir, les parties pourront convenir de son évolution par voie d'avenant en accord avec le budget des établissements et sur présentation de justificatifs du Titulaire.

Faute d'accord et par dérogation à l'article 40.1 du CCAG, si la hausse des prix excède le butoir défini ci-dessus sur une période de douze mois, l'UGECAM NORD EST se réserve la possibilité de résilier le marché sans mise en demeure préalable et sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

ARTICLE 21 - MODALITÉS DE RÈGLEMENT

21.1 - FACTURATION

Les factures établies au début de chaque mois concernent les prestations effectuées le mois précédent, elles correspondent :

- au prix unitaire du repas (inclus les repas améliorés des établissements concernés) multiplié par le nombre de repas livrés dans le mois,
- au prix des produits constituant le stock de sécurité, les repas améliorés et les pique-niques livrés dans le mois,
- au forfait de mise à disposition du personnel par le prestataire par métier.

21.2 MODALITES DE TRANSMISSION DES FACTURES

En application des dispositions des articles L. 2192-3 et L. 2392-3 du Code de la commande publique, le titulaire est invité, si possible, à privilégier la transmission des factures sous forme électronique.

Nota : le dispositif décrit ci-après peut s'appliquer également à ses éventuels sous-traitants admis au paiement direct.

Pour ce faire, le titulaire doit utiliser la solution informatique gratuite et sécurisée mise à sa disposition, le portail public de facturation dénommé « Chorus Pro », dans les conditions définies au présent article.

L'application Chorus Pro est accessible depuis l'adresse : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Le titulaire est informé que Chorus Pro est le vecteur exclusif de transmission des factures sous forme dématérialisée : toute transmission de factures par un procédé de dématérialisation autre que Chorus Pro, ou toute transmission par Chorus Pro mais ne comportant pas l'intégralité des mentions obligatoires listées ci-après, ne sera pas acceptée. Par suite, en cas de réception d'une facture électronique non adressée via Chorus Pro, l'établissement informera le titulaire du rejet de sa facture par mail ou par courrier et l'invitera à s'y conformer. En cas de réception d'une facture adressée via Chorus Pro mais ne comportant pas l'intégralité des mentions obligatoires listées ci-après ou comportant des informations erronées, l'établissement informera le titulaire du rejet de sa facture par message généré via Chorus Pro et l'invitera à réadresser via le portail une facture dûment rectifiée.

Ainsi, le titulaire devra, pour pouvoir déposer ses factures, renseigner les champs suivants dans l'outil :

* Le numéro de SIRET, qui identifiera l'établissement concerné en tant que destinataire de la facture, à savoir :

- **IME Val De Suize – Rue Quellemelle – 52000 Chaumont Brottes : 424 273 407 00116**

- **Centre de Réadaptation « Louis Pierquin » - 75 bld Lobau - 54042 Nancy Cedex : 424 273 407 00264**

- **Centre de réadaptation de Lay Saint Christophe – Rue du Professeur Montaut – 54690 Lay Saint Christophe : 424 273 407 00108**

- **IF PRO de Darney – 1 route d'Attigny – 88260 Darney : 424 273 407 00090**

- **Établissements des Ardennes - 34 rue du Warcq - 08000 Charleville-Mézières : 424 273 407 00165**

- **Institut Médico-Educatif - CHD 33 - 51500 Ville en Selve : 424 273 407 00033**

- **Institut Médico-Educatif A. Dedecker - 88340 Le Val D'Ajol : 424 273 407 00082**

- **Maison d'Enfants à Caractère spécialisé « La Combe » - 88210 Senones : 424 273 407 00074**

* Le numéro d'engagement qui correspond au NUMERO DE COMMANDE.

A défaut de numéro de commande, il conviendra de mentionner le numéro du marché tel qu'il figure sur l'acte d'engagement du présent marché/accord-cadre ou, à défaut, toute référence permettant d'identifier votre prestation.

En cas d'interrogation sur les modalités d'utilisation de ce dispositif, le titulaire pourra consulter :

- le site Communauté Chorus Pro à l'adresse : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>,
- mailto : l'aide en ligne du portail Chorus Pro.

Dans le cas où, l'usage de la facture électronique ne serait pas possible, le titulaire devra transmettre les factures au format papier. Pour ce faire, celles-ci devront être adressées par courrier dans le respect des exigences suivantes.

Les factures doivent alors être établies en un original et deux duplicata et doivent être envoyées exclusivement à l'adresse figurant sur les bons de commande.

Mentions devant figurer sur les factures papiers ou électroniques :

Les factures devront comporter à minima, en application de l'article D.2192-2, les indications suivantes, conformes au marché :

- nom et adresse du Titulaire,
- le numéro de facture (la numérotation des factures est chronologique et continue),
- nom et adresse du destinataire,
- le numéro du bon de commande ou du devis accepté,
- le numéro et/ou l'intitulé du présent marché,
- le cas échéant, le numéro de son compte bancaire ou postal tel que précisé dans le présent article,
- la date d'émission de la facture,
- la désignation des produits livrés, dates de livraison et quantités,
- le prix unitaire HT, montant de la T.V.A. et le prix T.T.C,
- le prix total HT, montant total TVA, prix total TTC.

21.3 MODALITES DE REGLEMENT

Le montant des sommes à mandater est calculé en appliquant le taux de TVA en vigueur lors de la livraison.

Conformément à l'article R.2192-10 décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, le paiement interviendra 30 jours au plus tard après la réception et validation de la facture complète et conforme aux prestations exécutées.

Le point de départ du délai global de paiement est la date de réception de la demande de paiement par le pouvoir adjudicateur conforme aux prestations exécutées et aux termes financiers du marché (article R.2192-12 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique).

Le défaut de paiement dans les délais prévus ci-dessus fait courir de plein droit des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire. Le taux de ces intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage (article R.2192-31 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique) et au versement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros.

Le paiement sera effectué par virement bancaire.

Il sera effectué par le Directeur financier et comptable de l'UGECAM NORD-EST ou son délégataire après mandatement de la somme par l'ordonnateur, la Directrice Générale de l'UGECAM NORD EST ou son délégataire.

ARTICLE 22 - CLAUSES PÉNALES

L'article 14 du CCAG/FCS s'applique à l'exception des dérogations stipulées dans le présent article.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du C.C.A.G./F.C.S., le Titulaire n'est exonéré d'aucune pénalité. Les pénalités sont déduites du montant de la facture suivant la constatation des anomalies.

22.1 - ÉLABORATION DES MENUS

Si le Titulaire n'a pas rempli ses obligations de préparation et d'envoi des menus dans les délais prévus au CCTP de chaque lot, le Titulaire encourt de plein droit et sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire de 200 euros TTC par jour de retard constaté.

22.2 - LIVRAISON DES DENRÉES ET PRODUITS

Pour tout retard de livraison par rapport à la date fixée sur le bon de commande concerné ou pour toute livraison non conforme par rapport aux exigences établis dans les C.C.T.P. et annexes et non remplacée dans un délai maximum de 48 heures, les établissements peuvent appliquer au Titulaire, de plein droit et sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire de 300 euros TTC par jour de retard constaté.

22.3 - ASSISTANCE TECHNIQUE

En cas de manquement de la part du Titulaire à une réunion hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle et semestrielle, il peut lui être fait application, de plein droit et sans mise en demeure préalable, une pénalité forfaitaire de 300 euros TTC par manquement constaté.

22.4 – QUALITÉ, QUANTITE ET REFERENCEMENT DES PRODUITS LIVRÉS

Si la qualité, la quantité et le référencement des produits livrés n'est pas conforme à ce qui est prévue au présent CCAP, CCTP et leurs annexes de l'établissement concerné, entraînant une gêne dans la réalisation des repas ou d'une partie des repas, le Titulaire peut encourir de plein droit et sans mise en demeure préalable, soit une pénalité forfaitaire de 3 euros TTC par repas non conforme, soit le paiement de la facture d'un fournisseur choisi par l'établissement pour palier au manquement du Titulaire.

En cas de retour d'analyses alimentaires non satisfaisantes :

- analyses de surface : pénalité forfaitaire de 300 euros TTC,
- analyses alimentaires : pénalités forfaitaire de 200 euros TTC.

En cas de non-respect des habitudes alimentaires : pénalité forfaitaire de 300 euros TTC par manquement constaté.

22.5 - DISCONTINUITÉ DU SERVICE

S'il n'a pas rempli ses obligations de préparation et de distribution d'un service, le Titulaire peut encourir la mise à sa charge, de plein droit et sans mise en demeure préalable, d'une pénalité forfaitaire égale au double du montant TTC de l'ensemble des repas qui auraient dû être servis.

22.6 – CHANGEMENT NON AUTORISE DES MENUS

Les menus sont élaborés dans le cadre des réunions prévues à cet effet. Le Titulaire n'a pas la liberté de les changer de sa seule initiative; le Directeur d'Etablissement ou son représentant doit impérativement avoir été consulté et avoir donné son accord par écrit, sous peine d'encourir une pénalité de 400 € TTC par manquement constaté.

22.7 - ACCÈS AUX LOCAUX, NETTOYAGE ET ENTRETIEN, REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

À chaque constatation par le Directeur d'Etablissement ou son représentant :

- d'un laisser-aller au niveau de l'accès aux locaux (interdiction d'accès aux cuisines et aux locaux de stockage pour les personnes étrangères au Titulaire),
- d'un manque d'entretien ou d'un entretien irrégulier des locaux et/ou du matériel,

Le Titulaire peut encourir la mise à sa charge de plein droit et sans mise en demeure préalable, d'une pénalité forfaitaire d'un montant de 400 € TTC.

22.8 – UTILISATION CORRECTE DES MATERIELS DE CUISINE

Le Titulaire doit faire bon usage du matériel qui est mis à sa disposition. Ainsi des réparations récurrentes (plus de trois fois dans l'année) sur un même matériel donnera lieu à une pénalité forfaitaire d'un montant de 1 000 € TTC.

22.9 – APPLICATION DE LA LOI EGalim

En cas de manquement (inexécution totale ou partielle) constaté sur l'application de la loi EGalim, une pénalité forfaitaire de 200 € TTC sera appliquée par manquement constaté (objectif de 50% de produits de qualité non atteint, absence de plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, absence d'un menu végétarien hebdomadaire, ...).

La non transmission des statistiques mensuelles et du bilan annuel sur l'application de la loi Egalim (article 10.2 du CCAP) pourra faire l'objet de l'application d'une pénalité forfaitaire de 100 € H.T. par manquement constaté. Cette pénalité s'applique également en cas de manquement sur les supports d'information des convives relatifs à la loi EGalim.

22.10 – RESPECT DES MESURES DE DEVELOPPEMENT DURABLE

En cas de manquement constaté sur l'application des mesures de développement durable prévues initialement au marché et au cours de son exécution, une pénalité forfaitaire de 300 € H.T. sera appliquée pour tout manquement constaté.

22.11 – RETARD DE TRANSMISSION DES DOCUMENTS

En cas de retard dans la transmission des documents relatifs à l'exécution des prestations (statistiques mensuelles sur l'application de la loi Egalim, liste du personnel, ...), le titulaire encourt une pénalité de 50 € TTC par jour ouvré de retard.

22.12 – MANQUEMENT AUX OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Tout manquement aux obligations du Titulaire et au cahier des charges du présent marché donne lieu à une pénalité forfaitaire de 50 € TTC par manquement constaté selon la liste non exhaustive ci-après :

- défaut du port d'EPI,
- tenue professionnelle négligée, non adaptée,
- ...

22.13 – APPLICATION DES PENALITES

Les pénalités prévues au présent CCAP peuvent se cumuler entre elles. Les pénalités indiquées ci-dessous s'entendent en € T.T.C.

L'ensemble des pénalités prévues ci-dessus pourront se cumuler quel que soit le nombre de manquements constatés.

Le montant des pénalités, lorsqu'il ne peut être retenu par précompte sur les sommes dues au Titulaire, vient en atténuation de la dépense. S'il ne peut être précompté, il donne lieu à l'émission d'un avoir.

ARTICLE 23 – EXECUTION PAR DEFAULT

Il sera fait application de l'article 45 du C.C.A.G./F.C.S.

L'établissement est autorisé à faire assurer provisoirement, par un tiers et à la charge du Titulaire, le service dû par ce dernier, du seul fait du retard, du refus de réaliser la prestation objet du marché ou en raison de prestations non conformes au marché. S'il en résulte une majoration de prix, celle-ci est mise de plein droit à la charge du Titulaire.

ARTICLE 24 - CLAUSE RÉSOLUTOIRE

Il est application des articles 38, 39 et 40 du C.C.A.G./F.C.S.

En cas d'inexécution ou de mauvaise exécution par le Titulaire des obligations lui incombant au titre du présent marché, celui-ci pourra être résilié de plein droit après mise en demeure préalable de 15 jours. Le cas échéant, des dommages et intérêts pourront, en outre, être demandés au Titulaire.

ARTICLE 25 - CLAUSE DE CONFIDENTIALITE

25.1.1 Chaque Partie s'engage à considérer comme strictement confidentielles toutes les informations qui lui seront communiquées par l'autre Partie, dans le cadre de l'exécution du présent Contrat. Les Parties entendent préciser que seront considérées comme confidentielles les données échangées entre les Parties tout au long de l'exécution du Contrat.

Chaque Partie s'engage à respecter le secret professionnel et le secret des affaires ainsi que les dispositions de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 sur l'informatique et les libertés modifiée et du règlement UE 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 appelé « règlement européen sur la protection des données ou « RGPD ».

Chaque Partie s'interdit, en conséquence, de divulguer, pour quelque cause que ce soit, lesdites informations, sous quelque forme, à quelque titre et à quelque personne que ce soit.

Le terme "Information Confidentielle" est défini comme toute information de quelque nature que ce soit et quelle que soit sa forme, écrite ou orale, y compris, sans que cela ne soit limitatif, tout écrit, note, copie, rapport, document, étude, analyse, dessin, lettre, listing, logiciel ou support numérique, spécifications, chiffre, graphique, enregistrement sonore et/ou reproduction picturale, quel que soit son support (interdiction de communiquer avec les familles, et/ou les enfants sur tout ce qui concerne les affaires afférentes à l'IME, sans autorisation du Directeur d'établissement).

25.1.2 Chacune des Parties s'engage notamment à :

- . prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger l'accès aux informations confidentielles,
- . ne pas utiliser les informations confidentielles autrement qu'aux fins du Contrat,
- . ne pas utiliser les informations confidentielles à son profit ou au profit de tout tiers en dehors de la stricte application du Contrat,
- . ne pas divulguer les informations confidentielles à tout tiers non autorisé ou non concerné par l'objet du Contrat,
- . ne pas utiliser les informations confidentielles pour toute action directe ou indirecte de conception, développement ou commercialisation de produits similaires ou concurrentiels à ceux de l'autre Partie,
- . ne divulguer les informations confidentielles qu'à ses seuls préposés ayant la nécessité de les connaître au titre de leur mission,
- . ne laisser accès aux informations confidentielles qu'à ceux de ses dirigeants, employés, mandataires, ou conseils devant y avoir accès pour la bonne exécution du Contrat et sous réserve du respect par ceux-ci de la présente obligation de confidentialité.

25.1.3 Chacune des Parties sera déliée de son obligation de confidentialité au cas où :

- . la divulgation des informations confidentielles serait exigée par la loi, les règlements, une décision judiciaire ou si cette divulgation était nécessaire pour mettre en œuvre ou prouver l'existence de droits en vertu du Contrat,
- . les informations confidentielles ont fait l'objet d'une mise à disposition au public assurée directement par l'autre Partie et sans restriction,
- . les informations confidentielles sont déjà connues du public, ou sont tombées dans le domaine public en dehors de toute intervention de l'autre Partie,

16.1.4 Chacune des Parties s'engage à respecter son obligation de confidentialité dès la signature du présent Contrat et pendant toute sa durée ainsi que pendant une période de cinq (5) ans à compter de la fin du présent Contrat et pour quelque cause que ce soit.

ARTICLE 26 – DISPOSITIF DE VIGILANCE

Conformément à l'article D 8222-5 du Code du travail, le titulaire s'engage à fournir tous les 6 mois à compter de la notification du marché et jusqu'à la fin de l'exécution de celui-ci, les pièces et attestations sur l'honneur prévues à l'article D 8222-5 ou D 8222-7 du code du travail.

Les pièces et attestations mentionnées ci-dessus sont déposées par le titulaire sur la plateforme en ligne mise à disposition, gratuitement, par l'UGECAM NORD EST, à l'adresse suivante : <https://www.e-attestations.com>.

A défaut, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire. Ainsi le Pouvoir adjudicateur pourra faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire.

ARTICLE 27 - DIFFÉRENDS ET LITIGES

En cas de litige, les parties contractantes peuvent recourir à la conciliation et médiation, conformément aux articles L.2197-2, L.2197-3, L.2197-4, L.2197-5 et L.2197-7 de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique.

Il est fait application du Chapitre 8 : Différends du CCAG/FCS.

Si ce litige ne peut être réglé de façon amiable ou par voie d'arbitrage, le tribunal compétent est le Tribunal judiciaire dans le ressort duquel se trouve l'UGECAM Nord Est, étant entendu que le droit français est seul applicable et les tribunaux français seuls compétents.

ARTICLE 28 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Il est dérogé à l'article 14.1.3 du C.C.A.G./F.C.S. par l'article 22 du présent C.C.A.P.

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale de l'UGECAM NORD EST,

Mme Christelle PROST

Fait à Nancy, le