

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE DE SERVICES SPECIFIQUES

Procédure adaptée ouverte

Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique

MARCHÉ N° 2573So6MP

**ACCORD-CADRE DE SERVICES D'ENSEIGNEMENT SUR DES ACTIONS DE
FORMATION AUPRES DES ENTREPRISES DU SECTEUR
COMMERCE-HOTELLERIE-RESTAURATION DISPENSEES
PAR LA CCI DE LA SAVOIE**

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie

13 Allée Lac de Constance

73 371 Le Bourget du Lac

Site internet : <http://www.savoie.cci.fr>

Adresse du profil acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	3
1.1 - Objet	3
1.2 - Décomposition du contrat	3
1.3 - Type d'accord-cadre	3
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande	3
1.5 - Réalisation de prestations similaires	4
2 - Pièces contractuelles.....	4
3 - Confidentialité et mesures de sécurité	4
4 - Protection des données à caractère personnel	5
5 - Durée et délais d'exécution	5
5.1 - Durée du contrat.....	5
5.2 - Reconduction	5
6 - Prix	5
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	5
6.2 - Modalités de variation des prix	6
7 - Garanties Financières	6
8 - Avance.....	6
9 - Dispositif de vigilance.....	6
10 - Modalités de règlement des comptes	7
10.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	7
10.2 - Présentation des demandes de paiement.....	7
10.3 - Délai global de paiement.....	8
10.4 - Paiement des cotraitants	8
10.5 - Paiement des sous-traitants	8
11 - Conditions d'exécution des prestations	8
11.1 - Notification par le biais du profil d'acheteur.....	8
11.2 - Processus de remplacement d'une personne nommément désignée	8
11.3 - Matériels, objets et approvisionnements confiés au titulaire.....	9
11.4 - Organisation matérielle et pédagogique	9
11.5 - Livrables.....	9
11.6 - Obligations du titulaire	9
11.7 - Déplacements professionnels	11
11.8 - Exclusivité de l'accord cadre	11
11.9 - Modifications techniques	11
11.10 - Modifications planning d'intervention	11
11.11 - Non subordination.....	11
12 - Développement durable.....	12
13 - Constatation de l'exécution des prestations	13
13.1 - Vérifications	13
13.2 - Décision après vérification	13
14 - Garantie des prestations	13
15 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle.....	13
16 - Pénalités	14
17 - Clause de réexamen	14
18 - Assurances.....	15
19 - Résiliation du contrat	15
19.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre.....	15
19.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	15
20 - Règlement des litiges et langues	16
21 - Dérogations	16
22 - Clauses techniques particulières	17
22.1 - Lot n°1 : Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE JURIDIQUE	17
22.2 - Lot n°2 : Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE METIER	19
22.3 - Lot n°3 : Permis – 1 jour (Recyclage Exploitation, Chambre d'hôtes et de vente de boissons alcooliques)	21
22.4 - Lot n°4 : Hygiène alimentaire en restauration commerciale	23
22.5 - Lot n°5 : Maîtriser ses achats et réduire ses coûts en restauration	25

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet

La présente consultation concerne :

Les services d'enseignement sur des actions de formation auprès des entreprises du secteur Commerce-Hôtellerie-Restauration dispensées par la CCI de la Savoie.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :

CCI de la Savoie

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 5 lots.

Lots	Désignation	Nombre de formateurs requis	Montant maximum sur 4 ans
01	Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE JURIDIQUE	2	16 000 €
02	Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE METIER	2	50 000 €
03	Permis – 1 jour (<i>Recyclage Exploitation, Chambre d'hôtes et de vente de boissons alcooliques</i>)	2	13 000 €
04	Hygiène alimentaire en restauration commerciale	2	53 000 €
05	Maîtriser ses achats et réduire ses coûts en restauration	2	8 000 €

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre attribué à plusieurs opérateurs économiques.

Les candidats ont la possibilité de soumettre des offres pour tous les lots.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec un montant maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Les titulaires se verront attribuer les bons de commande dans les conditions suivantes :

Attribution en cascade

La méthode d'attribution dite « en cascade » fait appel en priorité aux titulaires les mieux-disant. L'acheteur contacte le titulaire classé en première position et si ce dernier ne peut répondre dans les délais exigés, l'acheteur s'adresse au titulaire dont l'offre a été classée seconde et ainsi de suite.

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

- le nom ou la raison sociale du titulaire.
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;

La durée maximale d'exécution des bons de commande est de 4 ans.

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

1.5 - Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire de l'accord-cadre, en application des articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

2 - Pièces contractuelles

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

- Le cadre de réponse OBLIGATOIRE valant marché,
- Le cahier des clauses particulières (CCP),
- Les bons de commandes émis sur la durée du marché,
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs, postérieurs à la notification du marché.

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent accord-cadre comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Le titulaire est soumis à une obligation de réserve et s'engage à ne divulguer aucun fait, événement, document ou résultat dont il a connaissance au cours de l'exécution de sa prestation. Durant les formations, le titulaire représente la CCI. Il s'interdit par conséquent de dire ou de faire quoi que ce soit qui puisse porter préjudice à la bonne image de la CCI et de son centre de formation.

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

En matière de sécurité, le titulaire est tenu de respecter les dispositions législatives ou réglementaires suivantes :

- Règlement intérieur du centre de formation
- Règlement de vie collective applicable aux auditeurs de CCI Formation
- Charte d'utilisation des ressources des systèmes d'information et de communication pour les apprenants et le personnel enseignant non salarié de la CCI.
- Charte pédagogique.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Protection des données à caractère personnel

Les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel et, en particulier, la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel (RGPD).

Pour l'application de ces dispositions, il est rappelé que, dans le cadre de leurs relations contractuelles, le pouvoir adjudicateur a la qualité de "responsable du traitement", et le titulaire celle de "sous-traitant" du responsable du traitement.

Le titulaire pourra donc, en cas de manquement à ses obligations en matière de protection des données, voir sa responsabilité engagée dans les conditions et limites propres à cette qualité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an.

L'accord-cadre est conclu à compter de la date de notification du contrat.

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

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

5.2 - Reconduction

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an.

La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix forfaitaires et unitaires **T.T.C ou Net** selon les stipulations du bordereau des prix (*Cf. Cadre de Réponse valant Marché*).

Les prix sont constitués d'unités d'œuvres forfaitaires pour un groupe ou pour un stagiaire, définis par lot.

Les prix sont réputés comprendre :

- ☞ Toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations,
- ☞ Les temps de préparation,
- ☞ La participation aux éventuelles réunions de coordination,
- ☞ La préparation et la correction des évaluations des acquis sauf pour les évaluations et corrections ne découlant pas directement d'un face-à-face pédagogique.
- ☞ Les frais annexes, déplacements, restauration, documentation...

Le prestataire devra indiquer les tarifs pour chaque lot en distinguant les frais pédagogiques des frais annexes (déplacement, restauration, documentation...).

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise de l'offre par le titulaire ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Les prix sont révisés annuellement par application aux prix de l'accord-cadre d'un coefficient Cn donné par les formules suivantes :

Formule
$Cn = 0.0\% + 100.0\% (\text{SYN REV (n)} / \text{SYN REV (o)})$

selon les dispositions suivantes :

- Cn : coefficient de révision.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est celui qui précède le mois au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index publiée au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

Les index de référence, SYNTEC, sont les suivants :

Code	Libellé
SYN REV	Indice SYNTEC

7 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

8 - Avance

Aucune avance ne sera versée.

9 - Dispositif de vigilance (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 **E-ATTESTATIONS** mise à disposition gratuitement par la CCI, à l'adresse suivante : <https://declarants.e-attestations.com>.

A défaut de production des pièces sur E-attestations, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire.

10 - Modalités de règlement des comptes

10.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

10.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Informations à utiliser pour la facturation électronique

ETABLISSEMENTS DE FORMATION	IDENTIFIANT CHORUS / SIRET	CODE SERVICE CHORUS	NUMÉRO D'ENGAGEMENT JURIDIQUE
CCI de la SAVOIE	18733001400072	73SFORM	N° du bon de commande

Pour tout renseignement concernant les factures, l'adresse et le contact du service de facturation sont les suivants :

- ☞ CCI SAVOIE - FACTURATION
- ☞ TSA n° 40011- 69 221 LYON CEDEX 02
- ☞ Email : fournisseurs-savoie@auvergne-rhone-alpes.cci.fr

10.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

10.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

10.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

11 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

11.1 - Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur dans les conditions suivantes :

La notification du marché et de ses avenants sera effectuée via le profil acheteur PLACE. En revanche, il n'est pas prévu de notifier les bons de commande ou tout autre document faisant courir un délai via la PLACE.

11.2 - Processus de remplacement d'une personne nommément désignée

Lorsque le titulaire s'engage sur l'intervention d'une personne physique, nommément désignée, et que cette personne n'est plus en mesure d'intervenir, son remplacement est effectué dans les conditions de l'article 3.4.3 du CCAG-FCS (dérogation au délai).

L'acheteur est informé sans délai de cet empêchement, et le titulaire propose un remplaçant dans un délai de 10 jours à compter de la date d'envoi de cette information.

11.3 - Matériels, objets et approvisionnements confiés au titulaire

En vue de l'exécution du contrat, des matériels, objets et approvisionnements sont remis par le pouvoir adjudicateur au titulaire sans transfert de propriété à son profit. Les conditions de remise puis de restitution sont prévues à l'article 18 du CCAG-FCS.

11.4 - Organisation matérielle et pédagogique

Le responsable de la formation met à disposition du prestataire les moyens matériels et techniques pour l'organisation de son intervention. Le titulaire a en charge le respect des procédures qualités du centre de formation.

L'organisation matérielle des stages (salles, matériel) est assurée par le centre de formation de la CCI, conformément à la proposition d'intervention du prestataire.

Pour chaque action nouvelle, le formateur doit fournir les programmes (objectifs, contenus, méthodes pédagogiques), supports pédagogiques demandés et ses besoins en ressources matérielles.

La CCI et le titulaire sont tenus de s'informer mutuellement de toute annulation ou interruption de stage. Lorsque le formateur ne peut assurer la formation pour laquelle il a reçu une commande, les heures ne pouvant être effectuées peuvent être attribuées par la CCI à un autre formateur.

La CCI décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels et ou professionnels de toute nature utilisés ou déposés par les formateurs dans les locaux du Centre de formation ou chez l'un de ses clients.

11.5 - Livrables

L'intervenant fournira à la CCI de la Savoie les supports de travail et de présentation en version modifiable pour chaque intervention avant l'émission du bon de commande, et fournira les livrables demandés pour chaque intervention dans le respect des normes en vigueur et de Qualiopi (supports de formation, documents de travail ou utiles aux stagiaires, certificat d'évaluation des acquis...).

Les supports devront être logotés CCI Savoie uniquement.

La CCI de la Savoie se réserve le droit de demander à l'intervenant tout autre livrable utile.

11.6 - Obligations du titulaire

Le contenu des modules de formation est décrit dans un catalogue de base.

Le titulaire en lien avec l'équipe pédagogique doit réaliser le contenu de son programme de formation en respectant le cadre fixé par le centre de formation.

Dans le cadre des formations techniques nécessitant une expertise, le titulaire est amené à développer des contenus du programme de formation. Les propositions devront être préalablement validées par le responsable de formation.

Le titulaire est tenu de respecter les procédures qualités du centre de formation (QUALIOPI). Dans le cadre de la démarche qualité de la CCI et pour répondre à ses exigences, chaque prestataire est tenu de fournir, pour chaque nouvelle prestation de formation les justificatifs suivants :

- ☞ Déroulé et contenu pédagogique conformes à la réglementation ;
- ☞ Guide d'animation ou équivalent ;
- ☞ Outil(s) d'évaluation et de validation des acquis utilisé(s).

Les candidats retenus s'engagent à transmettre ces éléments au plus tard 10 jours avant le début des formations.

Le titulaire est en charge de la réalisation des supports de cours pour les stagiaires. La duplication des documents peut être assurée par le Centre de formation selon les modalités en vigueur sur le site et dans le respect de la réglementation en matière de reproduction de documents.

Le titulaire a en charge l'émargement des stagiaires par séance ou par demi-journée. Le titulaire est tenu de les remettre au responsable de formation, soit à la fin de chaque module de formation, soit en fin de mois si la formation se déroule sur plusieurs mois.

Le signalement des absences dans les premières heures de formation au secrétariat.

Le respect des horaires des formations programmées ainsi que les horaires des pauses.

La participation aux réunions pédagogiques organisées pour les formations.

La mise en place d'une évaluation (préparation et correction) des acquis et de procéder à l'évaluation des stagiaires selon le règlement pédagogique de chaque formation.

Le respect de la conformité du contenu pédagogique ou du programme de formation dans les délais et progressions pédagogiques convenus.

Le titulaire devra tenir informé le responsable pédagogique de l'avancement du programme de formation et de tout dysfonctionnement qui pourrait nuire à la qualité de la formation.

Le titulaire devra transmettre au responsable un bilan global à l'issue de la formation ou un bilan individuel suivant la demande du client.

Le titulaire en cas d'absence, a l'obligation de prévenir le responsable de formation dans un délai de 24H. Le centre de formation se réserve le droit de reporter ou non les heures non réalisées.

Le titulaire ne peut en aucun cas, faire intervenir une tierce personne non déclarée au marché et sans l'accord du centre de formation, ni se faire remplacer par un candidat de son groupement sans autorisation.

En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, le titulaire devra s'adresser au responsable concerné ou à la Direction du centre de formation pour signaler les faits.

Le titulaire ne peut utiliser de logiciel ou de supports non conformes à la réglementation (utilisation de supports protégés, de logiciel sans licence...).

Par la signature du marché, le titulaire s'engage expressément vis-à-vis de la CCI :

- ☞ à respecter les critères permettant aux financeurs de la formation professionnelle continue de s'assurer de la qualité des actions de formation dispensées par le Centre de formation conformément au décret n° 2015-790 du 30 juin 2015,
- ☞ à se conformer à toutes les instructions et consignes particulières de travail qui lui seront données par son interlocuteur au sein du Centre de formation,
- ☞ à s'interdire d'utiliser sans autorisation des réseaux sociaux (LinkedIn, Facebook, Twitter,...) impliquant CCI Formation et de créer des groupes relatifs à CCI Formation sur ces réseaux. Concernant ce point, une autorisation pourra être accordée par un responsable de CCI Formation au prestataire ayant formulé une demande en ce sens. Cette autorisation devra être écrite et son objet précisément défini
- ☞ à respecter une obligation de réserve et à éviter en toute circonstance portant ou pouvant porter atteinte à la considération de CCI Formation.

- ☞ à respecter le cas échéant, vis-à-vis des stagiaires et des entreprises qui recourent aux services de CCI Formation, une obligation de secret professionnel, tant en ce qui concerne les affaires des stagiaires ou des entreprises clientes de CCI Formation que celles éventuellement de leurs propres clients ou de leurs partenaires.
- ☞ A cet égard, le prestataire s'interdit de divulguer à qui que ce soit, concepts, études, analyses, projets ou réalisations effectués par les stagiaires ou entreprises pour eux-mêmes, ou éventuellement pour leurs clients ou partenaires.
- ☞ Sont notamment considérés comme absolument confidentiels les formules, méthodes, procédures, techniques, programmes et sous-programmes élaborés par lesdites entreprises ou stagiaires.
- ☞ à ne pas exercer pour le compte des entreprises avec lesquelles il aura été mis en contact, aucune activité de formation et/ou conseil de nature à entrer en concurrence avec les prestations et actions commerciales de CCI Formation, et ceci pendant toute la durée du présent engagement.
- ☞ à avertir expressément CCI Formation de tous litiges, incidents ou accidents survenus avec ou chez l'un de ses clients ou prospects. CCI Formation prendra toutes mesures nécessaires dans le cadre de sa relation-clients.

11.7 - Déplacements professionnels

S'agissant des déplacements, le titulaire doit :

- ☞ Obligatoirement être assuré à ses frais par une assurance illimitée couvrant la responsabilité civile et pouvant répondre de l'usage de son véhicule à des fins professionnelles.
- ☞ Fournir une attestation de la Compagnie d'assurances.
- ☞ En cas d'accident, se conformer aux dispositions prévues par la loi et par son contrat d'assurance, de telle sorte que d'aucune manière, et à aucun moment, la responsabilité de la CCI ne puisse se trouver engagée.

11.8 - Exclusivité de l'accord cadre

De manière exceptionnelle, le présent accord cadre peut déroger au principe d'exclusivité dans les cas suivants :

- ☞ en cas d'indisponibilité des titulaires du marché,
- ☞ aucun des titulaires du marché n'est en mesure de répondre de manière satisfaisante à une demande spécifique d'une entreprise cliente,
- ☞ pour des besoins occasionnels de faible montant

Dans ce cadre, la CCI s'autorise à passer des commandes en direct avec d'autres opérateurs dans le respect des règles de la commande publique.

11.9 - Modifications techniques

Au moment de l'attribution du bon de commande, le pouvoir adjudicateur peut prescrire au titulaire et à la demande du client, des modifications de caractère technique sur la base du module « catalogue » de formation. Le pouvoir adjudicateur peut accepter les modifications proposées par l'attributaire. La formulation de ces modifications est reprise dans le bon de commande.

11.10 - Modifications planning d'intervention

Après émission d'un bon de commande, le planning d'intervention est susceptible d'être modifié du fait d'un décalage par l'établissement accompagné ou d'un taux de remplissage de la formation insuffisant. Dans ce cas, une proposition d'un nouveau planning sera présentée à l'attributaire du bon de commande. Le cas échéant, la formation peut être annulée pour ces mêmes motifs, dans ce cas-là, une nouvelle formation sera proposée à l'attributaire.

11.11 - Non subordination

Les formateurs qui sont amenés à travailler dans les locaux de la CCI sont des personnels du titulaire, ils demeurent en permanence sous l'autorité du Titulaire. Il est entendu qu'il ne s'établira aucun lien de subordination entre le personnel du Titulaire et la CCI.

Le titulaire est tenu d'accomplir toutes les obligations légales liées à ses salariés.

La CCI de la Savoie dans la gestion de leurs actions de formation mises en place au sein de leurs différents sites, font en sorte que soient pris en compte les 4 piliers du développement durable :

1. **Social** : formations ouvertes à tous publics, hommes/femmes et même à distance, sites adaptés à l'accueil de personnes à mobilité réduite, pour permettre l'intégration sans discrimination d'un public le plus large possible et favoriser l'accès à la formation pour tous et le retour à l'emploi.
2. **Gestion des ressources internes** : sur le champ sociétal, le recrutement, la gestion du personnel et le dialogue social sont également largement pris en compte au sein de nos structures. Notre politique est de s'appuyer sur des emplois pérennes.
3. **Environnemental** : Les salariés et les stagiaires formation sont incités à mettre en œuvre des écogestes dans les locaux d'accueil des formations tels que le tri des déchets de papiers, les économies d'énergie et d'eau. Le centre de formation favorise l'utilisation de supports de formation numériques pour minimiser l'impact environnemental (réduction des impressions papier. Les lieux de formations sont bien répartis pour les apprenants sur les territoires et accessibles par moyens de transport simples, pour minimiser l'impact sur les pollutions atmosphériques et intégrer les risques liés aux déplacements routiers. Le siège de la CCI de la Savoie a été entièrement rénové, afin d'améliorer l'isolation thermique et phonique, ainsi que l'impact consommation (exemple : luminaires intelligents s'adaptant à la luminosité, et s'éteignant quand inutiles). A titre d'exemple, la CCI de la SAVOIE figure sur le podium à la 2e place pour le Challenge Mobilité Régional au niveau de la Savoie, dans la catégorie Villes moyennes en 2025.
4. **Economique** : mise en place de formations à des coûts attractifs afin de permettre à chacun d'accéder à ces formations. Politique de prix adaptés en fonction du public en s'appuyant sur le collectif pour permettre à chacun de participer et en utilisant les OPCA pour réduire les coûts. Les formations sont régulièrement étudiées afin d'être toujours adaptées aux besoins du territoire et des entreprises en termes de développement et d'emploi.

Ainsi, dans le cadre de la prestation de formation, **le prestataire s'engage à adopter une approche responsable et durable, tant sur le plan environnemental que social**. Ainsi, il devra intégrer dans son programme de formation des éléments visant à sensibiliser les participants aux enjeux du développement durable, notamment :

1. **Écologie** : adopter des modalités d'échange d'information qui s'inscrivent dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Ces modalités comprennent, sans s'y limiter, les éléments suivants :
 - a. **Communication Numérique** : Le prestataire privilégiera l'utilisation d'outils de communication numériques (plateforme de données, plateformes de messagerie instantanée, emails).
 - b. **Matériaux Numériques** : Tous les documents et supports de formation seront fournis sous format numérique. Cela inclut les manuels, diaporamas, et tout autre matériel pédagogique. En cas de nécessité d'impression, le prestataire veillera à permettre et encourager une impression recto-verso.
 - c. **Sensibilisation aux Pratiques Durables** : Le prestataire aura également la responsabilité de sensibiliser les participants aux bonnes pratiques en matière de communication et d'échange d'informations, afin qu'ils puissent également adopter une approche respectueuse de l'environnement dans leurs interactions professionnelles.
2. **Respect des ressources** : Sensibilisation à l'utilisation efficace des ressources matérielles et énergétiques, en privilégiant des pratiques respectueuses de l'environnement au cours des sessions de formation.
3. **Impact social** : Le prestataire est également invité à promouvoir l'inclusion sociale et la diversité dans ses activités, en tenant compte des besoins spécifiques des différentes populations participantes.

13 - Constatation de l'exécution des prestations

13.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 27 et 28.1 du CCAG-FCS.

Ces opérations de vérification seront réalisées sur la base des prestations et/ou pièces suivantes :

- ☞ Emploi du temps et feuille d'émargement,
- ☞ Déroulé pédagogique heure par heure de la formation,
- ☞ Programme de formation dans le respect des référentiels,
- ☞ Émargement retraçant la participation aux réunions pédagogiques,
- ☞ Évaluation des acquis,
- ☞ Respect du contenu pédagogique et du programme,
- ☞ Bilan pédagogique global ou bilan individuel.

Les vérifications seront effectuées par un référént de l'établissement de formation.

13.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

14 - Garantie des prestations

Les prestations feront l'objet d'une garantie de 3 mois dont le point de départ est la date de notification de la décision d'admission.

Les modalités de cette garantie sont les suivantes :

Dans ce cadre, le formateur est susceptible de répondre aux questions des stagiaires dans le prolongement de leur formation.

15 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle

Conformément à l'article 37 du CCAG-FCS, les résultats réalisés dans le cadre de l'accord-cadre font l'objet d'une cession à titre non exclusif au profit du pouvoir adjudicateur. Par conséquent, le titulaire peut utiliser les résultats pour ses propres besoins, y compris commercialement.

Toutefois, les résultats ayant pour objet d'identifier le pouvoir adjudicateur, de promouvoir ses produits ou services et ceux qui ne peuvent pas être réutilisés en raison de leur confidentialité sont cédés à titre exclusif.

Par ailleurs, tout document remis au titulaire par le centre de formation pour l'exécution de sa prestation demeure la propriété exclusive du pouvoir adjudicateur. Ces documents ne pourront être utilisés par le titulaire uniquement dans le cadre des formations liées au présent marché.

Dans ce cas, le titulaire s'interdit d'exploiter les documents de quelque manière que ce soit en dehors des prestations à exécuter dans le cadre du présent marché, sauf autorisation préalable écrite du pouvoir adjudicateur.

16 - Pénalités

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard, une pénalité fixée à 1,0/1000, conformément aux stipulations de l'article 14.1.1 du CCAG-FCS.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 15 jours, conformément à l'article 14.1.1 alinéa 1 du CCAG-FCS.

17 - Clause de réexamen

Une procédure de réexamen des conditions d'exécution de l'accord-cadre peut être menée en application des articles L. 2194-1 1° et R. 2194-1 du Code de la commande publique. Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant au présent accord-cadre.

Cette procédure s'applique lorsque la teneur des modifications n'est pas prévue initialement dans l'accord-cadre, et ce pendant toute la durée de son exécution.

La présente clause n'implique pas un droit acquis au réexamen des conditions d'exécution. Le cas échéant, le titulaire doit notamment produire tous les justificatifs nécessaires à l'instruction de la demande. Le pouvoir adjudicateur peut également procéder à un contrôle des informations données par le titulaire.

Si le principe et les conditions de mise en œuvre du réexamen sont acceptés par les parties, il trouve à s'appliquer quel que soit le montant des modifications qu'il induit.

L'initiative de la demande de réexamen appartient aux deux parties, et la procédure de réexamen n'interrompt en aucun cas l'exécution des prestations.

La demande doit être transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception.

A compter de la date de réception de la demande, la partie destinatrice dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur les conditions de réexamen. Si aucun accord n'est intervenu dans ce délai, il est convenu que la position du pouvoir adjudicateur est retenue par défaut, cette stipulation ne valant pas renonciation à recours pour le titulaire.

La procédure de réexamen ainsi définie peut être initiée dans les cas suivants :

Prestations complémentaires

Dans le cadre de nouveaux besoins en lien avec l'objet du marché, le pouvoir adjudicateur peut demander au titulaire les modifications suivantes :

- ☞ L'ajout de prestations ne figurant pas au marché suite à un changement de réglementation ;
- ☞ Le remplacement de prestations initialement prévues au marché par des prestations non prévues au marché ;

En tout état de cause, les modifications demandées doivent être conformes à l'objet du marché et ne pas le modifier substantiellement.

Les modifications demandées donnent lieu à l'établissement d'un devis préalable par le titulaire. Ce devis, daté et signé par le titulaire, doit indiquer la durée de validité du devis.

Réexamen des conditions financières, notamment dans les cas suivants :

- ☞ En cas de modification de l'environnement économique portant atteinte à l'économie générale de l'accord-cadre ou à son équilibre financier ;
- ☞ En cas d'événements extérieurs aux parties perturbant durablement ou sensiblement la réalisation des prestations.

Modification du montant maximum :

Le montant maximum du contrat pourra faire l'objet d'un réexamen

- ☞ Si cette modification est rendue nécessaire en raison de l'évolution des coûts du contrat, résultant d'événements irrésistibles et extérieurs aux parties, conduisant le titulaire à exposer pour l'exécution du marché, des sommes ayant un impact significatif sur l'équilibre du contrat.
- ☞ Si le montant maximum est atteint au cours d'une période d'exécution, les deux parties peuvent revoir le maximum de l'accord-cadre, dans le respect des dispositions prévues par les articles R. 2194-1 et suivants du Code de la Commande Publique.

Ces modifications contractuelles seront entérinées par voie d'avenant.

18 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

19 - Résiliation du contrat

19.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

19.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

20 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Grenoble est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

21 - Dérogations

- ☞ L'article 4 du CCP déroge à l'article 5.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 10 du CCP déroge à l'article 3.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 10 du CCP déroge à l'article 3.4.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 11 du CCP déroge à l'article 16.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 13 du CCP déroge à l'article 33 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 15.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 alinéa 2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 18.1 du CCP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

22 - Clauses techniques particulières

22.1 - Lot n°1 : Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE JURIDIQUE

22.1.1 - Contexte

Pour répondre à une forte demande de nos ressortissants, la CCI de la Savoie a obtenu auprès du Ministère de l'Intérieur l'agrément en mars 2015 (renouvelé en juin 2020, et en cours de renouvellement 2025) afin de dispenser les formations : [Permis d'exploitation – 20 heures](#)

Cette formation se décompose en deux parties :

☞ Une partie « juridique », Lot n°1 ci-décrit

☞ Une partie « métier », Lot n°2

La réussite aux évaluations des deux parties est nécessaire à l'obtention du CERFA Permis d'exploitation.

Type de formation : Formation obligatoire

Nature de l'action de formation conformément à l'article L.6313-1 CT : Adaptation, développement des compétences

Cadre réglementaire :

Depuis mai 2007, toute personne créant ou reprenant un établissement vendant des boissons alcoolisées doit détenir un « PERMIS D'EXPLOITATION » qu'elle obtient à l'issue d'une formation obligatoire.

Depuis avril 2009, cette obligation a été étendue à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Public concerné :

Les exploitants de débits de boissons à consommer sur place, les établissements pourvus d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant ». Sont concernés par cette formation toutes les personnes qui ouvrent pour la première fois un débit de boissons, les établissements qui font l'objet d'une mutation, translation ou d'un transfert.

22.1.2 - Objectifs et programme

Objectifs de la formation :

- ☞ Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) ;
- ☞ Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations ;
- ☞ Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations ;
- ☞ Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

Dans le cadre du programme suivant, apport des aspects JURIDIQUES concernant :

- ☞ Le cadre législatif et réglementaire
- ☞ La responsabilité civile et pénale du dirigeant
- ☞ Les affichages obligatoires
- ☞ Les obligations de protection des consommateurs
- ☞ La prévention et la lutte contre l'alcoolisme
- ☞ La protection des mineurs
- ☞ La répression de l'ivresse sur la voie publique
- ☞ Les règles d'hygiène
- ☞ La législation sur les stupéfiants
- ☞ La revente de tabac
- ☞ La lutte contre le bruit
- ☞ La lutte contre les discriminations

- ☞ La fermeture administrative
- ☞ Les réglementations locales

Approches pédagogiques:

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Evaluation des connaissances à l'entrée et en cours de formation, laissée à l'appréciation du formateur.

En fin de formation du **permis d'exploitation – 20 heures** (lot n°1 et lot n°2), la réussite à l'évaluation des connaissances conditionne la remise du CERFA.

22.1.3 - Modalités

Ce lot est un lot **multi-attributaires**.

Besoin en nombre de formateurs : 2.

Les critères d'attribution des bons de commande pour ce lot : « **en cascade** »

La formation peut être déclinée soit :

- ☞ En présentiel, à la CCI SAVOIE – 13 allée Lac de Constance – 73370 Le Bourget du Lac
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation
- ☞ En présentiel, CCI SAVOIE – Antenne d'Albertville – 45 Avenue Jean Jaurès - 73200 Albertville
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation

Le prestataire devra indiquer un tarif tel que défini dans l'article 6.1 pour chaque déclinaison.

Durée des formations :

Permis d'exploitation lot n°1 et lot n°2 : 2,5 jours soit 20 heures au total.

Pour ce lot n° 1, partie JURIDIQUE : 0,5 jour soit 3h30min.

Horaires (donné à titre d'exemple sur du présentiel) sur 3 jours pour exemple :

- ☞ 1^{er} jour : 14h00 à 17h30
- ☞ 2^{ème} jour : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h45
- ☞ 3^{ème} jour : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h45

Moyens mis à disposition : Salles de formations

Nombre de sessions prévues en 2026 :

10 sessions : **Permis d'exploitation 20h**

Dont 2 prévues à Albertville

Et possibilité de faire en fonction de la situation sanitaire ou de la demande des sessions entièrement en distanciel synchrone.

A titre d'information, dates provisoires fin 2025 et 2026 (lot n°1 et lot n°2) (susceptibles d'évoluer) :

Permis d'exploitation 20 heures :

2025 :

Du 8 au 10 septembre 2025

Du 22 au 24 septembre 2025

Du 20 au 22 octobre 2025

2026 :

Du 26 au 28 janvier 2026

Du 23 au 26 février 2026

Du 16 au 18 mars 2026

Du 27 au 29 avril 2026

Du 11 au 13 mai 2026

Du 8 au 10 juin 2026
Du 9 au 11 septembre 2026
Du 12 au 14 octobre 2026
Du 2 au 4 novembre 2026
Du 23 au 25 novembre 2026

La CCI se réserve le droit d'annuler une session de formation si le nombre de participants est insuffisant. Dans ce cas, elle informe le formateur 7 jours avant le début de la formation.

22.2 - Lot n°2 : Permis d'exploitation – 20 heures – PARTIE METIER

22.2.1 - Contexte

Pour répondre à une forte demande de nos ressortissants, la CCI de la Savoie a obtenu auprès du Ministère de l'Intérieur l'agrément en mars 2015 (renouvelé en juin 2020) afin de dispenser les formations : [Permis d'exploitation – 20 heures](#)

Cette formation se décompose en deux parties :

- ☞ Une partie « juridique », Lot n°1
- ☞ Une partie « métier », Lot n°2 ci-décrit

La réussite aux évaluations des deux parties est nécessaire à l'obtention du CERFA Permis d'exploitation.

Type de formation : Formation obligatoire

Nature de l'action de formation conformément à l'article L.6313-1 CT : Adaptation, développement des compétences

Cadre réglementaire :

Depuis mai 2007, toute personne créant ou reprenant un établissement vendant des boissons alcoolisées doit détenir un « PERMIS D'EXPLOITATION » qu'elle obtient à l'issue d'une formation obligatoire. Depuis avril 2009, cette obligation a été étendue à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Public concerné :

Les exploitants de débits de boissons à consommer sur place, les établissements pourvus d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant ». Sont concernés par cette formation toutes les personnes qui ouvrent pour la première fois un débit de boissons, les établissements qui font l'objet d'une mutation, translation ou d'un transfert.

22.2.2 - Objectifs et programme

Objectifs de la formation :

- ☞ Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) ;
- ☞ Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations ;
- ☞ Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations ;
- ☞ Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

Dans le cadre du programme suivant, apport des aspects METIERS concernant :

- ☞ Le cadre législatif et réglementaire
- ☞ La responsabilité civile et pénale du dirigeant
- ☞ Les affichages obligatoires
- ☞ Les obligations de protection des consommateurs
- ☞ La prévention et la lutte contre l'alcoolisme

- ☞ La protection des mineurs
- ☞ La répression de l'ivresse sur la voie publique
- ☞ Les règles d'hygiène
- ☞ La législation sur les stupéfiants
- ☞ La revente de tabac
- ☞ La lutte contre le bruit
- ☞ La lutte contre les discriminations
- ☞ La fermeture administrative
- ☞ Les réglementations locales

Approches pédagogiques :

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Évaluation des connaissances à l'entrée et en cours de formation, laissée à l'appréciation du formateur.

En fin de formation du **permis d'exploitation – 20 heures** (lot n°1 et lot n°2), la réussite à l'évaluation des connaissances conditionne la remise du CERFA.

22.2.3 - Modalités

Ce lot est un lot **multi-attributaires**.

Besoin en nombre de formateurs : 2.

Les critères d'attribution des bons de commande pour ce lot : « **en cascade** »

La formation peut être déclinée soit :

- ☞ En présentiel, à la CCI SAVOIE – 13 allée Lac de Constance – 73370 Le Bourget du Lac
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation
- ☞ En présentiel, CCI SAVOIE – Antenne d'Albertville – 45 Avenue Jean Jaurès - 73200 Albertville
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation

Le prestataire devra indiquer un tarif tel que défini dans l'article 6.1 pour chaque déclinaison.

Durée des formations :

Permis d'exploitation lot n°1 et lot n°2 : 2,5 jours soit 20 heures au total.

Pour ce lot n° 2, partie METIER : 2 jours soit 16h30min.

Horaires (donné à titre d'exemple sur du présentiel) sur 3 jours pour exemple :

- ☞ 1^{er} jour : 14h00 à 17h30
- ☞ 2^{ème} jour : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h45
- ☞ 3^{ème} jour : 8h30 à 12h30 et 13h30 à 17h45

Moyens mis à disposition : Salles de formations

Nombre de sessions prévues en 2026 (susceptibles d'évoluer) :

10 sessions : **Permis d'exploitation 20h**

Dont 2 prévues à Albertville

Et possibilité de faire en fonction de la situation sanitaire ou de la demande des sessions entièrement en distanciel synchrone.

A titre d'information, dates provisoires fin 2025 et 2026 (lot n°1 et lot n°2) (susceptibles d'évoluer) :

Permis d'exploitation 20 heures :

2025 :

Du 8 au 10 septembre 2025

Du 22 au 24 septembre 2025

Du 20 au 22 octobre 2025

2026 :

Du 26 au 28 janvier 2026
Du 23 au 26 février 2026
Du 16 au 18 mars 2026
Du 27 au 29 avril 2026
Du 11 au 13 mai 2026
Du 8 au 10 juin 2026
Du 9 au 11 septembre 2026
Du 12 au 14 octobre 2026
Du 2 au 4 novembre 2026
Du 23 au 25 novembre 2026

La CCI se réserve le droit d'annuler une session de formation si le nombre de participants est insuffisant. Dans ce cas, elle informe le formateur 7 jours avant le début de la formation.

22.3 - Lot n°3 : Permis – 1 jour (Recyclage Exploitation, Chambre d'hôtes et de vente de boissons alcooliques)

22.3.1 - Contexte

Pour répondre à une forte demande de nos ressortissants, la CCI de la Savoie a obtenu auprès du Ministère de l'Intérieur l'agrément mars 2015 (*renouvelé en juin 2020, renouvellement en cours 2025*) afin de dispenser les formations :

- ☞ Permis de vente de boissons alcooliques – 7 heures
- ☞ Permis d'exploitation spécial Chambres d'hôtes
- ☞ Recyclage du permis d'exploitation
- ☞ Permis d'exploitation sur une journée pour les personnes ayant plus de 10 ans d'expérience

Type de formation : Formations obligatoires

Nature de l'action de formation conformément à l'article L.6313-1 CT : Adaptation, développement des compétences

Cadre réglementaire :

Depuis mai 2007, toute personne créant ou reprenant un établissement vendant des boissons alcoolisées doit détenir un « PERMIS D'EXPLOITATION » qu'elle obtient à l'issue d'une formation obligatoire.

Depuis avril 2009, cette obligation a été étendue à toute personne déclarant l'ouverture d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant ».

Depuis juillet 2011, cette obligation concerne également :

- ☞ Toute personne qui offre à la location une ou plusieurs chambres d'hôtes et propose des boissons alcoolisées (Modification des textes en 2013)
- ☞ Toute personne qui veut vendre des boissons alcooliques entre 22 h et 8 h dans un commerce autre qu'un débit de boissons à consommer sur place (Epicerie, supermarché).

Il existe désormais deux types de formation :

- ☞ Formation pour l'obtention d'un permis d'exploitation
- ☞ Formation pour l'obtention d'un permis de vente de boissons alcooliques la nuit.

Public concerné :

- ☞ Les exploitants de débits de boissons à consommer sur place, les établissements pourvus d'une « petite licence restaurant » ou d'une « licence restaurant ».
Sont concernés par cette formation toutes les personnes qui ouvrent pour la première fois un débit de boissons, les établissements qui font l'objet d'une mutation, translation ou d'un transfert.

- ☞ Les établissements qui vendent des boissons alcooliques à emporter la nuit.
Sont concernées par cette formation toutes les personnes qui ouvrent et qui exploitent déjà des commerces et épiceries qui vendent entre 22 heures et 8 heures des boissons alcooliques à emporter y compris livraison et vente à distance.

22.3.2 - Objectifs et programme

Objectifs de la formation :

- ☞ Sensibiliser et responsabiliser les futurs exploitants aux dispositions légales liées à la vente d'alcool (dispositions extraites du Code de la Santé Publique) ;
- ☞ Connaître les obligations réglementaires applicables en rapport avec les clients, les voisins, salariés et administrations ;
- ☞ Assurer avec sérénité l'exploitation de son établissement grâce à la connaissance de ses droits et obligations ;
- ☞ Connaître les risques de sanctions spécifiques à la vente d'alcool.

Programme :

- ☞ Le cadre législatif et réglementaire
- ☞ La responsabilité civile et pénale du dirigeant
- ☞ Les affichages obligatoires
- ☞ Les obligations de protection des consommateurs
- ☞ La prévention et la lutte contre l'alcoolisme
- ☞ La protection des mineurs
- ☞ La répression de l'ivresse sur la voie publique
- ☞ Les règles d'hygiène
- ☞ La législation sur les stupéfiants
- ☞ La revente de tabac
- ☞ La lutte contre le bruit
- ☞ La lutte contre les discriminations
- ☞ La fermeture administrative
- ☞ Les réglementations locales

Approches pédagogiques:

La mixité du public présent favorise la richesse des échanges et l'assimilation de la formation

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Evaluation des connaissances à l'entrée de formation, laissée à l'appréciation du formateur.

En fin de formation, la réussite à l'évaluation des connaissances conditionne la remise du CERFA.

22.3.3 - Modalités

Ce lot est un lot **multi-attributaires**.

Besoin en nombre de formateurs : 2.

Les critères d'attribution des bons de commande pour ce lot : « **en cascade** »

La formation peut être déclinée soit :

- ☞ En présentiel, à la CCI SAVOIE – 13 allée Lac de Constance – 73370 Le Bourget du Lac
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation
- ☞ En présentiel, CCI SAVOIE – Antenne d'Albertville – 45 Avenue Jean Jaurès - 73200 Albertville
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation

Le prestataire devra indiquer un tarif tel que défini dans l'article 6.1 pour chaque déclinaison.

Durée des formations : 1 jour, soit 7 heures.

Horaires (donné à titre d'exemple sur du présentiel) sur 1 jour pour exemple :

9h à 12h30 et 13h30 à 17h

Moyens mis à disposition : Salles de formations

Nombre de sessions prévues en 2026 (susceptibles d'évoluer) : 4 sessions

A titre d'information, dates provisoires fin 2025 et 2026 (susceptibles d'évoluer) :

Permis d'exploitation 7 heures :

2025 :

Le 14 octobre 2025

2026 :

Le 2 février 2026

Le 18 mai 2026

Le 14 septembre 2026

Le 16 novembre 2026

La CCI se réserve le droit d'annuler une session de formation si le nombre de participants est insuffisant. Dans ce cas, elle informe le formateur 7 jours avant le début de la formation.

22.4 - Lot n°4 : *Hygiène alimentaire en restauration commerciale*

22.4.1 - Contexte

Pour répondre à une forte demande de nos ressortissants, la CCI de la Savoie a été enregistrée en août 2013 par le Ministère de l'Agriculture comme dispensateur auprès de la DRAAF Rhône-Alpes de la formation : [Hygiène alimentaire en restauration commerciale](#).

Type de formation : Formation obligatoire

Nature de l'action de formation conformément à l'article L.6313-1 CT : Adaptation, développement des compétences

Cadre réglementaire :

La loi du 27 juillet 2010 impose, à partir du 1er octobre 2012, la présence d'au moins une personne formée à l'hygiène alimentaire dans l'établissement. Cette obligation est précisée par le décret n°2010-731 du 24 juin 2011. En complément, l'arrêté du 12 février 2024, impose des mises en situation avec manipulation de matériel.

Public concerné :

Sont concernés les établissements de restauration traditionnelle, les cafétérias et autres libre-service, les entreprises de restauration rapide et de vente à emporter, les ventes de repas dans les structures mobiles, les salons de thé, les restaurants des hôtels, les fermes auberges, les traiteurs, les associations préparant régulièrement des repas.

22.4.2 - Objectifs et programme

Objectifs de la formation :

- ☞ Acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter en restauration.
- ☞ Prendre connaissance des éléments essentiels de la réglementation.
- ☞ Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène.
- ☞ Appliquer les éléments du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur.
- ☞ Appliquer les procédures de traçabilité.

Programme :

- ☞ Rappel des règles de base en hygiène
- ☞ Appropriation de la réglementation
- ☞ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ☞ Exploitation du Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du Restaurateur
- ☞ Les procédures de traçabilité

Approches pédagogiques :

Apports théoriques, échanges d'expérience à partir des situations professionnelles des participants, quizz d'évaluation en début et en fin de session de formation.

Obligation de mise en situation avec manipulation de matériel : Le formateur devra fournir le matériel nécessaire à ces mises en situation qui seront de sa responsabilité. La CCI Savoie ne disposant pas de cuisine pédagogique, des solutions annexes devront pouvoir être proposées par le formateur.

La formation doit se conformer à la réforme de la formation professionnelle et le décret n° 2015-790 du 30 juin 2015, ainsi qu'à l'arrêté du 12 février 2024. Une attestation de formation est remise en fin de formation.

22.4.3 - Modalités

Ce lot est un lot **multi-attributaires**.

Besoin en nombre de formateurs : 2.

Les critères d'attribution des bons de commande pour ce lot : « **en cascade** »

La formation peut être déclinée soit :

- ☞ En présentiel, à la CCI SAVOIE – 13 allée Lac de Constance – 73370 Le Bourget du Lac
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 15 participants par session de formation
- ☞ Sur demande spécifique d'un client, une déclinaison de la formation pourra être réalisée en présentiel en INTRA entreprise. Le prestataire devra indiquer un tarif journalier pour ce cas spécifique.

Le prestataire devra indiquer un tarif tel que défini dans l'article 6.1 pour chaque déclinaison.

Durée des formations : 2 jours, soit 14 heures.

Horaires (donné à titre d'exemple sur du présentiel) sur 1 jour pour exemple :

- ☞ 9h à 12h30 et 13h30 à 17h

Moyens mis à disposition : Salles de formations

Nombre de sessions prévues en 2026 (susceptibles d'évoluer) : 8 sessions à la CCI SAVOIE

A titre d'information, dates provisoires fin 2025 et 2026 (susceptibles d'évoluer) :

Hygiène alimentaire en restauration commerciale :

2025 :

Du 18 au 19 septembre 2025

Du 14 au 15 octobre 2025

Du 3 au 4 novembre 2025

2026 :

Du 26 au 27 février 2026

Du 26 au 27 mars 2026

Du 20 au 21 avril 2026

Du 28 au 29 mai 2026

Du 29 au 30 juin 2026
Du 7 au 8 septembre 2026
Du 19 au 20 octobre 2026
Du 5 au 6 novembre 2026

La CCI se réserve le droit d'annuler une session de formation si le nombre de participants est insuffisant. Dans ce cas, elle informe le formateur 7 jours avant le début de la formation.

22.5 - Lot n°5 : Maîtriser ses achats et réduire ses coûts en restauration

22.5.1 - Contexte

Afin de répondre aux besoins de nos ressortissants en termes de professionnalisation sur la maîtrise des achats et la réduction des coûts en restauration, la CCI de la Savoie propose une journée de formation permettant de construire les outils de gestion de son restaurant pour optimiser les coûts et ajuster les prix de vente. Les stagiaires repartent avec leurs outils sur support informatique.

Cadre réglementaire

Cette formation vient en complément des formations obligatoires « permis d'exploitation » et « hygiène alimentaire. »

Public concerné :

☞ Sont concernés les salariés, les demandeurs d'emploi, les futurs dirigeants d'une activité de restauration proposant une offre alimentaire même limitée à un assemblage ou une découpe. Cette formation s'adresse aussi bien au personnel des activités sédentaires qu'ambulantes.

22.5.2 - Objectifs et programme

Objectifs de la formation :

- ☞ Être en capacité de suivre ses coûts, vendre au meilleur prix, faire un budget prévisionnel.
- ☞ Améliorer, optimiser sa gestion quotidienne.
- ☞ Améliorer ses marges.

Programme :

- ☞ Les différentes typologies de clientèles dans mon établissement.
- ☞ Les variations de fréquentation quotidienne, mensuelle, annuelle.
- ☞ Le calcul de la dépense alimentaire par famille de client.
- ☞ La répartition des achats auprès des fournisseurs.
- ☞ Les enregistrements des achats, de la fréquentation par famille de clients.
- ☞ Le calcul du coût matière.
- ☞ Le calcul du coût main d'œuvre.
- ☞ Les différents ratios.
- ☞ La fiche technique.
- ☞ La fiche production.
- ☞ Elaboration du prix de vente.

Approches pédagogiques :

Apports théoriques (vidéo, fiches outils...)

Nombreuses mises en situation et cas pratiques réalisés entre les participants et le formateur.

Echanges d'expériences et de bonnes pratiques

Le stagiaire repart avec ses outils opérationnels via support informatique.

L'évaluation des compétences est effectuée au moyen de quizz en début et fin de formation.

Une attestation de formation est remise en fin de formation.

22.5.3 - Modalités

Ce lot est un lot **multi-attributaires**.

Besoin en nombre de formateurs : 2.

Les critères d'attribution des bons de commande pour ce lot : « **en cascade** »

La formation peut être déclinée soit :

- ☞ En présentiel, à la CCI SAVOIE – 13 allée Lac de Constance – 73370 Le Bourget du Lac
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 10 participants par session de formation
- ☞ À distance synchrone
Unité d'œuvre forfaitaire pour un groupe de maximum de 10 participants par session de formation

Le prestataire devra indiquer un tarif tel que défini dans l'article 6.1 pour chaque déclinaison.

Durée des formations : 1 jour, soit 7 heures.

Horaires (donné à titre d'exemple sur du présentiel) sur 1 jour pour exemple :

- ☞ 9h à 12h30 et 13h30 à 17h

Moyens mis à disposition : Salles de formations

Nombre de sessions prévues en 2026 (susceptibles d'évoluer) : 2 sessions à la CCI Savoie

A titre d'information, dates provisoires fin 2025 et 2026 (susceptibles d'évoluer) :

Maîtriser ses coûts :

2025 :

Le 22 septembre 2025

2026 :

Le 20 avril 2026

Le 21 septembre 2026

La CCI se réserve le droit d'annuler une session de formation si le nombre de participants est insuffisant.
Dans ce cas, elle informe le formateur 7 jours avant le début de la formation.