



75 Boulevard Lobau
54042 NANCY Cedex

Tél : 03 83 67 65 25
Mail : contrats-maches.ug-ne@ugecam.assurance-maladie.fr

Marché Public de fournitures courantes et services

Appel d'offres ouvert

MARCHE DE PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Cahier des Clauses Administratives Particulières

du 28 janvier 2026

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2 - FORME DU MARCHÉ

ARTICLE 3 – DATE D’EFFET ET DUREE DU MARCHÉ

ARTICLE 4 - PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

ARTICLE 5 – PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

ARTICLE 6 – DEFINITION DE LA PRESTATION

ARTICLE 7 – ELABORATION DES MENUS

ARTICLE 8 - COMMANDES

ARTICLE 9 - ACOMPTE

ARTICLE 10 – AVANCES

ARTICLE 11 – SOUS TRAITANCE

ARTICLE 12 – OBLIGATIONS GENERALES DU TITULAIRE

ARTICLE 13 – DETERMINATION DES PRIX

ARTICLE 14 – MODALITES DE PAIEMENT

ARTICLE 15 – EXECUTION

ARTICLE 16 – CONSTATATION DE L’EXECUTION

ARTICLE 17 – PENALITES

ARTICLE 18 – EXECUTION PAR DEFAULT

ARTICLE 19 – RESILIATION DU MARCHE

ARTICLE 20 – CLAUSE RESOLUTOIRE

ARTICLE 21 – PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

ARTICLE 22 – DISPOSITION SPECIFIQUES A UNE SITUATION SANITAIRE GRAVE

ARTICLE 23 – CLAUSE DE REEXAMEN

ARTICLE 24 : DISPOSITION SPECIFIQUE A UNE SITUATION GRAVE

ARTICLE 25 - DIFFÉRENDS ET LITIGES

ARTICLE 26 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) a pour objet la détermination des clauses administratives particulières relatives à une prestation de préparation et livraison de repas en liaison froide destinés à deux établissements de l'UGECAM NORD-EST répartis en deux lots distincts :

- ♦ Lot n°1 : MAS (Maison d'Accueil Spécialisée) / FAM (Foyer d'Accueil Spécialisé) « Les Jardins de l'Abbaye »
67B rue des alliées
57740 LONGEVILLE LES SAINT AVOLD
Ce lot a déjà fait l'objet d'une consultation, publiée précédemment
- ♦ Lot n°2 : Centre de Médecine Physique et de Réadaptation pour Enfants (CMPRE)
46 rue du Doyen Parisot
BP n°2
54630 FLAVIGNY SUR MOSELLE

Les besoins qualitatifs ainsi que les habitudes alimentaires de l'établissement sont exprimés au Cahier des Clauses Techniques Particulières et son annexe.

ARTICLE 2 - FORME DU MARCHÉ

La présente consultation donnera lieu à la conclusion d'un accord-cadre à bons de commande en application des articles L.2125-1 et R2162-1 et suivants du Code de la commande publique.

Il est conclu seulement avec un maximum de dépenses fixé à 1 364 000,00€ HT sur 3 ans en valeur en application de l'article R.2162.4 du Code de la commande publique.

Le marché est à prix unitaires.

L'accord-cadre est mono-attributaire et s'exécute par l'émission des bons de commande directement par l'établissement au fur et à mesure des besoins.

L'émission des bons de commande s'effectue sans négociation ni remise en concurrence.

L'émission et l'exécution des bons de commandes ne peuvent intervenir que pendant la durée de validité du marché

ARTICLE 3 – DATE D'EFFET ET DUREE DU MARCHÉ

Ce marché prendra effet à compter du 1^{er} juin 2026 pour une durée de 3 ans maximum soit une échéance au 31 mai 2029, il sera ainsi renouvelé deux fois par reconduction tacite annuelle, sauf :

- dénonciation formulée par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec demande d'avis de réception six mois avant l'expiration de chaque période contractuelle,
- application de la clause résolutoire (article 18 du CCAP).

ARTICLE 4 - PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le présent marché est soumis aux dispositions du Code de la commande publique entré en vigueur le 1^{er} avril 2019.

Les pièces constitutives du marché sont par ordre décroissant :

a) Pièces particulières :

- l'acte d'engagement et ses annexes, les BPU (Bordereau Unitaires des Prix) et cadres réponses techniques,
- le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) du 28/01/2026 et son annexe dont seul l'exemplaire original conservé dans les archives de l'UGECAM NORD-EST fait foi,
- les cahiers des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et leurs annexes du 28/01/2026 dont seul l'exemplaire original conservé dans les archives de l'UGECAM NORD-EST font foi.

b) Pièces générales en vigueur au 28/01/2026 :

- la législation du travail en vigueur, en particulier les articles L1224.1 et L1224.2 du Code du travail concernant la reprise du personnel par le prestataire successeur (à cet égard, une liste du personnel en place est fournie en annexe).
- les guides techniques, spécifications techniques et recommandations du groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN).
- l'ensemble des lois, décrets, arrêtés, circulaires, règlements en vigueur applicables dans le cadre dudit marché (telle que la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (loi EGAlim)),
- l'ensemble des normes homologuées par l'AFNOR ou toutes autres normes reconnues équivalentes,
- l'arrêté du 19/01/2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services,
- l'arrêté du 19/07/2018 portant réglementation sur les marchés publics des organismes de sécurité sociale,
- le Code de la commande publique entré en vigueur au 1^{er}/04/2019,

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 5 – 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 6 - DÉFINITION DE LA PRESTATION

Les spécifications techniques de la prestation de transport et fourniture de repas en liaison froide sont précisées dans les cahiers des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et leurs annexes.

L'ensemble des prestations sera exclusivement 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.

Le présent marché se définit ainsi, cette liste n'étant pas exhaustive :

- 1 - **proposer** des menus variés répondant aux spécificités de l'établissement et à ses patients respectant un équilibre alimentaire permanent et se conformer aux cycles de menus établis par les établissements,
- 2 - **respecter** les quantités (définies par l'établissement ou référencées dans les textes applicables à cette catégorie d'établissement), la qualité des produits nécessaires à la confection des menus et la liste de référencement des produits proposée avec l'offre,
- 3 - **assurer** les livraisons des repas dans les conditions décrites dans le CCTP,
- 4 - **mettre** à disposition le personnel nécessaire à la prestation depuis la réception des denrées alimentaires, remise en température et service des repas aux patients, jusqu'au l'entretien des locaux de l'office et la vaisselle (uniquement pour le lot n°2 : CMPRE de Flavigny).
- 5 - **remplir** une mission de conseil, de formation et d'assistance technique auprès de l'établissement,
- 6 - **gérer** les stocks et les fournitures d'emploi général qui seront à définir avec l'établissement.
Le titulaire aura à sa charge la gestion du stock de sécurité et par conséquent le suivi des DLC (Dates Limites de Consommation) figurant sur les produits. Au fil des DLC, le Titulaire devra inclure ces produits dans les menus proposés afin d'éviter toute perte et/ou surfacturation de produits qui seraient inutilisés et jetés.
- 7 - **intégrer** tout au long de l'exécution du marché des mesures de protection de l'environnement et de développement durable,
- 8 – **réaliser** deux audits annuels du secteur restauration selon la méthode HACCP (traçabilité, hygiène, ...) seront réalisés sur site.

9 – **assurer** une formation sur les repas à texture modifiée (hachés, mixés, moulinés, ...) devra être dispensée par le titulaire aux agents concernés (uniquement pour le lot n°1).

Toutes ces formations ne donneront lieu à aucun supplément de prix.

♦ Lot n°1 : MAS (Maison d'Accueil Spécialisée) / FAM (Foyer d'Accueil Spécialisé) « Les Jardins de l'Abbaye » : Ce lot a déjà fait l'objet d'une consultation, publiée précédemment

L'effectif salarié sera de 80 ETP pour les 2 structures.

Le nombre de repas quotidien est de trois : le petit-déjeuner (option fourniture de denrées), le déjeuner et le dîner du lundi au dimanche. L'établissement fonctionnant 7j/7 et 365j/365.

Le nombre estimatif de repas servis annuellement pour un taux d'occupation de 100% (résidents, personnels et stagiaires) s'élèvera à :

- petits déjeuners (option fourniture de denrées) : 24 100,
- déjeuners : 24 100,
- dîners : 23 950.

♦ Lot n°2 : Centre de Médecine Physique et de Réadaptation pour Enfants (CMPRE)

Le CMPRE ne compte aucun professionnel de restauration. L'intégralité des personnels sera mise à disposition par le titulaire du marché.

Les convives sont constitués des patients admis au CMPRE (enfants et jeunes adultes de 0 à 20 ans). Le nombre moyen de convives est de :

Jour	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner
Lundi	26	90	90	26
Mardi	26	90	90	26
Mercredi	26	90	90	26
Jeudi	26	90	90	26
Vendredi	26	90	90	26
Samedi	6	6	6	6
Dimanche	6	6	6	6

Le nombre de repas quotidien est de quatre : le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner du lundi au dimanche. L'établissement fonctionne 7j/7 et 365j/365.

Le nombre estimatif de repas servis annuellement s'élèvera à :

- petits déjeuners (option fourniture de denrées) : 7 600,
- déjeuners : 20 667,
- goûters : 20 000,
- dîners : 5 166.

ARTICLE 7 - ÉLABORATION DES MENUS

7.1 - OFFRE DE BASE

Un cycle de huit semaines (pour le lot n°1) et de 6 semaines (pour le lot n°2) de menus adaptés aux saisons, aux convives et à la région en tenant compte des repas festifs et autres particularités est établi par le service diététique du prestataire et remis à la Direction de l'établissement pour approbation.

Toutefois, des adaptations seront possibles sur demande de l'établissement en fonction des produits de saison, du calendrier, des résidents, ...

Le titulaire pourra également proposer des adaptations de menus qui devront être validées par l'établissement.

Tous les lundis, le choix définitif des menus pour chaque jour est communiqué par l'établissement au Titulaire pour la semaine débutant le lundi suivant. Le prestataire assurera l'affichage des menus au format demandé par l'établissement et aux endroits désignés par l'établissement.

Le prestataire communiquera les menus au format demandé par l'établissement pour affichage.

L'établissement 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.

Les menus doivent tenir compte des besoins, habitudes alimentaires et goûts des convives.

7.2 – 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 et comme défini dans le règlement CE 852/2004.

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 des Services Vétérinaires et de procéder à la mise en place au sein de l'établissement des protocoles HACCP qui en découlent.

Ceux-ci s'avèreront nécessaires afin que l'établissement fonctionne conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009 et au dispositif applicable à compter de janvier 2006 par la C.E.E « paquet Hygiène ».

-Le prestataire sera tenu de réaliser une fois par mois des contrôles assurés par un laboratoire indépendant effectuant des recherches (bactériologiques et microbiologiques) sur les prélèvements effectués. Les prélèvements seront effectués sur des fabrications du jour ou sur des échantillons témoins. Le titulaire devra prélever chaque jour un échantillon des plats fabriqués et conserver ces échantillons pendant 5 jours.

Par ailleurs, le titulaire est soumis à un audit sanitaire semestriel, effectué par le prestataire et présenté à la Direction de l'établissement. Les résultats de cet audit seront communiqués par écrit à l'établissement.

L'audit porte notamment sur le respect :

- de la réglementation sanitaire en vigueur,
- des bonnes pratiques d'hygiène,
- du maintien de la chaîne du froid,

- de la traçabilité des denrées,
- et des prescriptions techniques prévues au marché.

Chaque audit donne lieu à un rapport détaillé et à une note globale sur 20, notifiée au titulaire.

Pénalités applicables

Lorsque la note globale obtenue lors de l'audit est inférieure à 15/20, des pénalités forfaitaires sont appliquées au titulaire, sans mise en demeure préalable, selon le barème progressif suivant :

- Note comprise entre 14/20 (inclus) et 15/20 (exclu) : pénalité de 200 € HT
- Note comprise entre 12/20 (inclus) et 14/20 (exclu) : pénalité de 400 € HT
- Note strictement inférieure à 12/20 : pénalité de 600 € HT

Ces pénalités sont appliquées par audit non conforme.

Mesures correctives

En cas de note inférieure à 15/20, le titulaire est tenu de transmettre au pouvoir adjudicateur, dans un délai de 1 jour calendaires à compter de la notification du rapport d'audit, un plan d'actions correctives détaillant les mesures mises en œuvre pour remédier aux non-conformités constatées.

Un audit de contrôle sera réalisé dans les deux mois afin de vérifier la mise en œuvre effective des actions correctives.

Dispositions générales

Les pénalités prévues au présent article sont cumulables avec celles prévues à l'article 17 du CCAP, lorsque les non-conformités constatées lors de l'audit correspondent à des manquements déjà sanctionnés par ailleurs, sans préjudice des autres mesures pouvant être prises par le pouvoir adjudicateur en cas de manquement grave aux obligations contractuelles.

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.

7.3 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

7.3.1 - 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 au C.C.T.P.,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

7.3.2 - 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.

7.3.3 - Spécifications nutritionnelles

Pour la composition des menus, le Titulaire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnels indiqués au C.C.T.P. et respecter les normes inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

7.4 - 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 l'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 dits de régime.

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.

7.5 - MENUS DE RÉGIME

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

Dans ces conditions, le Titulaire devra prendre en compte ces régimes et ainsi établir des déclinaisons de menus en fonction des différents régimes demandés par l'établissement, en s'appuyant sur les services d'une diététicienne.

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

La diététicienne du Titulaire, en lien avec le personnel de l'établissement, suivra et adaptera les régimes spécifiques des patients.

Ces menus peuvent être quantifiés de l'ordre de 10% des repas pour le lot n°1 (MAS/FAM) et de 25% des repas pour le lot n°2 (CMPRE).

7.6 - REPAS AMÉLIORÉS (hors repas à thème prévue à l'article 4 des CCTP)

Sur demande de la Direction de l'établissement, le Titulaire peut être amené à élaborer des menus améliorés (réceptions, fêtes, ...). Ces menus font l'objet d'une demande de devis préalable suivi d'un accord écrit de la Direction et d'une facturation séparée.

Les repas à thème spécifiés à l'article 4 du CCTP font 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.

7.7 - 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.

7.8 - VIANDE DE BOUCHERIE

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 assurance-qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire, intégrant la maîtrise de la traçabilité des produits ainsi que leur plan de contrôle. Par ailleurs, le Titulaire doit obligatoirement spécifier la provenance des viandes et le pays d'origine sur les menus (par exemple sur le bas du menu).

7.9 – CHARCUTERIE

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

7.10 – PRODUITS BIO / ECO-LABELLISES

Dans la mesure du possible et sans surcoût par rapport au prix de base des repas du marché, le Titulaire devra intégrer (selon les besoins indiqués aux CCTP des lots concernés) dans les menus des produits BIO/Eco labellisés et/ou d'origine locale (favorisant les circuits courts) tout en respectant les spécifications techniques indiquées aux C.C.T.P. et leurs annexes.

Ces menus (qui pourront être végétariens selon les demandes des établissements) devront être validés par l'établissement conformément à l'article 6.1.

Ces produits devront respecter la réglementation en vigueur et le Titulaire devra justifier de leur qualité à la demande de l'établissement.

7.13 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Le grammage des portions unitaires minimales est celui prévu à l'article 4 des C.C.T.P. et son annexe.

ARTICLE 8 – COMMANDES

8.1 Emission de bons de commande

Les prestations sont effectuées au vu des bons de commande émanant de du Directeur d'Etablissement ou son représentant. Seules les commandes ainsi passées donneront lieu à paiement des factures correspondantes.

Ces bons adressés par e-mail ou courrier, font apparaître les informations suivantes :

- Le numéro de la commande,
- Le numéro du marché public,
- Le lieu de la prestation,
- La date d'exécution de la prestation souhaitée,
- La désignation de la prestation,
- La quantité commandée,
- Le prix unitaire net HT
- Le taux et le montant de la TVA

Les établissements se réservent la possibilité d'effectuer tout changement (ajout ou déduction du nombre de repas, modification de menu) dans un délai de 72 heures.

Le nombre de repas déterminé par l'établissement sera communiqué au Titulaire selon des modalités définies lors de la mise en place du marché.

8.2 Annulation d'un bon de commande

Chaque Etablissement peut, à tout moment, pour motif d'intérêt général, annuler un bon de commande. Si le bon de commande est en cours d'exécution, le Titulaire est rémunéré, après constat contradictoire et état des lieux, des prestations effectuées, à l'exclusion de toute autre indemnisation.

8.3. - Stock de sécurité et fournitures d'emploi général

Un stock de sécurité de denrées alimentaires et de fournitures d'emploi général (sel, poivre, beurre, sucre, ...) est à prévoir, le Titulaire en accord avec l'établissement déterminera ses besoins, afin d'assurer la prestation de manière ininterrompue toute l'année. Ces approvisionnements feront l'objet de commandes séparées.

8.3.1 Stock de sécurité

Le titulaire doit également constituer et maintenir un stock de sécurité, rémunéré dans les conditions prévues à l'article 8.3 du CCAP.

Ce stock a pour finalité de permettre au titulaire :

- d'assurer, en situation d'urgence ou de circonstance exceptionnelle (accident, incident technique, conditions météorologiques, difficulté d'approvisionnement, défaut de livraison, congestion du trafic, etc.),
- la préparation et la fourniture de l'ensemble des menus nécessaires pour une journée complète, sur la base d'un effectif de 110 personnes.

Dans cette hypothèse, le stock de sécurité est mobilisé en substitution des repas initialement commandés et ne donne lieu à aucune facturation spécifique, les prestations correspondantes étant réputées incluses dans les prix du marché.

Le titulaire prévoit également des repas de substitution permettant de répondre aux cas particuliers mentionnés au point 4.2 du présent CCTP, dans l'attente de la livraison des repas spécifiques correspondants.

Le titulaire assure la préparation des repas nécessaires à la prestation de restauration de l'établissement à partir du stock tampon, lorsque la situation l'exige, dans le respect des exigences qualitatives, nutritionnelles et sanitaires prévues au marché.

Le titulaire est responsable de la gestion, du suivi et du renouvellement des denrées composant le stock tampon et le stock de sécurité.

8.3.2 Fournitures d'emploi général

Les fournitures d'emploi général (sel, poivre, beurre, sucre, ...) sont à prévoir, le Titulaire en accord avec l'établissement déterminera ses besoins, afin d'assurer la prestation de manière ininterrompue toute l'année.

Ces approvisionnements feront l'objet de commandes séparées et seront à la charge du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 9 – ACOMPTE

Il n'est pas prévu de verser d'acompte

ARTICLE 10 - 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.

Le Titulaire est tenu d'informer le service marchés de l'UGECAM NE s'il renonce ou pas au bénéfice de l'avance.

Le remboursement de l'avance est effectué dans les conditions prévues aux articles R.2191-11 et R2191-12 du Code de la commande publique.

ARTICLE 11 – SOUS TRAITANCE

Le Titulaire peut présenter un sous-traitant lors de la présentation de son offre et/ou au cours de l'exécution du marché. Dans ce cas il fera application des articles L.2193-2 et suivants du Code de la commande publique.

La sous-traitance de certaines parties de son marché se fera à condition d'avoir obtenu l'accord du service marchés du Siège de l'UGECAM NE et fourni la déclaration de sous-traitance complétée et signée.

ARTICLE 12 – OBLIGATIONS GENERALES DU TITULAIRE

12.1 – Responsabilité

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

- . à son personnel, au personnel de chaque site ou à des tiers,
- . à ses biens, aux biens appartenant à chaque site ou à des tiers.

Sont exclus de la responsabilité du Titulaire, 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.

12.2. - Assurance

Lors du renouvellement de sa police d'assurance, le Titulaire est tenu de produire au Service Marchés du siège de l'UGECAM NE 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.

Cette attestation mentionne :

- le nom et le siège social de la compagnie d'assurance,
- l'identité du courtier ou agent général auprès duquel est souscrite la police,
- les références de la police,
- le contenu de la garantie,
- le montant de la garantie,
- le point de départ de l'effet de la police d'assurance et de sa fin.

12.3 – Changement affectant le Titulaire

Le Titulaire s'engage à informer le service des marchés de siège de l'UGECAM de tout changement survenant au cours de l'exécution du marché et susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché :

- la personne ayant qualité pour la représenter
- la forme de l'entreprise
- la raison sociale de l'entreprise ou sa dénomination
- son adresse ou siège social
- la cession d'une ou différentes activités
- situation de redressement ou liquidation judiciaire
- l'acquisition de nouvelle activité
- son adresse bancaire,

Ces changements devront s'accompagner de la fourniture de justificatifs et faire l'objet d'un avenant. Toutes méconnaissances de ces modifications pourront faire l'objet d'une suspension du paiement des factures jusqu'à régularisation par avenant.

12.3 – Protection de la main d'œuvre

Le Titulaire se doit de respecter les obligations résultant des lois et règlements relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail de l'entreprise. Il est responsable du respect de celles-ci par ses sous-traitants éventuels.

12.4 – Lutte contre le travail dissimulé

Le titulaire doit respecter les dispositions prévues par le Code du Travail concernant la lutte contre le travail dissimulé et s'acquitter des formalités pendant toute l'exécution du marché.

12.5 – Discretion et confidentialité

* 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.

* 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.

* 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,

* 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 13 - DÉTERMINATION DES PRIX

13.1 - PRIX DE BASE

13.1.1 - REPAS

Les prix de base unitaires des repas comprennent l'ensemble des dépenses nécessaires à l'exécution des prestations prévues par le marché, incluant notamment :

- la main-d'œuvre et l'ensemble des charges sociales et fiscales afférentes ;
- les denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration des repas ;
- les commandes passées pour le compte de l'établissement ;
- la réalisation des prélèvements bactériologiques et sanitaires ;
- la livraison intégrale des repas jusqu'au lieu de consommation ;
- la fourniture d'emploi général mise à disposition par le pouvoir adjudicateur ;
- les produits de décoration des plats ;
- le conseil et l'assistance technique fournis par le titulaire ;
- l'ensemble de la prestation, incluant la préparation, le conditionnement et la distribution des repas ;
- l'élaboration du plan alimentaire, dans le respect des règles diététiques définies par le diététicien du titulaire.

Ces prix sont forfaitaires et complets, de sorte qu'aucun supplément, de quelque nature que ce soit, ne pourra y être ajouté.

Frais forfaitaires mensuels

Les frais forfaitaires mensuels, le cas échéant, couvrent notamment :

- les coûts liés au stock de sécurité et au stock tampon des denrées alimentaires ;
- les charges fixes et générales nécessaires au bon fonctionnement du service ;
- la maintenance et l'entretien du matériel fourni par le titulaire dans le cadre du marché ;
- la formation du personnel et l'accompagnement technique pour la mise en œuvre du plan alimentaire.

Ces frais forfaitaires sont inclus dans le prix global du marché et ne donnent lieu à aucune facturation complémentaire.

13.1.2 - STOCK DE SÉCURITÉ, REPAS AMÉLIORÉS ET FOURNITURES DE DENREES HORS REPAS

Les produits constituant le stock de sécurité (qui auront été utilisés), les repas améliorés (article 7.7), et les fournitures de denrées hors repas sont réglés sur la base des factures du Titulaire affectées du coefficient indiqué dans l'annexe financière.

13.2 – Révision des prix

Le présent marché est passé à prix révisables unitaires.

Les prix sont réputés fermes pour une période de 6 mois à compter de la date d'entrée en vigueur du marché. Les révisions interviendront, par la suite, deux fois par an, à la date anniversaire du marché.

Les prix sont révisables selon la formule suivante :

$$P = P_o (0,15 + 0,85 \frac{IPP}{IPPo})$$

dans laquelle :

P = nouveau prix

P_o = prix de base du marché

IPP = valeur de cet indice connue à la date de la révision des prix relevé sur le site www.insee.fr

IPPo = valeur initiale de l'indice intitulé « Indice des prix de production des services français aux entreprises françaises (btob) CPF 56.29- autre service de restauration », (Identifiant : 010766559), valeur T3 2025 (indice provisoire) soit 114.8 connue à la date de rédaction du CCAP
A défaut de l'indice 010546146 arrêté le 31.05.2024

La révision des prix devra faire l'objet d'une proposition à l'initiative du Titulaire adressée à l'UGECAM NORD EST – Département Logistique – Service Marchés – 75 Boulevard Lobau CS 94224 – 54042 NANCY Cedex au minimum un mois avant la date prévue. Aucune demande de révision de prix ne sera acceptée après la date anniversaire du marché.

Les prix pourront être révisés seulement après validation du Service Marchés de l'UGECAM NORD EST. En l'absence d'accord, aucune révision de prix ne pourra être effectuée sur les factures.

En cas de suppression de l'indice par l'INSEE (ou par un organisme habilité) :

- Si l'indice supprimé est remplacé par une nouvelle série avec ou non un coefficient de raccordement, cette nouvelle série s'appliquera pour effectuer la révision des prix ;
- Si l'indice supprimé est remplacé par plusieurs séries correspondantes ou qu'aucun nouvel indice n'a été défini, l'UGECAM Nord-Est proposera au titulaire du marché un nouvel indice. Le titulaire disposera d'un délai de 15 jours pour formuler son éventuel désaccord. Passé ce délai, l'absence de réponse de celui-ci vaudra acceptation du nouvel indice et un avenant au marché sera établi. En cas de désaccord exprimé dans le délai ci-dessus, les parties devront trouver un accord pour définir le nouvel indice applicable et établir un avenant au marché.

13.3 Clause de butoir :

Le pouvoir adjudicateur admettra, lors de la révision, une augmentation maximale des prix de 2% par tranche de 6 mois. Si les prix des prestations venaient à dépasser cette augmentation, il serait fait application de ce butoir sur les prix initiaux pour déterminer les nouveaux prix applicables.

Pour autant, si le prestataire démontre (justificatif à l'appui) que le contexte économique est tendu quant à l'exécution de son activité professionnelle, le pouvoir adjudicateur de l'UGECAM NE pourra être amené à revoir ces conditions d'application.

ARTICLE 14 - MODALITÉS DE PAIEMENT

14.1. Périodicité de facturation

Une facture est établie chaque mois. Elle correspond à la prestation effectuée au cours du mois précédent.

Chaque facture mensuelle comprend les éléments suivants :

- au prix unitaire de chaque repas multiplié par le nombre de repas livrés dans le mois correspondant,
- aux prix des produits constituant le stock de sécurité, les denrées nécessaires à la réalisation des petits déjeuners et les denrées hors repas, auxquels s'applique le coefficient affecté sur le prix d'achat (factures fournisseurs à l'appui) des produits livrés dans le mois correspondant.

14.2. Présentation des factures

Les factures doivent être envoyées directement à l'établissement.

Les factures sont établies en deux exemplaires et portent, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- ↳ la référence au marché,
- ↳ le nom et l'adresse du créancier,
- ↳ le numéro de compte bancaire ou postal,
- ↳ les prestations exécutées,
- ↳ le nom du site ou service concerné,
- ↳ la désignation précise des articles objet de la prestation,
- ↳ les montants forfaitaires et unitaires des articles HT, TVA et TTC
- ↳ la date de facturation.

14.3 – Modalités de transmission des factures

En application des dispositions de l'article 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 concerné 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 concerné informera le titulaire du rejet de sa facture par message généré via Chorus Pro et l'invitera à ré adresser via le portail une facture dûment rectifiée.

Ainsi, le titulaire devra, pour pouvoir déposer ses factures, renseigner les champs suivants dans l'outil, pour chaque établissement concerné, à savoir :

- Concernant le lot n°1 le numéro de SIRET, qui identifiera la Maison d'Accueil Spécialisé (MAS) et Foyer d'Accueil Spécialisé (FAM) « Les Jardins de l'Abbaye » en tant que destinataire de la facture : 424 273 407 00280

- Concernant le lot n°2 le numéro de SIRET, qui identifiera le CMPRE de Flavigny sur Moselle en tant que destinataire de la facture : 424 273 407 00157

Le numéro d'engagement n'est pas obligatoire à défaut celui-ci correspondra au NUMERO DE COMMANDE

Il n'y a pas à indiquer les codes service et d'engagement

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-choruspro.finances.gouv.fr/> - 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 envoyées à l'adresse figurant à l'article 1 du présent document

14.4. Application de la tva

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

14.5. Régime de paiement

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 délai de paiement d'un marché public est fixé à 30 jours.

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 de France 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).

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, le Directeur Général de l'UGECAM NORD EST ou son délégataire.

ARTICLE 15 - EXECUTION

15.1 Réunion de démarrage

Dans les 5 jours maximum suivant la notification, une réunion de lancement du marché sera organisée, à l'initiative du Prestataire, avec la direction de chaque Etablissement, afin d'ajuster le planning de réalisation, la liste des contacts pour chacune des parties, et plus généralement toutes les informations disponibles pour la réalisation des prestations.

Les consignes particulières d'exécution, en matière de sécurité et d'accès aux locaux seront transmises lors de cette réunion.

15.2 Réunion de suivi

Quatre fois dans l'année, à l'initiative du titulaire, la direction de l'établissement, le titulaire et les personnes prenant part à l'exécution du marché seront amenées à participer à ces réunions pour évoquer notamment :

- le suivi de la prestation,
- les problèmes rencontrés et les solutions à apporter pour améliorer la prestation.
- le suivi de la loi EGALIM

La direction de l'établissement 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 y répondre.

En cas d'indisponibilité, les deux parties s'entendront pour fixer une nouvelle date, à charge pour la direction de l'établissement de confirmer par écrit cette date.

Sur demande de la Direction d'Etablissement, le service régional des marchés publics pourra être convié à la réunion de suivi.

La rédaction du procès-verbal sera à la charge du Prestataire, après approbation par les parties le document sera signé contradictoirement.

Toutefois chaque directeur d'Etablissement se réserve la possibilité d'organiser toute réunion qui lui semblerait nécessaire à la bonne exécution du marché.

15.3 – Plan de sécurité / Plan de prévention

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 Administratif de chaque site.

15.4 - Accident du travail

Le Titulaire doit tenir informé le Responsable administratif de l'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.

15.5 - Vêtements de travail

Le Titulaire doit doter son personnel d'un vêtement de travail uniforme et comportant de façon apparente le sigle de l'entreprise, agréé par la direction de l'établissement. Aucun agent ne sera admis dans les locaux de l'établissement s'il n'a pas revêtu son vêtement de travail avant de débiter sa tâche ou s'il présente une tenue négligée.

15.6 Qualité des fournitures et prestations de service

Les fournitures et prestations de services doivent être conformes aux spécifications techniques décrites dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

15.7 Livraison

Les jours, heures et modalités d'accès et de livraison des repas feront l'objet d'une mise au point entre la direction de l'établissement et le titulaire lors de la mise en place du marché. Les modalités ainsi déterminées feront l'objet de la signature d'un avenant de mise au point du marché.

Le Titulaire assure à ses frais les marchandises jusqu'à leur livraison sur le site de la MAS/FAM.

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

15.7.1 - 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 repas sont livrés en présence d'un agent du Prestataire, en fonction de la configuration des locaux directement dans les locaux de stockage de l'établissement en présence d'un agent du 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, du transporteur,
- la date et heure de la livraison,
- l'objet de la livraison,
- les quantités livrées.

15.7.2 – 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 d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

- ♦ Lot n°1 : MAS (Maison d'Accueil Spécialisée) / FAM (Foyer d'Accueil Spécialisé) « Les Jardins de l'Abbaye »

Les repas seront conditionnés en bas gastro normes. Ils seront livrés par le titulaire directement en zone Restauration au RDC de l'établissement où ils seront réceptionnés par le personnel de l'établissement. Ils seront stockés dans la chambre froide du secteur Restauration. La capacité de stockage de la chambre froide est de 12 m².

- ♦ Lot n°2 : Centre de Médecine Physique et de Réadaptation pour Enfants (CMPRE)

Les repas seront conditionnés en bas gastro normes. Ils seront livrés par le titulaire directement en zone Restauration (Office du bâtiment B3) de l'établissement où ils seront réceptionnés par le personnel du Titulaire.

Ils seront stockés dans les enceintes réfrigérées du secteur Restauration. La capacité de stockage de la chambre froide est de 5 m², de l'armoire froide positive 0.5 m² et de l'armoire froide négative 1.1 m².

Le Titulaire fournit le matériel de transport nécessaire à la réalisation du marché tout en garantissant les règles d'hygiène.

Le transport est effectué par le Titulaire ou son mandataire sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison indiqué sur le bon de commande.

Le titulaire est déclaré responsable des marchandises jusqu'à leur livraison ; les avaries, incidents, accidents ou vols durant le transport sont déclarées être sous la responsabilité exclusive du Titulaire. Il en est de même pour les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage.

En application de l'article 20.3 du CCAG-FCS (2021), le Titulaire est responsable des modalités de transport choisies.

Les lieux de livraison et d'exécution des prestations seront indiqués dans le bon de commande.

Chaque livraison doit être impérativement accompagné d'un bon de livraison précisant les coordonnées du Titulaire, la date de livraison, la référence de commande et la quantité livrée.

Le bordereau de livraison du transporteur sera tamponné par le réceptionnaire de l'établissement et remis au transporteur comme preuve de livraison et réception de la marchandise. Le tampon apposé par le réceptionnaire ne vaut pas vérification et admission des prestations ; ces opérations de vérification et d'admission sont effectuées postérieurement à la livraison

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

ARTICLE 16 – CONSTATATION DE L'EXECUTION

16.1 - VÉRIFICATIONS

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

16.1.1 - Vérification qualitative

Elle a pour but de vérifier :

- que l'état des contenants et emballages est satisfaisant,
- que la qualité et le calibre sont conformes à ceux prévus,
- que la marchandise n'a subi aucune altération s'opposant à son utilisation dans des conditions normales.

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

16.1.2 - Vérification quantitative

Elle porte sur les quantités reçues par rapport au bulletin de livraison et au nombre de repas commandés.

16.2 - DÉCISIONS APRÈS VÉRIFICATION

16.2.1 - Vérifications qualitatives et quantitatives satisfaisantes

L'admission est prononcée par le Directeur 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 transporteur, la marchandise est acceptée sous réserve de contrôle au moment de la distribution des repas ou de l'emploi des produits.

16.2.2 - 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.

16.2.3 - Vérification quantitative non conforme

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

Si les quantités livrées ne sont pas conformes à la commande, le Directeur 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 17 - PENALITES

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, en cas de manquement à ses obligations contractuelles, le titulaire du marché encourt, sans mise en demeure préalable :

- Une pénalité de 100€ HT par heure de retard en cas de non-respect de l'heure de livraison (tolérance d'une heure sous réserve d'une livraison avant l'heure de début du service)
- Une pénalité de 100€ HT et le non-paiement des repas en cas d'une livraison postérieure à l'heure de début du service
- Une pénalité de 100€ HT par repas manquant en cas de livraison partielle des repas
- Une pénalité de 50€ HT par infraction constatée en cas de non-respect des modalités de conditionnement des repas et de l'étiquetage des repas
- Une pénalité de 80€ HT (par jour de retard) en cas de non transmission des résultats de contrôles bactériologiques
- Une pénalité de 200€ HT en cas de retours d'analyses (de surfaces et alimentaires) non satisfaisantes
- Une pénalité de 100€ HT par infraction constatée en cas de non-respect des grammages ou qualité des produits
- Une pénalité de 200€ HT dans le cas où l'enquête de satisfaction annuelle obtient un résultat inférieur à 80%
- Une pénalité de 100€ HT pour remplacement de produits figurant dans un repas par une gamme inférieure sans accord préalable du Pouvoir Adjudicateur
- Une pénalité de 300€ HT pour non-respect de la fréquence des repas à thème ou festifs prévus dans le marché
- Une pénalité de 300€ HT en cas de non-respect des habitudes alimentaires
- Une pénalité de 200€ HT en cas de stock de sécurité non conforme aux cahiers des charges
- Une pénalité de 200€ HT en cas de carence(s) quant à l'application de la loi EGalim

Les pénalités de l'article 17 sont cumulables entre elles et sans limite de montant.

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 18 – EXECUTION PAR DEFAULT

Il sera fait application de l'article 36 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 19 – RESILIATION DU MARCHE

Les dispositions prévues au chapitre 6 du CCAG/FCS (2021) sont applicables.

Par dérogation à l'article 42 du CCAG/FCS (2021), en cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le Pouvoir adjudicateur, aucune indemnité ne sera due au titulaire.

Le marché peut être dénoncé par l'établissement à tout moment avec un préavis de 4 mois. Cette dénonciation est effectuée par lettre recommandée avec avis de réception. La dénonciation n'ouvre droit à aucune indemnité pour le titulaire.

Le marché peut être résilié de plein droit, aux torts exclusifs du titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à une indemnité dans les cas qui suivent :

- en cas d'interruption du service du titulaire pendant plus de 24 heures sans accord préalable de l'établissement, celui-ci pourra faire assurer provisoirement, par un tiers et à la charge du titulaire, le service dû par ce dernier à la condition expresse d'adresser à l'entreprise défaillante une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception,
- si la défaillance du titulaire se prolongeait pendant plus d'une semaine à compter de la mise en demeure, l'UGECAM NORD EST pourrait de plein droit exiger la résiliation pure et simple du marché.

La résiliation du marché sera également effective dans les cas suivants :

- après application de 2 pénalités successives du fait des mauvais résultats mesurés par les services de l'établissement,
- après 2 contrôles bactériologiques non satisfaisants,
- traces de salmonelles dans les analyse bactériologiques accréditées par un laboratoire agréé,
- traces répétitives de présences de moisissures et/ou d'objets indésirables à la livraison,
- liaison froide non respectée lors de la livraison pour les produits frais et surgelés,
- hygiène de l'acheminement des marchandises non respectée (malpropreté du véhicule de livraison, des bacs de transport, tenu peu hygiénique du personnel de livraison, qualité du service),
- non-conformité du produit aux échantillons et aux descriptifs techniques mentionnés dans le cahier des charges techniques,
- falsification du produit,
- date de péremption dépassée,
- étiquetage inexistant,
- incohérence des découpes,
- incohérence des grammages, des calibrages et des quantités livrées par rapport aux bons de commande et aux cahiers des charges techniques,
- répétition de retards dans les livraisons,
- répétition de rupture de stock non signalées.

En complément des articles ci-dessus, l'UGECAM NE pourra également mettre fin au marché dans le cas où la demande de révision des prix faite par le Titulaire dépasse le pourcentage indiqué dans le présent CCAP.

ARTICLE 20 - CLAUSE RESOLUTOIRE

Il est application des articles 38, 39 et 41 du C.C.A.G./F.C.S. (2021)

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 21 – EVOLUTION LEGISLATIVE OU REGLEMENTAIRE

Le marché est élaboré sur la base de la réglementation en vigueur au jour du lancement de la procédure de passation. Si à la suite d'une modification de la réglementation en vigueur, d'une décision administrative ou des autorités publiques, ou jurisprudentielle, la modification des prestations du Titulaire, affectant même de façon mineure l'exécution du marché, que ce soit sur un plan technique et/ou financier, s'avérerait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les contraintes et obligations du marché.

ARTICLE 22 – CLAUSE DE REEXAMEN

En complément de l'article 25 du CCAG FCS, un réexamen des conditions d'exécution est envisagé, lorsque des circonstances imprévisibles affectent significativement les conditions d'exécution du marché sans pour autant faire obstacle à la poursuite des prestations afin que les parties examinent les conséquences, notamment financières de ces circonstances (article 25 du CCAG FCS).

L'Ugecam se réserve la possibilité de réexaminer les conditions financières du marché par utilisation d'une clause d'examen, notamment dans les cas suivants :

* Ainsi, dans le cas d'un besoin nouveau en cours d'année, résultant d'une modification réglementaire ou de prestations nécessaires et non prévues au marché, l'Ugecam Nord-Est détermine, par voie d'avenant, les nouvelles prestations qu'elle souhaite ajouter. L'ajout de prix se fera dans les conditions suivantes :

- prix en lien direct avec l'objet du marché et inséré dans le Bordereau des Prix
- prix proposé par devis validé par la Direction

* Par ailleurs, l'Ugecam Nord-Est se réserve la possibilité de réexaminer les conditions financières, notamment dans les cas suivants :

- en cas de modification de l'environnement économique portant atteinte à l'économie générale de la convention ou à son équilibre financier,
- en cas d'événements extérieurs [aux parties] perturbant durablement ou sensiblement la prestation ou son organisation,
- si des modifications ou évolutions de la législation, de la réglementation ou de tout autre texte externe s'imposant de droit [au pouvoir adjudicateur], entraînent des variations de charges ou la création de charges nouvelles, non prévisibles, mesurables ou en vigueur au moment de la signature de la présente convention.

Les conditions financières de la présente convention seront ainsi réexaminées par les parties et pendant une durée préalablement indiquée dans l'avenant.

ARTICLE 23 – PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Chaque partie au marché est tenue au respect des règles, européennes et françaises, applicables au traitement des données à caractère personnel éventuellement mis en œuvre aux fins de l'exécution du marché. A ce titre, toute transmission de données à des tiers, y compris au bénéfice d'entités établies hors de l'Union européenne, qui ne serait pas strictement conforme à la réglementation en vigueur est formellement prohibée (article 5.2.1 du CCAG FCS).

En cas d'évolution de la réglementation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du marché, les modifications nécessaires pour 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 l'acheteur (article 5.2.2 du CCAG FCS).

Lorsque le titulaire met en œuvre un traitement de données à caractère personnel pour le compte de l'acheteur, pour que ce traitement réponde aux exigences de la réglementation et garantisse en

particulier la protection des droits des personnes physiques identifiées ou identifiables qu'il concerne, les documents particuliers du marché précisent notamment (article 5.2.3 du CCAG FCS) :

- la finalité, la description et la durée du traitement dans le strict respect des instructions documentées de l'acheteur ;
- les obligations de l'acheteur et celles du titulaire vis-à-vis de ce dernier, en particulier l'obligation de l'informer de toute difficulté dans l'application de la réglementation, de tout projet de recours à un tiers pour la mise en œuvre du traitement, ou encore de toute demande de communication de données qui lui serait adressée, ainsi que, lorsque celle-ci serait contraire à la réglementation française et européenne, des mesures adoptées pour s'y opposer ;
- les modalités de prise en compte du droit à l'information et des autres droits des personnes concernées, dont l'exercice doit être garanti ;
- les mesures de sécurité mises en œuvre pour garantir l'intégrité, la confidentialité et la disponibilité des données, ainsi que les conditions de notification des violations de données à caractère personnel ;
- la durée et les modalités de conservation des données et le sort de celles-ci au terme de l'exécution du marché.

En cas de manquement par le titulaire ou son sous-traitant à ses obligations légales et contractuelles relatives à la protection des données personnelles, le marché peut être résilié pour faute en application de l'article 41 du CCAG FCS.

ARTICLE 24 – DISPOSITION SPECIFIQUES A UNE SITUATION SANITAIRE GRAVE

Les dispositions suivantes complètent l'article 24 du CCAG FCS.

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est tenu au strict respect des mesures gouvernementales (COVID ou autre) actuelles et futures ainsi que des gestes barrières.

Compte tenu de l'environnement sanitaire dans lequel le personnel du titulaire est tenu à évoluer, un respect parfait des mesures barrières (masque, désinfection des mains, distanciation sociale ...) et autres mesures sanitaires obligatoires, est exigé.

En outre l'acheteur se réserve le droit, sans qu'il ne soit possible au Titulaire de demander des indemnités ou un quelconque dédommagement, de refuser l'entrée ou de congédier un personnel du titulaire de manière définitive en l'absence de masque ou de respect des mesures de prévention (COVID-19 ou autre) et des gestes barrières.

Au surplus si le prestataire intervient dans un contexte sanitaire grave (COVID-19 ou autre) et qu'il se déplace avec du matériel, alors le titulaire est tenu de désinfecter lesdits matériels après installation afin de prévenir tout risque de contamination.

Le contexte du COVID-19 ou de toute autre pandémie peut également amener à rendre l'exécution des dispositions contractuelles difficiles :

- Le Titulaire s'engage à mettre tout moyen en œuvre afin d'assurer la continuité du service et l'exécution de ses obligations contractuelles dans la mesure où c'est également le souhait de l'établissement.

- Le titulaire informe sans délai et par écrit l'UGECAM Nord-Est dès qu'il a connaissance d'une difficulté résultant des mesures gouvernementales relatives à la pandémie (au COVID-19 ou autre) pouvant amener à rendre l'exécution contractuelle difficile.

- A la suite de cette information, une réunion d'urgence entre le directeur de l'établissement ou son représentant et le Titulaire est organisée afin d'exposer les contraintes de chacun et de trouver une solution satisfaisante pour les deux parties. Cette solution est actée par la voie d'un avenant au contrat.

- Les réunions d'urgence pourront se tenir à distance (visioconférence ou par téléphone) si le contexte ne permet pas une rencontre physique.

Ces dispositions concernent la période sanitaire actuelle comme toute autre situation sanitaire nationale plaçant les établissements, services de l'UGECAM et les entreprises titulaires, dans un contexte rendant l'exécution des prestations difficile voire impossible.

Lorsque la poursuite de l'exécution du marché est rendue temporairement impossible du fait d'une circonstance que les parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou son ampleur ou du fait de l'édition par une autorité publique des mesures venant restreindre, interdire, ou modifier de manière importante l'exercice de certaines activités en raison d'une telle circonstance, la suspension de tout ou partie des prestations est prononcée par l'acheteur. Si la suspension est demandée par le titulaire, le service Marché de l'UGECAM se prononce sur le bien-fondé de cette demande dans les meilleurs délais.

Dans un délai adapté aux circonstances et qui ne saurait excéder quinze jours à compter de la décision de suspension des prestations, les parties conviennent des modalités de constatation des prestations exécutées et, le cas échéant, du maintien d'une partie des obligations contractuelles restant à la charge du titulaire pendant la suspension. Dans un délai raisonnable, les parties conviennent également des modalités de reprise de l'exécution et, le cas échéant, des modifications à apporter au marché et des modalités de répartition des surcoûts directement induits par ces événements.

A défaut d'accord entre les parties, le titulaire est tenu, à l'issue de la suspension, de reprendre l'exécution des prestations dans les conditions prévues par le marché et le désaccord est réglé dans les conditions mentionnées à l'article 17.

ARTICLE 25 - 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.

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 26 - DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Il est dérogé à l'article 14.1 du C.C.A.G./F.C.S. et à l'article 42 du C.C.A.G./F.C.S. par l'article 18 (clause résolutoire) 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,
Madame Christelle PROST
Fait à Nancy, le**