

Caisse Primaire d'Assurance Maladie

Cahier des Clauses Administratives Particulières

**Prestations de restauration collective sur le site du siège
de la CPAM des Hautes-Pyrénées.**

MARCHÉ N°2026-004

Organisme :

Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Hautes-Pyrénées

8 place au Bois

65021 Tarbes Cedex 9

N° SIRET : 777 169 020 00016

Marché public de service à procédure adaptée passé en application de l'article L124-4 du code de Sécurité sociale, et des articles L2123-1, L2125-1, R2123-1 3° du Code de la Commande Publique

SOMMAIRE

1.	<i>Dispositions générales</i>	5
1.1.	Objet du marché	5
1.2.	Parties contractantes	5
1.3.	Réalisation de prestations similaires	5
1.4.	Clause de réexamen	5
1.4.1.	Clause de rendez-vous	5
1.4.2.	Remplacement d'un cotraitant en cas de résiliation :	6
1.4.3.	Evolution des tranches d'activité	6
1.5.	Non exclusivité des prestations de traiteur	6
2.	<i>Passation de la consultation</i>	6
2.1.	Procédure de passation	6
2.2.	Forme du marché	7
2.3.	Allotissement	7
2.4.	Montants des marchés	7
3.	<i>Durée du marché</i>	7
4.	<i>Pièces contractuelles du marche</i>	7
5.	<i>Contenu du prix</i>	8
5.1.	Caractéristiques des prix pratiqués	8
5.2.	Les frais fixes ou de fonctionnement	8
5.3.	Le prix du repas	9
6.	<i>Passation des bons de commande</i>	9
7.	<i>Révision des prix</i>	9
7.1.	Coûts alimentaires	9
7.2.	Frais fixes	10
7.3.	Clause de sauvegarde	10
7.4.	Révision exceptionnelle des coûts fixes	10
8.	<i>Conditions d'accès et de paiement des convives</i>	10
9.	<i>Cession de créances</i>	10
10.	<i>Obligations du titulaire et du personnel affecte sur le site</i>	11
10.1.	Plan de prévention	11

10.2.	Obligation du personnel affecté sur le site _____	11
10.3.	Désignation d'un référent qualifié _____	12
10.4.	Obligation d'emploi de personnes handicapées _____	12
10.5.	Obligation en cas de pandémie _____	12
10.6.	Absence prolongée, départ, remplacement du personnel, continuité du service 12	
10.7.	Qualité du personnel _____	12
10.8.	Demande d'Informations _____	13
11.	<i>Reprise du personnel</i> _____	13
11.1.	Convention collective applicable _____	13
11.2.	Reprise du personnel _____	13
12.	<i>Pénalités</i> _____	13
12.1.	Pénalités pour non fourniture de service _____	14
12.2.	Pénalités pour non-respect des engagements contractuels _____	14
12.3.	Pénalités pour non réponse aux demandes de l'organisme _____	15
12.4.	Pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou d'évacuation des déchets 15	
12.5.	Exécution aux frais et risques du titulaire _____	15
12.6.	Pénalités pour non-respect des obligations en matière de lutte contre le travail dissimulé _____	15
13.	<i>Modalités de facturation et de règlement</i> _____	16
13.1.	Modalités de transmission des factures _____	16
13.2.	Mentions devant figurer sur les factures _____	17
13.3.	Modalités de règlement _____	17
13.4.	Règlement en cas de groupements économiques _____	18
14.	<i>Avance</i> _____	18
14.1.	Partie ordinaire du marché _____	18
14.2.	Partie à bons de commande _____	18
15.1.	En cas de sous-traitance _____	18
15.2.	Conditions de remboursement _____	19
15.	<i>Clause environnementale</i> _____	19
15.1.	Clause environnementale générale _____	19
15.2.	Contraintes environnementales _____	19

15.2.1.	Concernant les approvisionnements alimentaires :	19
15.2.2.	Autres actions en matière de développement durable	20
15.3.	Protection de l'environnement, sécurité et santé	20
15.4.	Emballage	20
15.5.	Livraisons	21
15.6.	Gestion des déchets	21
16.	Constatation de l'exécution des prestations	21
16.1.	Opérations de vérification et décisions	21
16.2.	Admission, ajournement, réfaction et rejet	21
17.	Résiliation	21
18.	Redressement ou liquidation judiciaire	21
19.	Responsabilités	22
20.	Assurances	22
21.	Changement affectant le Titulaire	23
22.	Sous-traitance	23
23.	Clauses complémentaires	24
23.1.	Clause de confidentialité	24
23.2.	Clause de sécurité du système d'information	25
24.	Règlement des litiges et langues	27
25.	Dérogations	27

1. Dispositions générales

1.1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la réalisation de prestations de restauration collective sur le site du siège de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Hautes-Pyrénées afin de permettre au personnel du site de se restaurer.

Le marché doit également permettre de pouvoir commander au titulaire des prestations annexes occasionnelles dans le cadre d'organisations de petits déjeuners, de pauses et de réception liées à l'activité professionnelle.

La société de restauration collective se verra confiée l'exploitation et la gestion du restaurant mis à disposition par l'organisme à titre gratuit.

1.2. Parties contractantes

Les parties contractantes sont :

- D'une part, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Hautes-Pyrénées représentée par son Directeur/sa Directrice
- D'autre part, le candidat dont l'offre sera retenue, ci-après désigné par l'expression « le titulaire ».

1.3. Réalisation de prestations similaires

Les prestations pourront donner lieu à un nouveau marché pour la réalisation de prestations similaires dans les conditions définies à l'article R 2122-7 du code de la commande publique. Les prestations similaires seront confiées et exécutées par le titulaire de ce présent marché dans les mêmes conditions que celles qui sont fixées dans ce marché. En outre, ce nouveau marché devra être conclu dans les trois ans à compter de la notification du présent marché.

Des marchés supplémentaires pourront être également conclus conformément à l'article R 2194-2 du code de la commande publique.

1.4. Clause de réexamen

Conformément aux dispositions de l'article R. 2194-1 du Code de la commande publique, le présent marché pourra être modifié sans nouvelle procédure de mise en concurrence lorsque les modifications, quel que soit leur montant, ont été prévues dans les documents contractuels initiaux sous la forme de clauses de réexamen, dont des clauses de variation du prix ou d'options claires, précises et sans équivoque.

Ces clauses indiquent le champ d'application et la nature des modifications ou options envisageables ainsi que les conditions dans lesquelles il peut en être fait usage.

En conséquence, les modifications suivantes pourront être effectuées, par voie d'avenant, quel que soit leurs montants :

1.4.1. Clause de rendez-vous

En cas de modification de la législation ou réglementation applicables en cours d'exécution du marché ayant un impact sur les coûts, les parties conviennent de se rencontrer pour évaluer l'impact financier de cette modification et le cas échéant formaliser par voie d'avenant la modification rendue nécessaire.

1.4.2. Remplacement d'un cotraitant en cas de résiliation :

En complément des articles 38 à 42 du CCAG FCS, la présente clause est applicable en cas de résiliation de la part de l'accord-cadre conclue avec l'un des cotraitants titulaires.

Les cotraitants membres du groupement peuvent se répartir l'exécution de tout ou partie de la part résiliée de l'accord-cadre. Cette répartition s'opère conformément aux conditions de l'accord-cadre et, en cas d'acceptation de l'acheteur, donne lieu à une modification de l'accord-cadre.

Les cotraitants peuvent également convenir de confier tout ou partie de l'exécution de la part résiliée de l'accord-cadre à un tiers qui se substitue alors au cotraitant initial. Cette substitution n'entraîne aucune autre modification des conditions contractuelles que celles qui résultent nécessairement de cette substitution de titulaire (identité et représentants du cocontractant, coordonnées postales et bancaires). Le tiers substitué reprend purement et simplement l'ensemble des droits et obligations du cotraitant initial résultant du présent accord-cadre à la date d'effet de la substitution.

Ce tiers est soumis à l'acceptation préalable de l'acheteur au vu de son aptitude à assurer la poursuite de l'exécution de l'accord-cadre dans les conditions contractuelles convenues.

A cette fin, il produit :

- L'ensemble des documents et renseignements qui étaient exigés par les documents de consultation du présent accord-cadre pour l'analyse des candidatures ;
- Les documents justificatifs et autres moyens de preuve de l'absence de motifs d'exclusion de la commande publique définis par les articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique.

En cas d'acceptation de l'acheteur, une modification de l'accord-cadre entérine la substitution de ce tiers ainsi que la part de l'accord-cadre résilié qui lui est dévolue.

1.4.3. Evolution des tranches d'activité

Dans le cas d'une évolution marquée des effectifs, allant au-delà des cinq tranches d'activité prévues, les parties conviennent de réexaminer les conditions financières du marché.

1.5. Non exclusivité des prestations de traiteur

Le présent marché de restauration inclut la possibilité de prestations de traiteur dites de « room services » tant qu'elles s'inscrivent dans le périmètre contractuel initial, sous réserve de conserver un caractère accessoire et lié à la restauration collective.

En revanche, ce marché ne confère pas d'exclusivité au Titulaire pour les prestations de traiteur.

De ce fait, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de solliciter d'autres traiteurs.

2. Passation de la consultation

2.1. Procédure de passation

La consultation est une procédure adaptée ouverte en application de l'article R2123-1 3° du code de la commande publique, celle-ci ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques « Services de cantine, de restauration scolaire, de traiteur et de livraison de repas » code CPV de 55510000-8 à 55524000-9, figurant dans l'avis relatif aux contrats de la commande publique (Annexe 3 du code de la commande publique).

2.2. Forme du marché

En application des articles L. 2125-1, R. 2162-1 à 6, R. 2162-13 et 14 du Code de la Commande Publique, le présent marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre de service composite mono-attributaire comprenant :

- Une partie ordinaire à prix unitaires exécutée selon les quantités réelles
- Une partie accord-cadre à prix unitaires exécutée par l'émission de bons de commande

2.3. Allotissement

La consultation n'est pas allotie, l'objet du marché ne permettant pas l'identification de prestations distinctes.

2.4. Montants des marchés

Le partie accord-cadre à bons de commande est conclue sans montant minimum, et avec le montant maximum annuel de 8 000€ HT.

3. Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter du 01/09/2026 ou de sa notification si celle-ci est postérieure.

Il pourra être reconduit tacitement 3 fois un an sans que sa durée totale ne puisse excéder 48 mois.

La CPAM se laisse la possibilité de ne pas reconduire le marché à l'issue de chaque période, il en informera le titulaire par courrier recommandé au plus tard deux mois avant la date de reconduction.

Le démarrage du marché sera précédé d'une phase préliminaire d'installation du titulaire.

4. Pièces contractuelles du marche

Les pièces contractuelles du présent marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'acheteur fait seul foi
- Le Bordereau de Prix Unitaires (BPU) complété par le Titulaire du Marché et accepté par l'Organisme
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières – CCAP ;
 - o Annexe 1 : Le livret de sécurité du prestataire
 - o Annexe 2 : Reprise du personnel
- Le Cahier des clauses Techniques Particulières – CCTP ;
 - o Annexe 1 : Plan de la cuisine
 - o Annexe 1-1 : Plan du R+4 restaurant d'entreprise
 - o Annexe 2 : Descriptif des équipements
 - o Annexe 3 : Délimitation des prestations
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés de fourniture courante et service (CCAG-FCS), en vigueur à la date de notification du présent marché.
- Les textes réglementaires en vigueur concernant la restauration collective, et notamment : l'état de santé des personnels appelés à manipuler des denrées alimentaires, l'hygiène alimentaire dans les Établissements Publics, le nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires. Les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables et aux conditions hygiéniques de congélation.
- L'offre technique et le cadre de réponse du Titulaire.
- Les actes spéciaux de sous-traitance postérieurs à la notification du Marché.
- Les bons de commande.

Hormis le CCAG-FCS applicable, l'exemplaire original des pièces énumérées ci-dessus, conservé par le Coordonnateur, fait seule foi. Le Titulaire déclare parfaitement connaître le CCAG-FCS applicable bien qu'il ne soit pas matériellement joint au présent CCAP.

Toute clause des conditions générales de vente du Titulaire contraire aux dispositions des CCAP et CCTP est réputée non écrite.

De façon générale, aucune réserve ou condition qui serait apportée aux pièces désignées ci-dessus lors de la remise de la proposition puis durant l'exécution du marché ne sera admise. Le Titulaire s'engage à respecter toutes les dispositions incluses dans les pièces constitutives du marché désignées au présent article.

5. Contenu du prix

5.1. Caractéristiques des prix pratiqués

Le marché est conclu à prix unitaires.

Les prix applicables sont ceux indiqués dans le BPU du Marché.

Les prix sont établis aux conditions économiques du mois de la date limite de dépôt des plis. Ils sont définitifs et révisables.

Les prix sont TTC, sauf mention dans l'acte d'engagement.

Ces prix sont réputés complets, en ce sens qu'ils comprennent notamment toutes les charges fiscales, parafiscales, ou autres frappant obligatoirement les prestations et sont considérés comme incluant de plein droit tous les frais afférents à la réalisation du Marché, à savoir, sans que la liste ne soit exhaustive, le coût du personnel, des déplacements, de la logistique, des assurances.

En aucun cas, le titulaire ne pourra arguer des imprécisions, des erreurs, des omissions ou contradictions du CCTP, pour justifier une demande de supplément.

En complément de l'article 10.1.3 du CCAG FCS, les précisions suivantes sont apportées en matière de contenu des prix :

- En cas de cotraitance conjointe ou solidaire, les prix du Marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations de coordination et contrôle effectuées par le mandataire, y compris les impôts, taxes ou autre, la marge pour risque et bénéfice ainsi que tous les frais consécutifs aux mesures propres à pallier d'éventuelles défaillances des membres du groupement et les conséquences de ces défaillances.
- En cas de sous-traitance les prix du Marché sont réputés couvrir les frais de coordination et de contrôle par le titulaire des prestations confiées à ce sous-traitant, ainsi que les conséquences de ses défaillances.
- Les frais de manutention et de transport qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations sont à la charge du titulaire. (Rappel du CCAG)

5.2. Les frais fixes ou de fonctionnement

Les frais fixes ou de fonctionnement correspondent aux charges supportées par le titulaire pour assurer la prestation.

Ils sont établis par période annuelle.

Ils sont considérés comme un droit d'admission répartis entre l'utilisateur et l'organisme.

Les frais de fonctionnement donnent lieu à facturation mensuelle auprès de l'organisme, après déduction du droit d'admission versé par les usagers du restaurant en fonction de leur catégorie tarifaire.

5.3. Le prix du repas

Le prix TTC du repas est la somme des prix TTC de chacun des éléments composant le repas. Ils sont établis par référence au coût des denrées alimentaires composant les différents plats.

Le prix de chacun des éléments composant le repas figure dans les bordereaux de prix unitaires.

6. Passation des bons de commande

Les commandes pour la partie accord-cadre, sont faites au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande. Les mentions portées sur chaque bon de commande sont :

- Référence du marché et numéro du bon de commande ;
- Lieu d'exécution ;
- Type de prestation ;
- Le prix unitaire (sur la base du BPU) ;
- Le montant du bon de commande en € HT et TTC ;
- Les coordonnées des « contacts » de l'Organisme et du Titulaire ;
- Le délai d'exécution de prestations ;
- La date de la commande avec le nom et la signature de la personne engageant l'Organisme.

La commande parvient au Titulaire, par exemple par courriel. Les délais d'exécution courent à compter de l'envoi de la commande au titulaire, et sont précisés dans chaque bon de commande.

Dans les 48h ouvrées suivant la réception de la commande, le titulaire confirmera par retour de mail, la prise en compte du bon de commande.

7. Révision des prix

Les prix sont fermes pour la première année du marché. Les prix pourront ensuite être révisés annuellement, selon les modalités détaillées ci-après, à la date anniversaire du marché, en cas de renouvellement.

Le titulaire devra proposer à l'organisme la révision de prix au moins un mois avant sa prise d'effet à la date anniversaire du marché.

Les révisions de prix sont basées sur des indices INSEE.

En cas de disparition d'un ou des indices, l'indexation s'effectuera sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu, dont les parties conviendront par simple échange de lettres.

7.1. Coûts alimentaires

Les coûts denrées seront révisés annuellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :

$$P = P0 \times (A/A0)$$

Où P= Prix du coût denrées révisé

P0= Prix du coût denrées à l'entrée en vigueur du marché

A0 = Valeur de l'indice des prix à la consommation – Ensemble des ménages – France – Produits alimentaires – Identifiant INSEE : 001763418 – à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du marché.

A= Valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision.

L'indice est consultable ici :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763418>

7.2. Frais fixes

Les frais fixes facturés par repas (pour chacune des tranches d'activité) seront révisés annuellement sur la base de la formule de révision contractuelle suivante :

$$M = M0 \times (0.1 + 0.9 \times S/S0)$$

Où M= Prix des frais fixes par repas révisé
M0= Prix des frais fixes par repas à l'entrée en vigueur du contrat
S0= Valeur de l'indice des taux de salaire horaire des ouvriers – Tertiaire – Identifiant INSEE : 010562765 à la fin du trimestre précédent l'entrée en vigueur du marché.
S= valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision.

L'indice est consultable ici :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010562765>

7.3. Clause de sauvegarde

Ces révisions ne pourront pas dépasser 3% des prix initiaux. En cas de dépassement, la CPAM se réserve la faculté de résilier, sans indemnités.

7.4. Révision exceptionnelle des coûts fixes

Si au terme d'une année « n » il est constaté que la fréquentation quotidienne moyenne du restaurant (fréquentation annuelle ramenée au nombre de jours d'activité sur l'année) s'est établie, pour cette année, en dehors des tranches d'activité prévues ci-avant, il peut être demandé par le Titulaire ou par l'organisme le réexamen des conditions financières concernant les frais fixes pour l'année « n+1 ».

La procédure de réexamen des conditions financières ne suspend pas leur application jusqu'à l'achèvement du processus de réexamen.

Si, dans les trois mois à compter de la date de la demande de réexamen des conditions financières, un accord n'est pas intervenu, l'organisme peut de plein droit demander une rupture anticipée du marché qui interviendra deux mois après que cette demande ait été formulée.

8. Conditions d'accès et de paiement des convives

Les salariés des différents organismes pouvant accéder au restaurant d'entreprise pourront régler par :

- Badge du personnel : L'enregistrement des consommations s'effectue par badge via une caisse qui permet l'identification du consommateur et la retenue sur son salaire de la part agent.
- Ticket restaurant : il sera possible de payer son repas par des tickets restaurant
- Espèce : il sera également possible de payer son repas avec de l'argent en liquide.
- Carte bancaire : il sera possible de payer son repas avec une carte bancaire.

9. Cession de créances

L'Organisme remet au Titulaire, à sa demande, soit une copie de l'original du Marché revêtue de la mention dûment signée par lui indiquant que cette pièce est délivrée en unique exemplaire en vue de permettre au Titulaire de céder ou de nantir des créances résultant du Marché, soit un certificat de cessibilité conforme au modèle réglementaire.

L'ensemble des modalités est expressément défini aux articles R. 2191-46 et suivants du Code de la commande publique.

Conformément à l'article R. 2193-22 dudit Code, le sous-traitant qui a été accepté et dont les conditions de paiement ont été agréées peut céder ou nantir, à concurrence du montant des prestations qui lui sont réglées directement, tout ou partie de sa créance.

10. Obligations du titulaire et du personnel affecté sur le site

10.1. Plan de prévention

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

10.2. Obligation du personnel affecté sur le site

Le titulaire s'engage à fournir au pouvoir adjudicateur dans les 8 jours suivant la notification du marché la liste nominative des agents affectés sur le site, un extrait du casier judiciaire n°3 comportant les condamnations les plus graves ainsi que des peines privatives de droits ainsi qu'une copie d'une pièce d'identité pour chacun d'eux. Toute modification apportée à cette liste doit, au préalable, être notifiée au pouvoir adjudicateur. Les noms des remplaçants et les documents précités les concernant devront être fournis.

En cas de changement de personnel pendant la période d'exécution du présent marché (y compris pour un remplacement provisoire), le titulaire est tenu de communiquer au pouvoir adjudicateur, avant leur venue sur le site, les noms des nouveaux employés ainsi que les pièces administratives précitées les concernant.

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

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

Le titulaire est responsable de ses agents en toutes circonstances et, pour quelque cause que ce soit, il est responsable des dégâts produits à l'occasion de l'exécution des travaux ainsi que des vols qui pourraient être commis par ses préposés.

Le Titulaire s'engage à assurer, si nécessaire, un complément de formation professionnelle au personnel repris ou embauché afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution des techniques.

Conformément à l'article 28 de l'arrêté interministériel du 29 Septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

Conformément à l'article 29 du même arrêté, le titulaire veille à ce que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire et que les effectifs soient suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

Le titulaire prend la responsabilité du suivi médical correspondant en soumettant le personnel à une visite médicale périodique pour constater son aptitude médicale à l'exercice du Service.

Le titulaire fournit au personnel une tenue vestimentaire adaptée à ses fonctions.

Outre le règlement intérieur du titulaire, le personnel du titulaire doit par ailleurs respecter les stipulations du règlement intérieur et les éventuelles consignes spécifiques propres à l'organisme notamment en ce qui concerne les conditions d'accès aux locaux, la sécurité des biens et des personnes, la conduite à tenir en cas d'incendie...

L'organisme peut demander, dans le cadre des procédures imposées par le Code du Travail et la Convention Collective, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du Service. Le prestataire porte à la connaissance du groupement la totalité des éléments d'information en sa possession, relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

10.3. Désignation d'un référent qualifié

Le titulaire s'engage dès la notification du marché à communiquer le nom d'un référent qualifié, qui sera l'interlocuteur privilégié de l'organisme, chargé de veiller à la régularité de l'exécution du marché et de répondre à toutes les questions relatives à l'exécution des prestations décrites dans le CCTP.

En outre, il sera tenu de participer aux instances et réunions de travail pouvant être prévues.

En cas de changement du référent, le titulaire devra en informer aussitôt que possible l'organisme et désigner une nouvelle personne, qui se substituera aux obligations de la précédente.

La désignation du nouveau référent est soumise à l'approbation de l'organisme.

10.4. Obligation d'emploi de personnes handicapées

Le titulaire doit satisfaire à la réglementation concernant l'emploi des personnes handicapées au sein de son entreprise.

10.5. Obligation en cas de pandémie

En cas de pandémie, le titulaire s'engage à assurer sa prestation de restauration. Le plan de continuité d'activité doit être fourni à l'organisme dans un délai de 1 mois à compter de la date de notification du marché.

10.6. Absence prolongée, départ, remplacement du personnel, continuité du service

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

Le titulaire s'engage à assurer la continuité de ses prestations, conformément aux obligations découlant du présent cahier des charges, pendant toute la durée du marché.

En cas de survenance d'un cas de force majeure, le titulaire se rapprochera de l'organisme pour étudier d'un commun accord, les modalités de service minimum.

En cas de grève de son personnel, le titulaire s'engage, sans pour autant remettre en cause le droit de grève, à faire tout son possible pour assurer un service minimum au sein du restaurant.

10.7. Qualité du personnel

Pendant la durée du marché, l'organisme sera particulièrement attentif à ce que le personnel donne pleinement satisfaction et soit adapté à l'exécution de la prestation, notamment concernant les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur dans les locaux administratifs dans les conditions définies au CCTP.

Dans le cas contraire, le titulaire s'engage à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour le remplacement du personnel en cause.

10.8. Demande d'Informations

L'organisme est en droit de demander toutes informations relatives à la traçabilité des produits. Il peut exiger des fiches techniques et/ou de production, des bons de livraison ou des notes explicatives sur les denrées ou procédés du titulaire.

11. Reprise du personnel

11.1. Convention collective applicable

Le personnel est soumis aux dispositions du Code du Travail et de la Convention Collective Nationale du personnel des entreprises de restauration collective n°3225 du 20 juin 1983.

11.2. Reprise du personnel

Conformément à l'article L.1224-1 du Code du travail tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au Service

Dans ce cadre, l'Annexe 2 du CCAP indique les personnels à reprendre étant précisé que la reprise du personnel de statut « Agent de Maîtrise » et « Cadre » n'est obligatoire qu'en cas d'accord des trois parties concernées (ancien prestataire, nouveau prestataire et salarié).

12. Pénalités

En cas d'application de la présente clause, le Titulaire encourt, de plein droit, et sans mise en demeure préalable, les pénalités prévues au présent article, sans préjudice du non-paiement, pour absence de service fait, des services non effectués.

Les pénalités éventuelles dont le Titulaire peut être redevable sont déduites du montant du marché révisé ou actualisé TTC ou des factures.

Par dérogation aux dispositions de l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, aucune exonération de pénalité n'est prévue.

Par dérogation aux dispositions de l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant cumulé des pénalités, toutes causes confondues, appliquées au titulaire au titre d'une même année contractuelle, est plafonné à 15 % du montant annuel HT. En cas d'atteinte du plafond de pénalités, l'acheteur pourra engager toute mesure corrective, y compris la mise en demeure ou la résiliation pour faute.

En cas de résiliation du marché, les pénalités de retard sont, le cas échéant, appliquées jusqu'à la veille incluse de la date d'effet de la résiliation.

Le titulaire du marché a une obligation de résultat. Seules les prestations réellement effectuées donnent droit à paiement

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

Sauf indication contraire, les pénalités sont appliquées sur simple observation écrite de l'organisme

sans mise en demeure préalable.

12.1. Pénalités pour non fourniture de service

En cas de non fourniture des prestations à J, l'organisme pourra faire assurer le service aux frais et risques du titulaire par une autre entreprise ou par toute autre personne et tous moyens appropriés, y compris par prélèvement dans les stocks tampon du prestataire, existants sur ce site. De plus, une pénalité de 1000 € HT pourra être appliquée par l'organisme dès la première non fourniture des prestations constatée dans ces conditions.

À la 2ème non fourniture des prestations constatée dans ces conditions, la pénalité pourra être portée à 2 000 € HT, la troisième à 3 000 € HT, la quatrième à 4 000 € HT

En cas de retard dans la fourniture des prestations à J, une pénalité de 200 € HT sera appliquée par l'organisme par ¼ d'heure de retard.

12.2. Pénalités pour non-respect des engagements contractuels

En cas de modification de l'une des composantes du menu du jour apportée unilatéralement par le titulaire et ne résultant pas d'un cas de force majeure, une pénalité de 800 € HT par composante modifiée sera appliquée, sans qu'il soit nécessaire d'en aviser le titulaire.

Il suffira à l'organisme de mettre en évidence la différence entre le menu arrêté d'un commun accord et la livraison non conforme effectuée par le titulaire sans autorisation préalable de modification.

Si à l'occasion d'un contrôle effectué par les services de l'organisme ou par toute personne dûment habilitée par l'organisme, il est constaté qu'un produit alimentaire entrant dans la composition d'un mets servi ne correspond pas aux spécificités qualitatives et quantitatives sur lesquelles le prestataire s'est engagé (nature ou origine ou critères qualité ou références normatives ou appellation ou tout autre élément de nature à tromper les convives et/ou les responsables de l'organisme), une pénalité forfaitaire de 800 € HT sera appliquée pour chaque anomalie constatée.

Désignation de la pénalité	Montant
Non-respect du choix offert pendant la durée du service (cf. § 2.2 du CCTP Permanence de l'offre)	150€ HT par manquement
Non-respect du délai de transmission des menus (2 semaines à l'avance) (cf § 2.7 du CCTP – élaboration des menus)	50€ HT par jour de retard
Absence de transmission des menus (2 semaines à l'avance) (cf § 2.7 du CCTP – élaboration des menus)	200€ HT par manquement
Non-respect de la part des produits issus de l'agriculture biologique et/ou des produits durables et de qualité (cf § 2.3 du CCTP)	150€ HT par manquement
Non-respect de la répartition de la tarification des prestations alimentaires (cf § 3 du CCTP)	150€ HT par manquement
Non-respect du délai de transmission du bilan mensuel (cf § 5.1 du CCTP)	50€ HT par jour de retard
Absence de bilan mensuel (cf § 5.1 du CCTP)	300€ HT par manquement
Absence de bilan visuel destiné aux convives (cf § 2.6 du CCTP)	50€ HT par absence d'affichage ou affichage erroné
Non-respect de l'affichage des tarifs au restaurant (cf § 3 du CCTP)	50€ HT par absence de tarif ou tarif erroné
Non-respect de la fréquence d'apparition des mets (cf §2.7 du CCTP)	150€ HT par manquement

CCTP)	
Non-respect de l'utilisation des différentes gammes de produits (frais, surgelés, appertisés...) (cf §2.7 du CCTP)	150€ HT par manquement
Absence de planning des animations (cf § 2.8 du CCTP)	300€ HT par manquement
Non-respect du calendrier des animations (cf § 2.8 du CCTP)	150€ HT par manquement
En cas de non disponibilité des ventes à emporter (cf § 2.10 du CCTP)	150€ HT par manquement
Non-respect du délai de transmission du bilan annuel sur l'état des équipements et locaux et le suivi de la maintenance (cf § 4.3.4 du CCTP)	50€ HT par jour de retard
Absence du bilan annuel sur l'état des équipements et locaux et le suivi de la maintenance (cf § 4.3.4 du CCTP)	300€ HT par manquement
Non-respect du délai de transmission du rapport d'activité trimestriel (cf § 3.2 du CCTP)	50€ HT par jour de retard
Absence de rapport d'activité trimestriel (cf § 3.2 du CCTP)	300€ HT par manquement

12.3. Pénalités pour non réponse aux demandes de l'organisme

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

- Non-participation à la commission restauration ou à toute autre réunion de travail convoquée par les services de l'organisme impliquant la présence du titulaire.
- Non fourniture des informations de traçabilité, des fiches techniques et/ou de production, des bons de livraison et des notes explicatives, demandés par le l'organisme.

Chacun de ces dysfonctionnements pourra faire l'objet d'une pénalité de 200 € HT par anomalie constatée par courrier adressé au titulaire par l'organisme et justifiant de l'insuffisance ou du manquement du prestataire.

12.4. Pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou d'évacuation des déchets

En cas de non-exécution ou de non-respect des conditions d'évacuation des déchets, l'organisme appliquera une pénalité de 100 € HT par constatation.

12.5. Exécution aux frais et risques du titulaire

Par ailleurs, en cas de manquement, l'organisme se réserve le droit de faire exécuter ces prestations par un tiers aux frais et risques du titulaire. Dans cette hypothèse, il est fait application des dispositions de l'article 36 du CCAG-FCS

En cas de manquements répétés, l'organisme se réserve le droit de résilier le marché sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

12.6. Pénalités pour non-respect des obligations en matière de lutte contre le travail dissimulé

Le Titulaire est tenu de s'acquitter des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 à L.8221-5 du code du travail relatifs à la déclaration de l'activité de l'entreprise et à la déclaration des salariés de l'entreprise. Le Titulaire encourt une pénalité égale à 10% du montant des factures dans le cadre du présent marché sans pouvoir excéder le montant des amendes encourues en application des articles

L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 du code du travail, que l'organisme concerné appliquer dans les conditions suivantes.

Si l'organisme est informé par un agent de contrôle de l'inspection du travail de la situation irrégulière du Titulaire, il l'enjoindra de la faire cesser par lettre recommandée avec accusé de réception. Si dans un délai de quinze jours après cette mise en demeure, le Titulaire n'apporte pas la preuve qu'il a mis fin à la situation délictuelle, l'organisme concerné en informe l'agent auteur du signalement et peut appliquer la pénalité prévue à l'alinéa précédent.

13. Modalités de facturation et de règlement

13.1. 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 à transmettre les 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'organisme 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'organisme 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 :

- Le numéro de SIRET, qui identifiera l'organisme en tant que destinataire de la facture : 77716902000016 CPAM des Hautes-Pyrénées
- Le code service qui permettra de distinguer les différents services d'une même structure : SERVICE ACHATS
- Le numéro d'engagement qui correspond au 2026-004

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.

13.2. Mentions devant figurer sur les factures

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

- nom et adresse du Titulaire ;
- le numéro de facture (la numérotation des factures est chronologique et continue) ;
- nom et adresse du destinataire ;
- le numéro du bon de commande ;
- le numéro du présent contrat ;
- le cas échéant, le numéro de son compte bancaire ou postal tel que précisé dans le présent article ;
- la date d'émission de la facture ;
- prestations effectuées, désignation des produits livrés, dates de livraison et quantités ;
- le prix unitaire H.T ou lorsqu'il y a lieu le prix forfaitaire, montant de la T.V.A. et le prix T.T.C ;
- le prix total HT, montant total TVA, prix total TTC.
- le mois au titre duquel les prestations ont été effectuées
- le nombre total de repas servis dans la période considérée
- la ventilation des repas servis dans cette période par catégorie tarifaire avec pour chaque catégorie :
 - Pour la partie alimentaire : Les montants HT et TTC des denrées ainsi que le taux et le montant de la TVA
 - Pour les frais fixes ou de fonctionnement : -Le prix unitaire HT, le montant total HT, le montant total TTC, le montant total de la TVA

Les factures seront accompagnées d'un tableau récapitulatif mensuel et journalier des repas servis avec facturation des frais fixes.

13.3. Modalités de règlement

Les paiements sont effectués selon les règles de la comptabilité publique.

Les prestations sont payables sur présentation de la facture.

L'organisme se libère des sommes dues en exécution du présent marché en domiciliant ses paiements au crédit du compte ouvert du Titulaire tel qu'indiqué dans l'acte d'engagement, ou à tout autre compte communiqué, par courrier, par le Titulaire. Cette modification ne donne pas lieu à la rédaction d'un avenant.

Le Directeur Comptable et Financier de l'organisme règle les sommes dues en exécution du présent marché dans un délai de 30 jours, à compter de la réception de la facture après réalisation de la prestation par le Titulaire dans les conditions prévues par le CCTP du présent marché.

Le non-paiement dans les délais des sommes dues par les Organismes en application du présent marché donne lieu de plein droit, et sans autre formalité, au profit du Titulaire :

- Au versement des intérêts moratoires au profit du Titulaire :
Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse. 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.

- Au versement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros.

13.4. Règlement en cas de groupements économiques

En cas de groupement, seul le mandataire du groupement est habilité à présenter les demandes de paiement.

En cas de groupement solidaire, il sera procédé à un règlement séparé de chacun des membres, si la répartition des paiements est identifiée à l'acte d'engagement.

Le mandataire du groupement indique dans chaque demande de paiement qu'il transmet à l'acheteur, la répartition des paiements pour chacun des membres du groupement.

L'acceptation d'un règlement à chacun des membres du groupement solidaire ne saurait remettre en cause la solidarité des membres.

14. Avance

14.1. Partie ordinaire du marché

En raison de la forme unitaire des prix et de la facturation des prestations par application des quantités réellement exécutées aucune avance n'est applicable.

14.2. Partie à bons de commande

Une avance est accordée au titulaire, si le montant correspondant à la période initiale est supérieur à 50 000 euros HT et dans la mesure où le délai d'exécution de cette période est supérieur à 2 mois (article R2191-3 du code de la commande publique).

Si la durée du marché ou de la tranche affermie est supérieure à 12 mois, l'avance est calculée de la façon suivante : taux de l'avance multiplié par une somme égale à 12 fois le montant initial TTC divisé par cette durée exprimée en mois.

Cette avance n'est due que sur la part du marché que le titulaire ne sous-traite pas.

En application de l'article 11.1 du CCAG FCS, le maître d'ouvrage retient l'option A.

- ❖ Lorsque le titulaire ou le sous-traitant, ou le membre du groupement le cas échéant, est une PME au sens du code de la commande publique le taux de l'avance est fixé à 30% ;
- ❖ Lorsque le titulaire ou le sous-traitant, ou le membre du groupement le cas échéant, n'est pas une PME au sens du code de la commande publique, le taux de l'avance est fixé à 5% en application de l'article R. 2191-7 du code de la commande publique

En cas de groupement conjoint, les conditions de versement de l'avance sont appréciées au regard de la taille d'entreprise propre à chacun des membres.

Les modalités de calcul du montant de l'avance sont définies précisément aux articles R 2191-3 à 5 du code de la commande publique.

Si le titulaire du marché qui a perçu l'avance sous-traite une part du marché postérieurement à sa notification, il rembourse l'avance correspondant au montant des prestations sous-traitées même dans l'hypothèse où le sous-traitant ne souhaiterait pas bénéficier de l'avance.

14.3. En cas de sous-traitance

Une avance est versée, sur leur demande, aux sous-traitants ayant droit au paiement direct et remplissant les conditions d'octroi d'une avance telles que fixées à l'article R 2191-3 du code de la commande publique.

Le droit du sous-traitant à une avance est ouvert dès la notification du marché ou de l'acte spécial par le pouvoir adjudicateur conformément aux articles R 2193-17 à 21 du code de la commande publique.

Les modalités de calcul de l'avance se font dans les conditions des articles R 2191-3 à 5 du code de la commande publique au regard du montant des prestations confiées au sous-traitant tel que cela figure à l'acte d'engagement ou à l'acte spécial.

14.4. Conditions de remboursement

Que ce soit le titulaire du marché ou le sous-traitant, les conditions du remboursement de l'avance se font dans les conditions suivantes : par précompte sur les sommes dues à titre d'acomptes ou de solde.

Le remboursement s'impute sur les sommes dues au titulaire quand le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint 65% du montant du marché. Dans la mesure du possible, le remboursement s'effectuera en une seule fois.

En tout état de cause, le remboursement doit être terminé lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint 80% du montant TTC des prestations qui lui sont confiées dans le cadre du marché.

15. Clause environnementale

Dans le cadre d'une politique d'achat éco et socio responsable dans son fonctionnement courant, l'organisme cherche à :

➔ Favoriser les procédures et les matériels plus respectueux de l'environnement, favoriser notamment la saisonnalité des produits, la proximité du lieu de production, le mode de production plus respectueux de l'environnement (biologique, commerce équitable), la réduction des emballages et la nature recyclable de ces emballages.

15.1. Clause environnementale générale

Le titulaire devra mettre en œuvre des moyens permettant de limiter les émissions de gaz à effet de serre par l'optimisation des trajets.

Le titulaire devra identifier et orienter les composants pouvant être réemployés ou recyclés, notamment les métaux, plastiques et cartes électroniques, vers des filières agréées.

Le titulaire s'assure du respect par ses sous-traitants des obligations environnementales fixées par le marché.

15.2. Contraintes environnementales

Comme indiqué précédemment, l'organisme souhaite que la prestation fournie par le titulaire s'inscrive dans une démarche de développement durable.

15.2.1. Concernant les approvisionnements alimentaires :

Les règles suivantes s'imposent au Restaurateur :

- Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :
 - Les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement

- Une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent ;
- Concernant les poissons : l'organisme souhaite que le restaurateur privilégie des espèces de poissons dont la pêche a un faible impact environnemental
- Les œufs : seuls seront utilisés des œufs frais, avec au minimum des œufs provenant d'élevages en plein air. Une certification Label Rouge ou AB serait un plus.

Ces spécifications sont à intégrer comme minimales et à compléter par chaque candidat en fonction de sa propre politique d'approvisionnement et de développement durable.

Le titulaire intégrera au système de reporting, détaillé au CCTP, des éléments quant à la part des aliments non conventionnels dans le coût alimentation global (volumes et montants en euros), éléments que le titulaire devra être en capacité de justifier et que l'organisme se réserve le droit de vérifier (ou faire vérifier) par tout moyen.

15.2.2. Autres actions en matière de développement durable

Le titulaire devra assurer une communication régulière auprès des convives sur les impacts environnementaux liés à l'alimentation. Il pourra ainsi, par exemple, proposer un fascicule présentant les impacts environnementaux d'une agriculture non saisonnière et délocalisée.

Le titulaire utilisera dans la mesure du possible des produits en conditionnements de grand volume. Il devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Le titulaire utilisera également, dans la mesure du possible, des produits avec des emballages recyclés ou/et recyclables ou biodégradables (NF environnement et écolabel européen).

15.3. Protection de l'environnement, sécurité et santé

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 le respect, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garantie des prestations, sur simple demande de l'acheteur.

En cas d'évolution de la réglementation dans ces domaines en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par l'acheteur 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 l'acheteur.

15.4. Emballage

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport prévues par les documents particuliers du marché. Elle est de la responsabilité du titulaire.

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille également, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids. Le titulaire s'engage, lorsque cela est compatible avec les besoins de l'acheteur et les spécificités des produits, à privilégier la livraison en vrac plutôt que par unité distincte.

Sauf stipulation contraire dans les documents particuliers du marché, et lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, les emballages restent la propriété du titulaire. Celui-ci les collecte en vue de leur recyclage ou de leur réutilisation.

15.5. Livraisons

Le titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et des déplacements sur site. La planification du transport doit permettre, lorsque cela est compatible avec les besoins de l'acheteur, d'éviter la circulation pendant les heures de pointe. Il favorise les modes de transports les plus respectueux de l'environnement, notamment les véhicules à faibles émissions, les modes de transports doux ou alternatifs à la route.

15.6. Gestion des déchets

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée du marché.

Le titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations, de collecte, transport, entreposage, tris éventuels et de l'évacuation des déchets créés par les prestations objet du marché vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur. Le titulaire est tenu de produire, à la demande de l'acheteur, tout justificatif de traçabilité du traitement des déchets issus de l'exécution de la prestation, qui fasse apparaître une gestion des déchets conforme aux exigences réglementaires, notamment en ce qui concerne les déchets dangereux.

En cas d'absence de production des éléments attestant la traçabilité des déchets, le titulaire se voit appliquer, après mise en demeure restée infructueuse, une pénalité dont le montant est fixé par les documents particuliers du marché.

Les déchets devront être pesés, à la fin de chaque service, afin de pouvoir surveiller leur évolution.

16. Constatation de l'exécution des prestations

16.1. Opérations de vérification et décisions

Les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées conformément aux dispositions des articles 27, 28 et 29 du CCAG FCS.

Concernant le moment des vérifications : il sera fait application de l'article 28.2 du CCAG FCS.

16.2. Admission, ajournement, réfaction et rejet

L'admission (et l'éventuel ajournement, réfaction et rejet) sera prononcée par l'acheteur conformément aux dispositions de l'article 30 du CCAG FCS.

17. Résiliation

L'organisme peut à tout moment, qu'il y ait ou non faute du titulaire, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché, par une décision de résiliation.

Par dérogation à l'article 42 du CCAG FCS en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, le Titulaire ne percevra aucune indemnité.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés à l'article R.2143-8 du code de la commande publique ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, le contrat sera résilié aux torts du Titulaire.

L'Organisme se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du Titulaire.

18. Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au Coordonnateur par le Titulaire du marché. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché.

Le Coordonnateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution du marché. 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 L. 627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L. 622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un (1) mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation du marché est prononcée. Ce délai d'un (1) 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 du marché, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le Titulaire, à aucune indemnité.

19. Responsabilités

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

Il sera notamment responsable :

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

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

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

20. Assurances

Le titulaire du marché doit produire lors de la notification du marché une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'exécution des prestations.

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

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

Le titulaire souscrira une police d'assurance couvrant l'ensemble de ses responsabilités et comportant une garantie de perte de marchandises à la suite d'une panne de meuble frigorifique ou de chambre froide, et il veillera à se garantir contre les risques « Intoxication alimentaire ».

Toute franchise est à la charge du titulaire.

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

Cette attestation doit émaner exclusivement d'une compagnie d'assurances, d'un agent général, ou d'une mutuelle.

Elle doit comporter au minimum les indications suivantes :

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

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

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

21. Changement affectant le Titulaire

En cas de changements dans l'entreprise affectant ou non sa forme juridique, le titulaire s'engage formellement :

- à en informer ou à en faire informer directement et immédiatement par écrit la personne publique contractante
- à fournir alors dans les délais les plus brefs à la personne publique contractante les documents suivants :
- un extrait K BIS mis à jour
- une copie du procès-verbal de l'assemblée générale extraordinaire
- un extrait du journal d'annonces légales relatant la décision (avec les dates de parution et références du journal)
- la déclaration du candidat (formulaire DC2)
- l'état annuel des certificats reçus (fiscal et social)
- un pouvoir de la personne habilitée à représenter l'entreprise et à signer
- un relevé d'identité du compte à créditer

22. Sous-traitance

En application de l'article L.2193-4 du code de la commande publique, il est rappelé que tout sous-traitant doit préalablement à son intervention au titre du marché être déclaré à l'organisme afin d'être accepté et que ses conditions de paiement soient agréées.

Dans ce cas, le Titulaire doit fournir à l'organisme une déclaration mentionnant :

- a) La nature des prestations sous-traitées ;
- b) Le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé ;
- c) Le montant maximum des sommes à verser par paiement direct au sous-traitant ;
- d) Les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et, le cas échéant, les modalités de variation des prix ;
- e) Le cas échéant, les capacités professionnelles et financières du sous-traitant à l'image des éléments demandés au Titulaire lors de la passation du marché

Il lui remet également une déclaration du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics (article R.2191-1 du code de la commande publique)

Si le montant des prestations sous-traitées dépasse 600 € TTC, un RIB original du sous-traitant doit également être fourni avec la déclaration.

23. Clauses complémentaires

23.1. Clause de confidentialité

- a) 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 disquette, spécifications, chiffre, graphique, enregistrement sonore et/ou reproduction picturale, quel que soit son support.

- b) 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.

- c) 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,

d) 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.

23.2. Clause de sécurité du système d'information

Obligations en matière de sécurité :

Le Titulaire s'engage dans chaque intervention (livraison, installation, configuration, mise en service, maintenance, dépannage, retrait, etc.) à respecter les règles d'accès physique aux locaux et les procédures et pratiques de sécurité de l'information en vigueur dans l'Organisme, dont la Politique de Sécurité du Système d'Information (PSSI) basée sur la norme ISO27002. En cas de recours à la sous-traitance, le Titulaire doit répercuter l'ensemble des exigences de sécurité qui lui sont applicables vers le sous-traitant.

a) Conditions d'accès aux sites et aux locaux :

Des autorisations d'accès physiques, adaptées aux prestations réalisées et limitées en durée, seront attribuées aux préposés du Titulaire. Seuls les représentants du Titulaire intervenant quotidiennement sur les sites de l'Organisme pourront bénéficier d'autorisations de longue durée et de moyens d'accès physiques dédiés.

Les interventions du Titulaire doivent être planifiées et effectuées après validation d'un service technique de l'Organisme. Pendant leur présence dans les locaux de l'organisme, les préposés du Titulaire sont assujettis aux règles d'accès et de sécurité aux locaux des visiteurs, établies et communiquées au Titulaire par l'Organisme. Les accès aux locaux techniques font l'objet de dispositions spécifiques en matière de sécurité.

Le Titulaire s'engage à fournir une liste, régulièrement mise à jour, des personnels autorisés à intervenir sur les sites de l'Organisme.

Sauf exceptions dûment justifiées, l'Organisme veille à la présence effective de l'un de ses préposés qualifiés, pendant la durée d'intervention des personnels du Titulaire, de telle sorte que toute mesure utile puisse être prise en cas d'accident.

Chaque intervention du Titulaire doit être tracée au travers d'un bon de passage ou d'un enregistrement dans une main courante.

b) Confidentialité :

Les obligations du Titulaire en matière de confidentialité sont détaillées dans l'article 5 du C.C.A.G.-T.I.C et les clauses complémentaires du Cahier des Clauses Administratives Particulières.

Le Titulaire s'astreint également à l'application du droit d'en connaître : n'accéder qu'aux documents et informations strictement nécessaires à la réalisation des prestations du marché.

Le Titulaire est tenu au respect de la réglementation relative à la protection des données nominatives, auxquelles il a accès pour les besoins de l'exécution du marché (loi modifiée n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés).

c) Conditions d'accès au Système d'Information :

Des accès au système d'information ne seront fournis aux préposés du Titulaire qu'en cas de justifications valides et en rapport avec les prestations réalisées.

Les accès aux postes de travail de l'Organisme s'effectuent au travers d'un mécanisme d'authentification forte.

c.1) Protection des données :

L'attribution des accès est conditionnée au respect des mesures de protection décrites dans la Charte d'Utilisation des Ressources Informatiques en vigueur dans l'Organisme. Un exemplaire de la charte sera remis aux préposés du Titulaire concerné.

Le Titulaire s'engage à préserver l'intégrité et la confidentialité des données contenues sur les ressources du système d'information mis à disposition. Le Titulaire mettra en place les mesures techniques et organisationnelles préconisées par l'Organisme de nature à empêcher tout accès ou utilisations fraudueuses des données et à prévenir toute perte, altération ou/et destruction des données.

Le Titulaire s'engage à ne faire aucun autre usage des données que celui pour lequel le présent marché est conclu. Il s'engage à restituer ou effacer l'ensemble des données à l'issu du présent marché.

c.2) Protection des accès distants :

En cas de nécessité d'accès à distance au système d'information de l'Organisme à partir des locaux du Titulaire ou d'un sous-traitant, y compris pour un accès ponctuel, les engagements du Titulaire concernant la télémaintenance devront être formalisés dans un document spécifique intitulé « Sécurité des télémaintenances ». Ils portent notamment sur un accès limité aux seules ressources et informations strictement nécessaires à la télémaintenance et au respect de la confidentialité des données potentiellement accédées.

c.3) Accès aux composants du SI :

Toute installation ou modification d'un élément du SI ne peut être réalisée par le Titulaire qu'après validation et sous le contrôle du personnel informatique habilité de l'Organisme.

Si un intervenant du Titulaire a besoin de se connecter à un système d'exploitation d'un composant du système d'information de l'Organisme, il doit utiliser un compte spécifique permettant de garantir l'imputabilité de ses actions.

c.4) Journalisation des accès :

Les accès et l'utilisation du système d'information font l'objet d'une journalisation. Les journaux d'événements sont confidentiels et accessibles uniquement aux personnels habilités de l'Organisme. Leur exploitation est réalisée de manière périodique selon les dispositions décrites dans la charte.

d) Remontées d'incidents :

Un préposé du Titulaire qui détecte au cours d'une intervention un incident impactant la sécurité du système d'information doit le signaler sans délai et selon la procédure en vigueur auprès du personnel de l'Organisme présent sur le site.

e) Fin de la prestation :

A chaque fois qu'un salarié ou sous-traitant du Titulaire ne participe plus à la réalisation de la prestation, mais aussi à l'issue du marché, le Titulaire doit restituer au représentant de l'Organisme l'intégralité des moyens d'accès physiques et logiques, la documentation, les données et supports informatiques qui ont pu être remis au cours de la prestation.

L'Organisme modifiera ou supprimera également les identifiants, codes et mots de passe des préposés du Titulaire des systèmes de sécurité physiques et logiques.

f) Sensibilisation – Information :

Le Titulaire doit informer ses salariés et sous-traitants des obligations de confidentialité et des mesures de sécurité qui s'imposent à lui pour l'exécution du marché. Il doit s'assurer du respect de ces obligations par ses sous-traitants.

A cet effet, le Titulaire doit remettre systématiquement un exemplaire du « livret de Sécurité du prestataire » à chaque intervenant. Ce livret joint au Dossier de Consultation des Entreprises est opposable au Titulaire et a valeur contractuelle.

g) Sanctions applicables :

En cas de manquement par le Titulaire, ses préposés et/ou ses sous-traitants, aux obligations précitées, sont applicables l'ensemble des sanctions prévues au présent marché.

Au surplus, et pendant toute la durée du marché, en cas de manquements aux règles de sécurité, l'Organisme se réserve le droit de demander de manière motivée la récusation des personnels du Titulaire concernés. Le Titulaire doit alors procéder au remplacement des personnels dont la récusation est demandée en proposant, sans délai, un personnel de remplacement de qualifications et de compétences équivalents.

24. Règlement des litiges et langues

En cas de litige, la loi française est seule applicable.

Toute contestation relative à l'exécution du présent marché sera de la compétence exclusive du Tribunal Judiciaire de la CPAM des Hautes-Pyrénées, le TJ de Bordeaux : 30 Rue des Frères Bonie, 33000 Bordeaux.

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.

25. Dérogations

Liste des articles du CCAG FCS auxquels il est dérogé, et intitulé des articles par lesquels sont introduites ces dérogations :

Article C.C.A.P.	Article du CCAG-FCS
1.4.2 Remplacement d'un cotraitant en cas de résiliation	38 à 45
4. Pièces contractuelles du Marché	10.1.3
12. Pénalités	14.1
17. Résiliation	42