

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Pouvoir adjudicateur :

CAISSE D'ASSURANCE MALADIE DE LA MARNE

14 Rue du Ruisselet
51086 REIMS CEDEX

Coordonnateur du Groupement de Commandes :

CAISSE D'ASSURANCE MALADIE DE LA MARNE

14 Rue du Ruisselet
51086 REIMS CEDEX

Intitulé du Marché :

**MARCHE DE MISE A DISPOSITION D'UNE SOLUTION DE
RESTAURATION DE TYPE FRIGO CONNECTE
N° 01/2026**

Date et heure limites de réception des offres

Le vendredi 24 juillet 2026 à 11h00

**Appel d'Offres Ouvert passé en application des articles L2124-2 et R.2124-2 du Code de la
commande publique**

En application des dispositions prévues à l'article R2132-7 du Code de la commande publique, les documents requis des candidats (documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre) sont transmis par voie électronique. Les différents échanges et communication en cours de procédure interviennent également par voie électronique.

Aucune transmission par voie papier n'est autorisée pour cette consultation

Aucune transmission sur support physique électronique n'est autorisée pour cette consultation

Le pouvoir adjudicateur impose la transmission des documents par voie électronique à l'adresse suivante :

<https://www.marches-publics.gouv.fr>

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 – CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES.....	9
ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GENERALES	9
1.1. DESCRIPTION SUCCINTE.....	9
1.2 LIEU D'EXECUTION DES PRESTATIONS	9
1.3 CLAUSE DE REEXAMEN	9
1.4 ALLOTISSEMENT.....	10
1.5 PARTIES CONTRACTANTES.....	10
1.6 PROCEDURE DE CONSULTATION	11
1.7 EVOLUTION TECHNOLOGIQUE, TECHNIQUE OU REGLEMENTAIRE	11
ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	12
2.1- OBJET	12
2.2- PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE.....	12
ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE.....	12
ARTICLE 4 - DETERMINATION DES PRIX.....	13
4.1 GENERALITES	13
4.2 FORME DES PRIX.....	13
4.3 VARIATION DES PRIX	13
ARTICLE 5 - MODALITE DE REGLEMENT.....	16
5.1 MODALITES PARTICULIERES DE FACTURATION.....	16
5.2 MODALITES DE FACTURATION.....	16
5.3 DELAI DE PAIEMENT.....	16
5.4 INTERET MORATOIRES.....	16
CHAPITRE 2 – CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	17
ARTICLE 6 – DISPOSITIONS GENERALES.....	17
6.1 NORMES.....	17
6.2 EMBALLAGE	17
6.3 TRACABILITE	17
ARTICLE 7 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS.....	17
7.1 DESCRIPTION DE LA CAFETERIA.....	17
7.2 PRESTATIONS ATTENDUES.....	18
7.3 DISPOSITIONS PARTICULIERES	19
ARTICLE 8 - PARAMETRAGE DE LA SOLUTION	23
ARTICLE 9 - REGLEMENT DES PRESTATIONS	24
9.1 AFFICHAGE DES PRIX A PAYER	24
9.2 MOYENS DE PAIEMENTS	24

9.3 REGLEMENT DES PRESTATIONS	24
ARTICLE 10 – CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS	24
10-1 RECRUTEMENT ET REMUNERATION DU PERSONNEL	25
10.2 COMPORTEMENT DU PERSONNEL.....	25
10.3 SERVICE EN CAS D’ABSENCE	26
10.4 CONTINUE DE SERVICE	26
10.5 PERIMETRE DE LA MISSION.....	27
10.6 COMMUNICATION	27
10.7 QUALITE DE SERVICE.....	28
10.8 SUIVI DES PRESTATIONS	28
10.9 DISPOSITION DIVERSES	29
10.10 OFFRE PROMOTIONNELLE.....	29
10.11 CONTRAINTES D’ACCES	29
ARTICLE 11 – POURSUITE DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS	30
11.1 TRANSFERT DE RISQUES	30
11.2 EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE	30
ARTICLE 12 – CONTROLE DE L’EXECUTION ET DE LA QUALITE DE LA PRESTATION	30
12.1 COMMISSION DE CONTROLE DU SUIVI DE L’EXECUTION	31
12.2 OPERATIONS DE VERIFICATION	31
12.3 VERIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES	31
ARTICLE 13 – PENALITES	31
13.1 PENALITE POUR RETARD.....	32
13.2 PENALITES POUR NON OBTENTION DE RESULTATS, MANQUEMENT A UNE OBLIGATION CONTRACTUELLE OU DEFAILLANCE	32
13.3 PENALITE POUR NON DECLARATION DE SOUS-TRAITANCE	32
13.4 PENALITE POUR NON RESPECT DES PRINCIPES DE LA REPUBLIQUE	32
13.5 PENALITES POUR NON TRANSMISSION DES STATISTIQUES ET ENQUÊTES DE SATISFACTION PENDANT LA DUREE DU MARCHE	32
13.6 PENALITES POUR PERTE, CASSE ET OUBLI DES MOYENS D’ACCES	32
13.7 PENALITE EN CAS DE NON INTERVENTION.....	33
ARTICLE 14 – LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULE	33
ARTICLE 15 – NANTISSEMENT/CESSION DE CREANCES	33
ARTICLE 16 – CLAUSES SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES	33
ARTICLE 17 – RESILIATION	34
ARTICLE 18 – RESPONSABILITE	34
ARTICLE 19 -ASSURANCES	35

ARTICLE 20 -CHANGEMENT AFFECTANT LE TITULAIRE	35
ARTICLE 21 – SOUS TRAITANCE	36
21.1 RESPONSABILITE DU TITULAIRE FACE AU SOUS-TRAITANT	36
21.2 PAIEMENT DIRECT DU SOUS TRAITANT DE 1er RANG OU DIRECT ..	37
21.3 INTERVENTION D’UN SOUS-TRAITANT INDIRECT DANS L’EXECUTION DES PRESTATION ET MODALITE DE PAIEMENT	38
ARTICLE 22-REGLEMENT DES LITIGES	39
ARTICLE 23 -DEROGATIONS	39

CHAPITRE 1 – CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE 1 - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 • DESCRIPTION SUCCINTE

La présente consultation vise à sélectionner un prestataire, auquel sera confié l'installation du frigo connecté, le réassort quotidien des entrées, plats, desserts et boissons à destination du frigo ainsi que la livraison des précommandes, l'entretien et la maintenance de l'équipement et le suivi des prestations au travers d'enquêtes de satisfaction et de statistiques.

Dans un souci de qualité de vie au travail, la CPAM de la Marne, coordonnateur du Groupement, souhaite mettre à disposition de ses agents une solution de restauration au travers de livraisons quotidiennes de repas dans un frigo connecté ainsi que la possibilité de précommander son repas en « Click & Collect ».

Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) a pour objectif de définir les obligations des parties qui les ont acceptées pour l'exécution du présent marché ainsi que la description des prestations et leurs spécifications techniques.

Toute clause portée dans la documentation du titulaire ainsi que d'éventuelles conditions générales de vente, contraires aux stipulations ou aux dispositions des pièces du marché, est réputée non écrite.

1.2 LIEU D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations seront exécutées dans un établissement et un local unique de l'immeuble de l'Union Immobilière des Organismes de Sécurité Sociale de la Marne situé au 14 rue du Ruisselet 51100 Reims et 21 rue des Moulins 51100 Reims.

Ce site comprend les agents de différentes entités définis ci-dessous, ces entités regroupent plus de 800 agents qui sont présents sur le site en fonction des jours télé-travaillés (effectif non contractuel) :

- de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie de la Marne (CPAM),
- de la Caisse d'Allocation Familiale de la Marne (CAF),
- de l'Union de Recouvrement des cotisations de Sécurité Sociale et d'Allocations Familiales Champagne-Ardenne (URSSAF),
- l'Echelon Local du Service Médical de la Marne (ELSM),
- l'Assurance Maladie Service social Nord-Est (CARSAT),
- le Centre Marnais de Promotion de la Santé (CMPS),
- l'Union Immobilière des Organismes de Sécurité Sociale de la Marne (UIOSS),

La salle de restauration est située au 5^e étage du bâtiment C de l'immeuble de l'Union Immobilière des Organismes de Sécurité Sociale de la Marne.

1.3 CLAUSE DE REEXAMEN

L'Organisme, en sa qualité de coordonnateur du Groupement de commande, pourra solliciter en fonction de l'évolution du besoin, en application de la clause de réexamen prévue aux articles R2194-1 à R.2194-10 du Code de la commande publique, de modifier les prestations initialement prévues dans le marché, en cas de changement d'occupants, suite à des travaux réalisés dans les locaux ou cas d'évolution technique, technologique ou réglementaire conséquente.

Les modifications concernées pourront porter sur :

- Les horaires de passage,
- L'emplacement des équipements,
- L'ajout d'un équipement,
- Une évolution technique, technologique ou réglementaire conséquente.

Un avenant sera formalisé.

L'Organisme se réserve la possibilité de modifier les jours et/ou les horaires d'intervention concernant la maintenance.

1.4 ALLOTISSEMENT

Le marché n'est pas alloti, l'objet ne permettant pas l'identification de prestations distinctes et l'allotissement risquant de rendre l'exécution de la prestation difficile et financièrement coûteuse.

1.5 PARTIES CONTRACTANTES

1.5.1 Les parties contractantes sont :

- D'une part,

La Caisse Primaire d'Assurance Maladie de la Marne – CPAM de la Marne, en sa qualité de coordonnateur du Groupement,
Représentée par Madame LORNE Sandrine, Directrice, désignée ci-après par l'expression "L'Organisme",

- Et d'autre part :

L'opérateur économique ou le mandataire du groupement d'opérateur économique retenu au titre du marché, représenté par une personne habilitée, dénommé ci-après par l'expression « Le titulaire ».

1.5.2 La personne responsable du marché est la Directrice de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie de la Marne.

1.5.3 Le comptable assignataire est le Directeur Comptable et Financier de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie de la Marne.

Le prestataire devra porter immédiatement à la connaissance de l'Organisme, par lettre recommandée avec accusé de réception, toutes les modifications survenant au cours de l'exécution du contrat et qui se rapportent :

- à la forme de l'entreprise ;
- aux personnes ayant pouvoir d'engager l'entreprise ;
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination ;

- et plus généralement, toutes les modifications importantes relatives au fonctionnement de l'entreprise.

1.6 PROCEDURE DE CONSULTATION

Le présent marché prend la forme d'un marché ordinaire, lequel n'est pas exécuté par l'émission de bons de commande successifs.

Il s'agit d'un Appel d'Offres Ouvert passé en application des articles L.2124-2 et R.2124-2 du Code de la commande publique et de l'arrêté du 19 juillet 2018 portant réglementation des marchés des organismes de Sécurité Sociale.

Bien que portant à la fois sur des fournitures et des services, le marché est qualifié de marché de fournitures au sens de l'article L.1111-5 du Code de la commande publique. Dans le présent document, le terme « prestations » désigne indifféremment, soit des fournitures à installer, soit des services à exécuter.

La durée de validité des offres est de cent vingt (120) jours à compter de la date et heure limites de remise des offres. Le soumissionnaire restera engagé par sa proposition jusqu'à l'expiration dudit délai.

1.7 EVOLUTION TECHNOLOGIQUE, TECHNIQUE OU REGLEMENTAIRE

En cas d'évolution technologique, de changement de technique, ou de modification de la réglementation en cours d'exécution du marché, le titulaire a la possibilité de modifier ou remplacer les fournitures faisant l'objet du marché par des fournitures jugées plus performantes ou plus adaptées aux besoins, sans supplément de prix.

Dans ce cas, le titulaire est tenu de produire un certificat indiquant :

- d'une part, que cette nouvelle référence se substitue à l'ancienne pour des raisons d'innovation technologique, de changement de technique ou de modification de la réglementation.
- d'autre part, que le prix fixé au marché pour l'ancienne référence est maintenu pour la nouvelle.

En cas d'évolution technologique, des techniques, ou d'évolution réglementaire majeure, l'Organisme se réserve le droit de résilier le marché après un préavis de trois mois.

Il pourra être également conclu un avenant afin de prendre en compte un avancement technologique, technique ou réglementaire plus conséquent.

ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

2.1- OBJET

Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) a pour objet de définir les obligations des parties qui les ont acceptées pour l'exécution du présent marché ainsi que la description des prestations et leurs spécifications techniques.

2.2- PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services issu de l'arrêté du 30 mars 2021, l'ordre de priorité décroissant des pièces du marché sont les suivants :

- 1- L'ATTRI1, dans la version résultant des dernière modifications éventuelles, opérées par avenant ;
- 2- La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (DPGF);
- 3- Le cadre de réponses techniques ;
- 4- Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) et ses annexes ;
- 5- L'engagement de confidentialité et son annexe livret de sécurité daté et signé;
- 6- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché ;
- 7- L'annexe Règlementation.

L'original de chacun de ces documents, conservé dans les archives de l'Organisme, fait seule foi.

Pièces générales non jointe car réputée connues :

- Le Code de la commande publique,
- Le CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services issu de l'arrêté du 30 mars 2021 paru au JO le 1^{er} avril 2021 sous réserve des dispositifs auquel il est dérogé par les pièces particulières visées ci-dessus dont la liste figure in fine au présent CCP,
- Les Normes françaises en cours ou toutes autres normes jugées équivalentes qui transposent les normes européennes,

Ces pièces, bien que non fournies avec le dossier de consultation, sont réputées connues. Les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

Aucune condition générale ou spécifique figurant dans les documents envoyés par le titulaire ne pourra s'intégrer au présent marché. Il en est ainsi sans que cette liste soit exhaustive des conditions d'achat, des conditions de vente, des conditions figurant sur les factures et celles énoncées dans les documents commerciaux.

ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période de 12 mois à compter du 1er octobre 2026 ou de la date de réception de la notification si cette dernière est ultérieure.

Cette période initiale est reconductible tacitement pour 3 périodes de 12 mois chacune.

Le titulaire ne peut s'y opposer.

Dans le cas où l'Organisme décide de ne pas reconduire le marché, il en informera, par écrit, le titulaire du marché au plus tard deux (2) mois avant la fin de la période en cours d'exécution.

Le présent marché peut faire l'objet de la mise en œuvre d'un marché par notre organisme national ou par notre structure régionale, susceptible d'intervenir à tout moment de la durée du marché, reconductions comprises.

Dans cette hypothèse, l'organisme se réserve le droit de mettre fin au présent marché à tout moment avec un préavis de deux (2) mois. Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

ARTICLE 4 - DETERMINATION DES PRIX

4.1 GENERALITES

Les prix du marché sont établis hors TVA.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les mesures nécessaires au parfait déroulement de la prestation, et notamment :

- Les frais de déplacement ;
- Les frais afférents au conditionnement, au stockage et à l'emballage ;
- Les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation ;
- Les frais d'assurances et d'accidents ;
- D'une manière générale, toutes les sujétions accessoires et les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, nécessaires au parfait achèvement des prestations.
- Concernant la maintenance du ou des équipement(s), conformément à l'article 10.1.4 du CCAG FCS, les frais issus de la maintenance notamment la valeur des pièces ou éléments, outillages ou ingrédients nécessaires, ainsi que les frais de main-d'œuvre qui leur est affecté ;

L'Organisme ainsi que les autres organismes partis au Groupement ne prennent pas en charge une partie du coût des repas des salariés.

4.2 FORME DES PRIX

Le marché est traité par application de prix global et forfaitaire.

4.3 VARIATION DES PRIX

4.3.1 Choix du type de variation des prix

Les prix sont révisables. La révision de prix sera effectuée semestriellement à compter de la date de notification du marché.

Les prix initiaux sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise des offres, appelé « mois zéro ».

Les prix initiaux sont des prix nets, ils sont déterminés après application d'une remise en pourcentage sur le tarif du titulaire.

4.3.2 Choix du paramètre de variation

Les prix sont révisables en fonction d'une référence à partir de laquelle il sera procédé à un ajustement.

La référence choisie est le tarif du titulaire dans son offre.

4.3.3 Modalités de révision des prix

En cas d'évolution du tarif, à la hausse comme à la baisse, les prix révisés seront déterminés par application de la remise initiale en pourcentage du titulaire sur son nouveau tarif.

Les nouveaux prix devront être communiqués au moins un mois avant la date anniversaire du marché. A défaut de communication, les prix applicables lors de la période précédente sont reconduits.

En cas de variation conduisant à taux d'augmentation supérieur à 3% par semestre, l'Organisme se réserve la possibilité de résilier le marché sans indemnité pour la partie des prestations non exécutées.

4.3.4 Clause de sauvegarde

La révision de prix sera faite en application d'une formule représentative de l'évolution du prix des prestations.

Le calcul de la révision des prix s'effectue par application de la formule suivante :

$$P = P_0 \times (0.125 + 0.875 [(0.60 \times A/A_0) + (0.40 \times S/S_0)])$$

Où :

P est le prix révisé en euros H.T ;

P₀ est le prix initial fixé dans le marché en euros H.T

C'est la dernière valeur connue le mois précédant la date de révision de l'indice mensuel : Salaires, revenus, et charges sociales – Coût du travail – Indices du coût horaire du travail révisé – Tous salariés (ICHTrev-TS) – Indices mensuels – Salaires et charges – Activités de services administratifs et de soutien publié sur le site internet de l'INSEE (www.insee.fr) à partir de l'identifiant 001565196.

A est la dernière valeur connue le mois précédant la date de révision de l'indice mensuel des prix à la consommation – IPC – Ensemble des ménages – par secteur conjoncturel Métropole – Alimentation – Ensemble, publié sur le site internet de l'INSEE (www.insee.fr) à partir de l'identifiant 001764287.

A0 et S0 correspondant aux derniers indices publiés à la date de notification du marché correspondant au « mois zéro ».

Après chaque révision, les valeurs P, A et S deviennent les valeurs P0, A0 et S0 de la révision suivante.

Par dérogation à l'article 10.2.3 du CCAG FCS, lors de la mise en œuvre de la formule de révision des prix, les calculs intermédiaires et finaux sont effectués au maximum avec deux (2) décimales. Pour chacun de ces calculs, les arrondis seront traités de la façon suivante :

- si la troisième décimale est comprise en 0 et 4 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale est inchangée (arrondi par défaut) ;
- si la troisième décimale est comprise en 5 et 9 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale est augmentée d'une unité (arrondi par excès).

En cas de disparition de l'indice retenu pour la révision, la méthode proposée par l'INSEE (ou le référent concerné) afin d'assurer la concordance des indices utilisés, sans qu'il soit nécessaire de prendre en compte cette modification par voie d'avenant.

Dans le cas où aucune concordance n'est prévue, l'indice retenu pour la révision est remplacé par un indice équivalent choisi et arrêté d'un commun accord entre le Coordonnateur du groupement de commande et le titulaire.

L'Organisme notifie sa décision au titulaire, par tout moyen permettant de donner date certaine, l'indice ainsi retenu et ses conditions mises en œuvre, sans qu'il soit nécessaire d'établir un avenant et sans préjudice des dispositions relative à la formule et à ses conditions de mise en œuvre prévu dans le présent article.

Enfin, les nouveaux prix, dûment révisés, entrent en vigueur à compter des dates de révisions susvisées. Ils s'appliquent aux factures émises à compter de leur entrée en vigueur. Néanmoins, le titulaire est autorisé à demander la neutralisation de la révision de prix.

ARTICLE 5 - MODALITE DE REGLEMENT

5.1 MODALITES PARTICULIERES DE FACTURATION

La facturation interviendra mensuellement pour le mois écoulé sur présentation de la facture ainsi qu'un état des consommations par organisme partie à la solution.

Le présent marché étant passé en groupement, l'Organisme à la charge de procéder à la refacturation des coûts de fonctionnement de la solution à chaque organisme partie.

Pour ce faire, le titulaire aura la charge de fournir en même temps que la facture mensuelle un état des consommations par entité selon les modalités définies ci-dessous.

Lors de la période de paramétrage, le titulaire aura la charge de référencer les noms de domaines associés aux adresses mails professionnelles des organismes parties au Groupement.

Ce référencement permettra au titulaire d'effectuer une extraction des consommations par entité. Cet état des consommations par entité sera alors fourni mensuellement à l'Organisme en même temps que la facture du mois correspondant.

5.2 MODALITES DE FACTURATION

Conformément à l'article R.2192-3 du Code de la commande publique, l'utilisation de la facture électronique est exclusive de tout autre mode de transmission.

La facturation électronique devra passer par le portail gratuit de facturation officiel de l'Etat « Chorus Pro » :

<https://chorus-pro.gouv.fr/cpp/utilisateur?execution=e1s1>

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués sur le portail public de facturation selon des modalités techniques, fixées par arrêté, garantissant leur réception immédiate et intégrale et assurant la fiabilité de l'identification de l'émetteur, l'intégrité des données, la sécurité, la confidentialité et la traçabilité des échanges.

La facture électronique doit comporter obligatoirement les mentions définies à l'article D.2192-2 du Code de la commande publique.

5.3 DELAI DE PAIEMENT

Le Directeur Comptable et Financier de l'Organisme règle les sommes dues mensuellement dans un délai de 30 jours à compter de la date réception de la facture, sous réserve que celle-ci ne fasse pas l'objet d'une contestation.

5.4 INTERET MORATOIRES

Conformément aux articles L.2192-1 et R.2192-10 du Code de la commande publique, le paiement interviendra dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement accompagnée de l'état des consommations par entité par les services comptables de l'Organisme.

Conformément aux articles R2192-31 à R2192-36 et L2192-13 du Code de la commande publique, à l'expiration du délai de paiement, le Titulaire a droit, sans qu'il ait à les demander, au versement des intérêts moratoires et à l'indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement.

Conformément à l'article D2192-35 du Code de la commande publique le montant de l'indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement est fixé à 40 euros.

Les intérêts moratoires qui pourront être dus seront calculés sur la base du taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au 1er jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points.

Les intérêts moratoires ne sont pas assujettis à la taxe sur la valeur ajoutée.

CHAPITRE 2 – CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS GENERALES

6.1 NORMES

L'exigence de conformité de chaque produit aux normes en vigueur qui leurs sont applicables est considérée comme clause technique commune et permanente. Les références de cette conformité devront figurer dans les offres.

La liste non exhaustive des normes en vigueur auxquelles les candidats sont soumis est présentée en annexe n° 1 au présent CCP.

6.2 EMBALLAGE

Une attention particulière sera apportée quant au conditionnement qui devra être conforme à la réglementation ainsi qu'à la propreté des contenants servant à la livraison, qui devront être irréprochables (nettoyage et désinfection hebdomadaire) et conçus de manière à éviter :

- tout renversement accidentel,
- toute souillure par un agent extérieur (eau, poussière, etc..).

6.3 TRACABILITE

Il est demandé aux candidats d'indiquer clairement dans leurs offres, le pays d'origine de la production / des matières premières et dans certain cas le mode, la nature et le type de culture.

Toute modification substantielle de ces informations en cours de marché devra être notifiée par le titulaire à l'Organisme.

ARTICLE 7 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

7.1 DESCRIPTION DE LA CAFETERIA

L'Organisme met gratuitement à disposition du titulaire un espace lui permettant d'exécuter les prestations objets du marché, pendant toute sa durée d'exécution.

Le frigo sera installé dans la salle de réfectoire principale, l'emplacement sera déterminé d'un commun accord avec le titulaire en tenant compte des contraintes techniques de l'espace mis à

disposition. Une visite des lieux sera prévue, avant l'installation de l'équipement, lors de la réunion de préparation.

La salle de restauration est équipée de deux prises électrique et une prise RJ45.

L'Organisme assure, sauf cas de force majeure, la mise à disposition de l'eau, l'électricité et du chauffage, ces dépenses étant à sa charge.

Le titulaire aura également la charge, dans le même temps, de livrer quotidiennement les repas commandés en « Click & Collect », à ce titre il sera mis à disposition dans la salle "zone propre" 3 réfrigérateurs pouvant accueillir les précommandes.

Les repas devront être livrés quotidiennement jusqu'au lieu de livraison, jusqu'à 11h30 maximum. En cas de retard répété et non dûment justifié des pénalités pourront être appliquées conformément aux stipulations de l'article 14 du présent CCP.

Le titulaire use des locaux mis à sa disposition avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. En cas de dégradation des locaux, l'Organisme pourra être amené à facturer le prix des interventions de réparation au titulaire.

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté des abords utilisés pour la livraison des repas.

Le titulaire est responsable des équipements qu'il installe dans la zone de restauration, à ce titre, il est tenu d'en assurer le nettoyage et l'entretien régulier, afin que les prestations soient exécutées dans les meilleures conditions.

7.2 PRESTATIONS ATTENDUES

Ces prestations s'inscrivent dans une démarche d'amélioration, de modernisation et de digitalisation (en termes de technologie, de mode de service, de systèmes d'encaissement et d'usage des espaces) de la prestation de restauration proposée aux salariés, via une offre de restauration saine et variée.

Les prestations attendues dans le cadre du présent marché :

- Fourniture et livraison à minima d'une quarantaine de repas (variés, cuisinés au maximum avec des produits frais et de saison) froids ou à réchauffer à la minute dans le réfrigérateur connecté,
- Fourniture et livraison de repas quotidiennement (variés, cuisinés au maximum avec des produits frais et de saison) froids à réchauffer à la minute, dans les réfrigérateurs mis à disposition par l'Organisme, via le service de précommande/Click & Collect,
- La mise à disposition d'un frigo connecté,
- Mise en place d'un affichage de proximité (soumis à autorisation de l'Organisme) et organisation d'évènements,
- Le nettoyage du (des) frigo(s) connecté(s),
- L'entretien et la maintenance du (des) frigo(s) connecté(s).

La production des repas fournis par le titulaire ne peut en aucun cas être réalisée sur place.

Le titulaire est donc tenu de fournir des repas issus d'un processus de fabrication externalisé et disposera impérativement à cet effet d'un laboratoire de production des repas externe à l'Organisme.

7.3 DISPOSITIONS PARTICULIERES

7.3.1 Qualité des repas

Le titulaire se charge de la gestion de la production de l'ensemble des repas fournis dans le cadre de la prestation de restauration décrite dans le présent CCP.

Quel que soit le mode de production des repas retenu par le titulaire, ce dernier est tenu d'utiliser pour la préparation des repas fournis la part de produits frais, conformément aux engagements pris dans son offre. Le titulaire veillera également à respecter la saisonnalité des produits utilisés.

Les repas fournis devront convenir aux régimes alimentaires spécifiques, à cette fin le titulaire veillera à proposer du lundi au vendredi, à minima, au moins une à deux recettes pour chacun des régimes alimentaires cités ci-dessous :

- Végétarien,
- Végan,
- Sans gluten.

Les principaux critères d'exigences de l'Organisme relatifs aux prestations exécutées par le titulaire sont :

- Une fraîcheur des produits irréprochable,
- Un renouvellement régulier des produits,
- Une constante disponibilité des produits,
- La traçabilité complète des produits livrés et l'état des stocks en temps réel.

Au-delà des aliments, la qualité du repas résulte de plusieurs autres facteurs tel que la propreté du frigo connecté, de la qualité et la propreté des contenants utilisés, de l'organisation et de la facilité d'accès aux diverses composantes du menu ainsi que leur élaboration et leur variété.

La titulaire devra être en mesure de proposer, à minima, des repas pour une quarantaine de convives déclinés selon les catégories suivantes :

- Entrées : snacks, salades, soupes chaudes/froides... ;
- Recette boulangère, panini, wrap, ... ;
- Plat chaud, salades composées, ... ;
- Tarte salées ou pizza, ... ;
- Dessert : fromage, yaourt, fromage blanc, compotes, fruits, cookies, desserts cuisinés... ;

Les plats devront être assaisonnés de manière à ne nécessiter aucun ajout de condiment par les convives.

L'intégralité de la gamme de produit proposé par le titulaire devra se répartir dans ces 5 catégories dont la liste n'est pas exhaustive.

Le grammage des préparations est cohérent avec les recommandations PNNS (Programme National Nutrition Santé) et ne pourra être inférieur aux recommandations.

Dans le cadre des repas à base de viande, aucune espèce animale ou végétale menacée ou protégée ne peut être servie aux convives.

En termes d'étendue de choix et de cycle de menu, le titulaire privilégie fortement le renouvellement de l'offre de repas plutôt qu'une largeur d'offre induisant une faible rotation des produits.

7.3.2 Mise à disposition d'un espace personnel dédié

Le titulaire mettra à disposition des utilisateurs un espace dédié via un site internet et/ou une application mobile d'où les utilisateurs pourront accéder, à minima :

- au contenu en temps réel des entrées, plats, desserts et boissons du frigo connecté,
- à la sélection des entrées, plats, desserts et boissons éligibles à la précommande,
- la composition des repas (conformément au Règlement n° 1169/2011 dit INCO),
- accéder aux paramètres du compte,
- accéder au solde de leur compte,
- accéder à l'historique des transactions dans le cas où une facture n'est pas transmissible,
- les informations relatives aux événements,
- les éventuelles offres promotionnelles
- l'accès aux fournitures diverses que la société mettra à disposition des agents (couverts, contenants réutilisables, etc..).

7.3.3 Frigo connecté

Le titulaire met à disposition de l'Organisme, un frigo connecté et en cas d'évolution du besoin un second frigo pourra être ajouté. Afin de satisfaire à son obligation de résultat, le titulaire est tenu de mettre à disposition au sein du frigo connecté un nombre de repas suffisant, à minima pour 40 consommateurs par jour, et le réapprovisionne quotidiennement de manière à permettre à chaque convive de déjeuner du lundi au vendredi.

Ce réfrigérateur, en plus d'assurer leur fonction première de conservation des repas fournis, constitue le principal mode de distribution de la prestation de restauration exécutée par le titulaire. Le titulaire aura la charge le remplissage journalier du frigo connecté afin d'éviter toute rupture et garantir la fraîcheur et le respect des dates limites de consommations des produits proposés.

L'accès au frigo connecté devra se faire d'une manière totalement sécurisée, pour ce faire chaque utilisateur devra, lors de son inscription, référencer le site de livraison unique et son entité de rattachement. L'accès au frigo devra se faire via la présentation d'un cryptogramme attribué à chaque utilisateur ou grâce à tout autre moyen d'identification attribué de manière unique à chaque utilisateur, que le titulaire mettra à disposition (code personnel, identifiants, etc...).

Afin de faciliter l'accès à la solution au plus grand nombre, le titulaire veillera à mettre à disposition de l'Organisme, un moyen de connexion ne nécessitant pas de support électronique (mise à part à l'inscription).

7.3.4 Précommande/Click & Collect

Dans le cadre de la présente procédure, le titulaire devra mettre à disposition des agents, en dehors des repas contenus dans le frigo connecté, un espace dédié à la précommande de repas. A cet effet, le site internet et/ou l'application mobile devra être équipée d'un système de paiement permettant de réaliser un encaissement des repas commandés par les utilisateurs.

L'accès à la précommande doit être illimité, sans minimum de commande pour effectuer la livraison sur site ni minimum de montant de commande pour pouvoir accéder au service.

L'accès à la précommande devra permettre aux utilisateurs de sélectionner les denrées de son choix dans les mêmes conditions que le frigo (entrées, plats, desserts et boissons).

La précommande sera accessible, à minima, sur la tranche horaire de 14h00 à 19h00 la veille de la livraison ou le jour même avant 10h. Le titulaire pourra proposer une tranche horaire plus large que celle énoncée ci-dessus.

Le titulaire attribuera un code ou numéro de commande qui sera transmis à l'utilisateur pour identifier sa commande dans les frigos mis à disposition par l'Organisme. Ce code ou numéro de commande devra être visible sur l'emballage de la commande pour permettre à l'utilisateur de le retrouver facilement dans le réfrigérateur.

7.3.5 Livraison

Le titulaire se charge de la livraison quotidienne des repas mis à disposition dans le frigo connecté et en précommande/Click & Collect. La mise à disposition des repas doit être achevée au plus tard à 11h30 du lundi au vendredi.

Les repas doivent être fournis en nombre suffisant et selon les modalités prévues dans le présent CCP.

Durant la période estivale (juillet et août), l'Organisme restant ouvert à l'ensemble de ses collaborateurs, le titulaire maintient donc l'exécution de la prestation pendant cette période.

Le titulaire veillera, lors de la livraison, à respecter l'ensemble des règles applicables à la livraison de denrées alimentaires.

A cette fin le titulaire aura la charge d'effectuer des contrôles températures. Il veillera, à ce que son véhicule, avant chargement, atteigne une température cible de 3 degrés Celsius qui devra être maintenue tout le long du trajet. Les contrôles de températures devront être effectués quotidiennement avant le chargement des denrées et une fois arrivé sur le site de livraison, le titulaire aura la charge de conserver ces suivis de températures et devra être en capacité de les présenter sur demande de l'Organisme.

Une fois arrivé sur site, le titulaire aura la charge d'effectuer des contrôles températures sur les équipements. Pour ce faire, l'Organisme mettra à disposition du titulaire des fiches de contrôles de température qui seront apposés sur le frigo connecté et sur les équipements mis à disposition par l'Organisme. Avant le chargement des denrées dans le frigo connecté et des précommandes dans les équipements mis à disposition de l'Organisme, le titulaire veillera à contrôler :

- La température de l'équipement (frigo connecté et réfrigérateurs dédiés aux précommandes) qui devront avoir une température cible de 3 degrés Celsius. Si toutefois un des équipements n'est pas à température le titulaire veillera pour l'équipement qu'il met à disposition, à atteindre la température cible de 3 degrés Celsius, dans le cas où l'équipement en cause est un de ceux mis à disposition par l'Organisme le titulaire prendra contact avec le référent identifié.
- La température d'un produit « test » via l'utilisation d'un thermomètre laser et veillera à ce que le produit ne dépasse pas les 3 degrés Celsius tout en prenant en compte une marge d'incertitude de 3 degrés Celsius. Si toutefois le produit test a une température supérieure à 6 degrés Celsius, lors du contrôle effectué par le titulaire, il devra prendre contact avec le référent exécution. L'Organisme se réserve la possibilité de refuser une livraison si la température de deux produits supplémentaires dépasse le seuil des 6 degrés Celsius.

7.3.6 Dispositions d'entretiens et maintenance

Le titulaire aura la charge d'assurer l'entretien et les maintenances préventives, curatives et évolutives de l'équipement mis à disposition. La prestation comprend ainsi, pendant toute la durée du marché, l'application de mises à jour logicielles et correctives techniques qui sont apportées à l'équipement.

Toute opération de maintenance préventive, évolutive ou corrective altérant le bon fonctionnement de l'équipement ou ayant pour conséquence l'indisponibilité totale ou partielle de ce dernier, doit donner lieu à notification à l'Organisme, le délai de prévenance ne pouvant être supérieur à 48 heures.

7.3.7 Modalités de résolution des dysfonctionnements des réfrigérateurs connectés

Dans l'hypothèse de la survenance de dysfonctionnement(s), le titulaire est tenu d'intervenir et de résoudre les anomalies identifiées, en fonction de la nature de celle-ci, dans les délais que le titulaire aura mentionné dans son offre et au plus tard dans le délai maximum imposé par l'Organisme au **point 3) de l'annexe n°2 au présent CCP**, sauf cas de force majeure. Les délais débutent à compter de la notification de la demande d'intervention de la part de l'Organisme. Le titulaire pourra également en fonction de la nature du dysfonctionnement et dans la mesure du possible intervenir à distance.

La typologie des dysfonctionnements affectant le bon fonctionnement de l'équipement est décomposée en trois catégories :

Catégorie de dysfonctionnement	
Dysfonctionnement mineur	Anomalie affectant la fluidité de fonctionnement de l'équipement
Dysfonctionnement majeur	Anomalie affectant le fonctionnement de l'équipement de manière importante (utilisation impossible de certaines fonctionnalités, ne rendant pas impossible l'utilisation globale)
Dysfonctionnement bloquant (entraînant une indisponibilité de l'équipement)	Anomalie bloquant le fonctionnement de l'équipement dans sa globalité

Le décompte du délai imparti au titulaire pour répondre à une demande d'intervention ne cours que pendant la période de disponibilité du service d'assistance technique du titulaire, qui devra être joignable à minima du Lundi au Vendredi de 08h00 à 19h00 (hors jours fériés).

La demande d'intervention sera transmise au service d'assistance technique du titulaire ou à la personne nommée par celui-ci comme référente, par tout moyen permettant l'identification d'une date et heure certaine.

En cas de non-respect du délai que le titulaire a mentionné dans son offre pour intervenir après réception de la demande d'intervention et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliquées.

En cas de refus d'intervenir ou de non intervention du titulaire dans le délai maximum indiqué dans l'offre du titulaire, après réception de la demande émanant de l'Organisme et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliquées.

7.3 -8 Cartes entreprises

Le titulaire du marché mettra à disposition de l'Organisme à minima 6 cartes entreprises.

Ces cartes seront utilisées ponctuellement lors d'évènements ou de formation, elles seront mises à la disposition d'une Direction nominativement identifiée.

Ces cartes feront l'objet d'une facturation à part adressée et réglée directement par l'organisme auquel la carte est confiée.

Les renseignements nécessaires à la programmation de ces cartes seront transmis au titulaire lors de la réunion de paramétrage.

ARTICLE 8 - PARAMETRAGE DE LA SOLUTION

Dès la notification du marché, estimé sur le mois de juillet 2026, le titulaire bénéficiera d'une période estimative d'un (1) mois afin de paramétrer la solution avant son lancement.

A cette fin, il sera organisé, le plus tôt possible après la notification, une réunion de préparation entre le titulaire et l'Organisme, afin de paramétrer la solution.

En effet, étant sur un site multi-organisme, l'Organisme à procéder à la constitution d'un groupement avec les organismes souhaitant bénéficier de la solution.

Seuls les agents des organismes signataire de la Convention constitutive de groupement seront autorisés à utiliser la solution.

Le titulaire aura donc la charge d'effectuer un paramétrage de la solution en autorisant l'inscription des agents en fonction des noms de domaines associés aux adresses mails professionnels des organismes parties à la Convention. La liste des noms de domaines autorisés sera communiquée au titulaire lors de la réunion de préparation.

Lors de cette réunion, il sera également remis au titulaire les modalités d'accès au bâtiment et à la salle de restauration.

L'accès au bâtiment étant sécurisé, l'Organisme procédera, lors de la réunion de programmation à la fourniture des badges permettant l'accès au bâtiment. Ces badges donneront uniquement l'accès au bâtiment du point de livraison à la salle de restauration.

Deux (2) badges seront fournis :

- un badge de livraison que le livreur devra avoir sur lui de façon permanente afin de pouvoir accéder au bâtiment et à la salle de restauration lors des livraisons quotidiennes,
- un badge de maintenance qui sera confié à la personne en charge de l'entretien et la maintenance, qu'il devra avoir sur lui de façon permanente afin de pouvoir accéder au bâtiment et à la salle de restauration.

Ces badges seront fournis contre la signature d'un bon de mise à disposition. Ils devront être confiés à des personnes nominativement identifiées et utilisés dans le cadre exclusif de l'exécution de leur mission. Le titulaire à la charge de conserver les badges mis à disposition dans le même état de quand il lui a été confié et aura la charge de procéder au remboursement de ceux-ci en cas de perte ou de casse.

Dans le cas de la perte ou de la casse régulière des moyens d'accès des pénalités seront appliqués en application de l'article 14 du présent CCP.

Enfin, il sera abordé lors de cette réunion, la présentation du site internet ou de l'application mobile dédiée à l'utilisation de la solution. Il est également demandé au titulaire de donner un accès administrateur à la personne désignée comme référente de l'exécution de la prestation. Cet accès administrateur comprendra à minima :

- La liste des comptes créés,
- Des reportings pertinents relatif à l'utilisation de la solution.

ARTICLE 9 - REGLEMENT DES PRESTATIONS

9.1 AFFICHAGE DES PRIX A PAYER

Afin de garantir la parfaite information des utilisateurs, le titulaire doit procéder à l'affichage des prix à payer directement sur l'équipement, sur l'espace personnel de l'application mobile ou du site internet dédiée en fonction du type de préparation choisi et met à disposition de l'utilisateur soit :

- une facture électronique après paiement
- un historique des transactions disponibles à tout moment via l'espace personnel de l'application mobile ou du site internet

9.2 MOYENS DE PAIEMENTS

Le réfrigérateur mis à disposition par le titulaire doit être équipé d'un système de paiement permettant de réaliser un encaissement des repas consommés par les convives selon les modalités de paiement suivantes :

- Carte bancaire
- Carte titre restaurant

Néanmoins, le réfrigérateur connecté pourra ne pas être équipé d'un système de paiement si le titulaire dispose d'un système de rechargement dématérialisé (site internet et/ou application mobile) permettant de créditer son compte avec les moyens de paiements cités ci-dessus, ou encore dans la mesure du possible, une carte rechargeable que le titulaire pourra mettre gracieusement à disposition des agents. Les agents pourront alors l'approvisionner au fur et à mesure de leurs besoins.

9.3 REGLEMENT DES PRESTATIONS

Les repas seront payés directement par l'agent et ne feront l'objet d'aucun abondement de la part de l'Organisme.

L'Organisme prend en charge uniquement le coût de fonctionnement mensuel de la solution de restauration.

ARTICLE 10 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Conformément à la loi n°2021-1109 confortant le respect des principes de la République, publiée au Journal Officiel le 25 août 2021, le titulaire du marché devra s'assurer du respect des principes

d'égalité, de laïcité et de neutralité. A ce titre, le titulaire doit notamment veiller à ce que ses salariés et l'ensemble des personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction, dans la mesure où ils participent eux-mêmes à l'exécution du marché public, qu'ils s'abstiennent de manifester leurs opinions politiques ou religieuses et traitent de manière égale toutes les personnes et respectent leur liberté de conscience et de dignité. Le titulaire doit également veiller au respect de ces mêmes obligations à tout éventuel co-traitant ou sous-traitant dès lors qu'ils participent à l'exécution du marché.

Si l'Organisme constate le non-respect de ces obligations et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliquées.

10-1 RECRUTEMENT ET REMUNERATION DU PERSONNEL

Le titulaire recrute et rémunère le personnel compétent et nécessaire au fonctionnement de la solution de restauration et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le personnel du titulaire affecté à la réalisation des prestations, reste sous l'autorité et la responsabilité exclusive du titulaire qui est seul considéré comme son employeur. Ce dernier assumera seul et directement, par les moyens de son choix et sous sa responsabilité, la direction, l'encadrement, la sécurité et la discipline.

Le titulaire devra communiquer à l'Organisme, s'il le demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel : nom, prénom, date et lieu de naissance.

Il s'engage à réaliser le travail avec des salariés employés régulièrement au regard du Code du travail ou règles d'effet équivalent pour les travailleurs étrangers.

L'Organisme se réserve le droit d'interdire l'accès à ses locaux et de demander le remplacement immédiat du personnel du titulaire qu'elle jugerait indésirable ou ne donnant pas satisfaction.

Le titulaire s'engage à fournir au référent de l'Organisme, la liste nominative des personnes amenées à intervenir sur le site de l'Organisme. Il veillera à tenir cette liste à jour pendant toute la durée d'exécution du contrat et fera parvenir à la personne référente de l'Organisme, toute modification dans un délai raisonnable.

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 référent de l'Organisme, avant leur venue sur le site, les noms des nouveaux employés.

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

Les plages et horaires autorisées d'accès au site de l'Organisme, seront définies et communiqués au titulaire lors de la réunion de mise au point.

10.2 COMPORTEMENT DU PERSONNEL

Le personnel du titulaire devra faire preuve de la plus grande discrétion et correction.

Le personnel du titulaire qui, à l'occasion de la livraison, de la fourniture ou de l'exécution du présent marché a reçu communication à titre secret ou confidentiel des renseignements, documents, méthodes, procédés ou objets quelconques appartenant à l'Organisme ou aux occupants de l'un des sites, est tenu de maintenir secrète ou confidentielle cette communication.

Ces renseignements, documents ou objet ne peuvent, sans autorisation expresse de l'Organisme être communiqué à d'autres personnes.

La titulaire s'engage à informer l'ensemble de son personnel de tous les impératifs et règles de sécurité prévus dans le cadre de 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 vols, pertes, dégradations et autres dégâts qui pourraient être commis par son personnel à l'occasion de l'exécution de la prestation.

Le titulaire fournit à son personnel, une tenue vestimentaire au nom de l'entreprise pour faciliter son identification et adaptée à la réalisation de ses missions, qui sera entretenue à ses frais.

En outre, la personne identifiée comme référente, par le titulaire, pour l'exécution du présent marché sera tenue de participer aux instances et réunions pouvant être prévues.

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

10.3 SERVICE EN CAS D'ABSENCE

Le titulaire sera tenu d'assurer en cas d'arrêt de travail-maladie, congés, ..., le remplacement de son personnel afin que cela ne perturbe d'aucune façon la bonne exécution des prestations.

En cas d'absence prévue, le titulaire s'engage à recourir à un opérateur disposant du niveau de compétence équivalent requis pour assurer les missions.

Tout changement fera l'objet d'une information, auprès de la personne référente de l'Organisme, au moins 24 heures avant le remplacement.

En cas d'absence imprévue, le titulaire s'engage dans un délai maximum d'une (1) heure maximum à recourir à un opérateur disposant d'un niveau de compétence et de connaissance nécessaire à la réalisation des missions.

Dans le cas où des livraisons journalières ne serait pas assurées, de manière répétée, du fait du titulaire et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliqués.

10.4 CONTINUITE DE SERVICE

En cas de pandémie, le titulaire s'engage à assurer, dans la mesure du possible, le maximum des missions qui lui sont confiés. Un plan de continuité des activités pourra être mis en place d'un commun accord avec l'Organisme afin d'assurer la continuité des services.

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

En cas de survenance de contraintes sanitaires tendant à réduire le nombre de convive présent sur le lieu d'exécution, le titulaire pourra, une fois l'accord de l'Organisme obtenu, adapter les quantités livrées et le prix à payer.

Un livret de sécurité sera remis au titulaire en annexe à l'engagement de confidentialité qui devra être retourné visé par celui-ci. Il devra informer son personnel du contenu de ces documents. Le personnel intéressé devra viser ce document.

10.5 PERIMETRE DE LA MISSION

Dans le cadre de cette procédure, le titulaire aura pour missions principales de :

- Livrer et installer les équipements,
- Assurer l'entretien et la maintenance de l'équipement,
- Gérer l'approvisionnement quotidien des frigos,
- Assurer le suivi et la gestion des incidents subis par les collaborateurs au moyen d'une plateforme téléphonique, d'un espace d'aide sur le site internet et/ou l'application mobile accessible à minima du Lundi au Vendredi de 08h00 à 19h00,
- Proposer une gamme de menus variée convenant aux différents régimes alimentaires,
- Proposer un service de précommande de repas la veille pour le lendemain avec une plage horaire minimum de 14h00 à 19h00,
- Avoir un service de SAV géré en propre pouvant intervenir à minima sous un délai de 24h00 ouvrées,
- Proposer une solution à minima de badge physique et mobile sécurisé,
- Proposer une application mobile et/ou un site internet complet d'où le collaborateur pourra examiner les menus, suivre la composition des plats, recharger son compte personnel, voir en temps réel le nombre de plats disponibles dans les frigos, etc.
- Proposer des animations trimestrielles dont certaines physiques tout au long de l'année,
- Respecter le Règlement n°1169/2011 dit INCO relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires (allergènes, ingrédients et valeurs nutritionnelles, l'origine et la provenance) sur le frigo et sur l'application mobile et/ou le site internet,

Le titulaire est le seul responsable de la gestion financière du service de livraison de repas quotidien. Le prix du repas sera supporté intégralement par le collaborateur.

Le titulaire devra mettre en place l'organisation et les moyens qui lui permettront de garantir des prestations de qualité dont il aura l'entière responsabilité. Aucun frais supplémentaire, en dehors du prix du repas ne sera demandé aux agents de l'organisme (sauf en cas particuliers, ex : repas de fêtes de fin d'années). L'accès aux frigos connectés devra être ouvert à tous les agents appartenant aux organismes du groupement.

10.6 COMMUNICATION

Le titulaire devra prendre en charge la communication sur les prestations dont pourront bénéficier les agents de l'Organisme grâce à l'envoi de supports numériques et physique. Il devra réaliser régulièrement des campagnes de communication en collaboration avec les services de l'Organisme ou via le site internet et/ou l'application mobile.

Le titulaire devra mettre à disposition des agents de l'Organisme, a minima une plateforme téléphonique ou un espace d'aide sur le site internet et/ou l'application mobile accessible du lundi au vendredi de 08h00 à 19h00 ainsi qu'un accès personnalisé selon les conditions précitées à un site

extranet et/ou un espace personnel et/ou une application mobile (réservation précommandes, paiement sécurisé, offres promotionnelles, ...). Ce site devra être simple, intuitif et ergonomique.

Les utilisateurs disposeront d'un espace dédié ou d'une adresse courriel spécifique dans le cas de réclamation.

Avant le lancement des prestations, le titulaire en collaboration avec les services de l'Organisme, devra démarrer une campagne de communication visant à informer l'ensemble des agents des prestations dont ils pourront bénéficier.

10.7 QUALITE DE SERVICE

Le titulaire devra proposer des prestations de qualité constante. Le titulaire fournit impérativement des repas équilibrés et savoureux et d'une grande qualité nutritionnelle.

Le titulaire est tenu de s'assurer, à ce que les repas fournis soit produits dans des conditions d'hygiène irréprochables et dans le respect de la réglementation applicable à la convention collective dont relève son entreprise. Pour ce faire, il sera tenu de réaliser un suivi régulier de la qualité microbiologique et bactériologique des préparations et doit être en mesure de fournir à tout moment et sur demande de l'Organisme, les résultats des analyses réalisées.

Le titulaire devra être en mesure de justifier à tout moment et sur simple demande de l'Organisme sa politique de gestion et de production des repas. A cet effet, il doit être en mesure de justifier la provenance des denrées utilisées dans le cadre de la production des repas.

Le titulaire veillera à être en conformité avec les normes, règles, lois et règlements qui lui sont applicables. Chaque repas fournis devra porter un étiquetage reprenant les informations obligatoires devant être communiquées aux consommateurs. Les informations nutritionnelles obligatoires peuvent être accompagnées, sur la base du volontariat, d'informations complémentaires sur d'autres nutriments, ces informations volontaires ne devant pas être indiquées au détriment de l'espace réservé à l'information obligatoire.

Le titulaire veillera également à indiquer clairement les informations relatives aux allergènes contenus dans les préparations.

10.8 SUIVI DES PRESTATIONS

Le titulaire désignera un interlocuteur dédié ainsi qu'un numéro de téléphone et une adresse mail pour toute communication avec l'Organisme.

Des enquêtes de satisfaction seront menées par le titulaire auprès des agents utilisateurs tous les ans qui donneront lieu à des statistiques selon les critères de qualité suivants :

- Le nombre et la nature des réclamations reçues,
- Le délai de résolution des réclamations,
- La répartition des consommations entre l'utilisation du frigo connecté et la précommande/ Click & Collect,
- Le montant du panier moyen,
- Un classement des entités, en fonction des consommations des agents de chaque entité.

Ces statistiques devront être transmises au référent exécution au moins 4 mois avant la date anniversaire du marché.

En cas de manquement dans la transmission des statistiques et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliquées.

Une rencontre pourra être organisée en présentiel ou distanciel entre l'Organisme et le titulaire afin de présenter les résultats de ces enquêtes.

Le titulaire veillera à étudier toutes les solutions qui pourront permettre une amélioration de la productivité et la qualité de service.

Le titulaire devra mettre en place une procédure d'identification et de suivi des incidents, de sa déclaration jusqu'à sa résolution.

Ce suivi permettra d'apprécier dans le temps la qualité de la prestation. Tout dysfonctionnement devra être consigné et le référent de l'Organisme devra en être informé via la transmission des enquêtes de satisfaction.

Sur décision de l'Organisme une réunion extraordinaire pourra être organisée si des anomalies et/ou réclamations interviennent de manières récurrentes dans l'exécution du marché constatées par l'Organisme.

En cas de récurrence des incidents et sans qu'aucun moyen tangible ne soit mis en œuvre par le titulaire pour le(s) résoudre(s) et par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, des pénalités pourront être appliquées.

10.9 DISPOSITION DIVERSES

Le titulaire devra :

- Proposer une solution de remboursement ou de dédommagement en cas de perte, vol ou détérioration d'un article lors du transport, de l'exécution de prestation ou autre ;
- Répondre dans un délai de 24 heures maximum aux réclamation ou demandes des utilisateurs.

L'Organisme, s'engage à :

- Procéder au nettoyage et à la remise en état du lieu de restauration,
- De procéder au nettoyage des équipements qu'elle met à la disposition du titulaire (réfrigérateurs pour les précommandes),
- Fournir les bacs de collecte, entretenir et procéder à l'évacuation des déchets dans le respect des consignes de tri sélectif.

10.10 OFFRE PROMOTIONNELLE

Le candidat à la faculté de proposer des remises exceptionnelles qu'il pourrait pratiquer dès lors que celles-ci auraient pour conséquence une diminution des prix des prestations supportés par les consommateurs. Afin d'éviter tout gaspillage alimentaire des offres promotionnelles pourront être mise en place.

10.11 CONTRAINTES D'ACCES

Les accès et les abords des locaux des organismes sont sécurisés et gardés.

Les prestations, objets du marché, devant être réalisées dans les locaux du siège de l'Organisme et des autres organismes parties, il appartient au titulaire et à son personnel :

- De se conformer aux consignes générales de sécurité et de respecter le plan d'évacuation,
- De se soumettre aux mesures de sécurité incendie mises en place dans les locaux.

Un plan de prévention sera transmis par l'Organisme, dans le mois suivant la conclusion du marché.

Il sera organisé, préalablement à l'exécution du marché, lors de la réunion de préparation, une inspection des lieux où seront exécutées les prestations.

Le titulaire est tenu de se conformer au règlement intérieur de l'Organisme. Dans le cas où l'un des membres du personnel du titulaire est amené à enfreindre ce règlement l'Organisme se réserve la possibilité de lui refuser l'accès aux locaux.

L'Organisme se réserve la possibilité de demander le remplacement de toute personne ne respectant par le contenu du règlement intérieur ou les conditions contenues dans le présent CCP.

ARTICLE 11 – POURSUITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

11.1 TRANSFERT DE RISQUES

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage, le déchargement et le dépôt des repas dans le frigo connecté et dans les frigos dédiés à la précommande/au Click & Collect mis à disposition par l'Organisme, sont effectués sous sa responsabilité.

Aucun frais supplémentaire autre que ceux prévus dans les pièces financières du marché ne pourra être réclamé à l'Organisme pour l'acheminement des repas.

11.2 EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE

Conformément à l'article 45 du CCAG FCS et dans l'hypothèse où le titulaire serait dans l'impossibilité d'exécuter tout ou partie de la prestation dans les délais et conditions prévus au marché, l'Organisme pourra faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, tout en faisant supporter l'éventuel surcoût par le titulaire défaillant.

Dans le cas où l'Organisme se retrouve dans l'impossibilité de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

ARTICLE 12 – CONTROLE DE L'EXECUTION ET DE LA QUALITE DE LA PRESTATION

L'Organisme se réserve le droit de réaliser des contrôles ou de faire réaliser des audits ou toute autre prestation afin de mesurer le niveau d'adéquation entre la prestation fournie par le titulaire et le niveau de service tel que décrit dans le présent dossier de consultation et l'offre formulée par le titulaire.

12.1 COMMISSION DE CONTROLE DU SUIVI DE L'EXECUTION

L'Organisme et les autres membres du groupement se réservent le droit de mettre en place une « commission » composée de représentants des établissements membre du groupement de commande et de leurs salariés.

Cette commission se réunira aussi souvent que nécessaire et au minimum une fois par an. Elle assurera un suivi de la prestation et du fonctionnement de la solution de restauration, le tout dans une démarche d'amélioration continue et de dialogue constructif.

12.2 OPERATIONS DE VERIFICATION

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées lors de la livraison dans les conditions prévues aux articles 27 à 29 du CCAG/FCS.

Les vérifications sont exécutées dans les locaux de l'Organisme.

Par dérogation à l'article 27.3 du CCAG/FCS, l'Organisme n'avise pas le titulaire des jours et heures fixées pour les vérifications.

A l'issue des opérations de vérification, l'Organisme prend une décision d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet dans les conditions prévues à l'article 30 du CCAG/FCS.

Le délai imparti à l'Organisme pour procéder aux opérations de vérification et notifier la décision d'admission au titulaire est de 15 jours à compter de la livraison des fournitures.

A défaut de décision dans ce délai de 15 jours, l'admission est réputée acquise.

12.3 VERIFICATIONS QUANTITATIVES ET QUALITATIVES

Des contrôles pourront être effectués sur la base de la législation en vigueur parue au Journal Officiel et ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, l'hygiène générale des locaux utilisé par le titulaire pour préparer les repas, la propreté du matériel et des équipements utilisés, la tenue du personnel, du suivi des prises de température, pourront être effectués à tout moment par l'Inspecteur Vétérinaire Départemental.

Le titulaire aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques et microbiologiques des aliments, en application des textes réglementaires.

Les repas témoins seront conservés dans les conditions et les délais légaux.

ARTICLE 13 – PENALITES

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

Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS, toutes les pénalités sont cumulables et applicables dès le premier euro. Il sera fait application, sans mise en demeure préalable, des pénalités suivantes :

13.1 PENALITE POUR RETARD

- En cas de retards répétés et non dûment justifié de l'heure maximale de livraison des repas définie aux articles 7.1 et 7.3.5 du présent CCP, une pénalité forfaitaire de 100 € sera appliquée dès 3 retards constatés.
- En cas de non-respect du délai que le titulaire a mentionné dans son offre pour intervenir après réception de la demande d'intervention et non dûment justifié, une pénalité forfaitaire de 10€ HT par heure de retard sera appliquée.

13.2 PENALITES POUR NON OBTENTION DE RESULTATS, MANQUEMENT A UNE OBLIGATION CONTRACTUELLE OU DEFAILLANCE

- En cas de non-respect des exigences définies à l'article 7.3.1 relatives à la qualité des repas fournis de manière répétée une pénalité forfaitaire de 50 € HT sera appliquée dès 3 manquements constatés.
- Dans le cas où des livraisons journalières ne seraient pas assurées de manière répétée et non dûment justifié à compter de 3 livraisons non effectuées une pénalité forfaitaire de 150 € HT sera appliquée.

Les dates, délais et échéances mentionnés sur le présent CCP ou joints à l'Acte d'Engagement ont un caractère impératif pour le titulaire qui s'engage à les respecter.

13.3 PENALITE POUR NON DECLARATION DE SOUS-TRAITANCE

Le recours à la sous-traitance est soumis à l'acceptation de l'Organisme, de ce fait, le titulaire est tenu de communiquer le contrat de sous-traitance et ses éventuels avenants dans un délai de 15 jours courant à compter de la réception d'une mise en demeure de le faire par l'Organisme, le titulaire encourt une pénalité égale à 1/3 000 du montant hors TVA du marché. Cette pénalité s'applique par jour de retard.

13.4 PENALITE POUR NON RESPECT DES PRINCIPES DE LA REPUBLIQUE

En cas de non-respect des principes de la République définis à l'article 11 du présent CCP, une pénalité forfaitaire d'un montant de 100 € HT sera appliquée par manquement constaté.

13.5 PENALITES POUR NON TRANSMISSION DES STATISTIQUES ET ENQUÊTES DE SATISFACTION PENDANT LA DUREE DU MARCHE

En cas de non transmission dans les délais donnés, des enquêtes de satisfaction, statistiques et bilans annuels que le titulaire doit réaliser conformément aux articles 11.8 et 17 du présent CCP, une pénalité forfaitaire d'un montant de 150 € HT sera appliquée par manquement constaté.

13.6 PENALITES POUR PERTE, CASSE ET OUBLI DES MOYENS D'ACCES

Dans le cas où le titulaire perd ou casse de manière récurrente ses moyens d'accès, des pénalités d'un montant forfaitaire de 100 € HT seront appliquées en plus du montant qui lui sera facturé pour la fourniture d'un nouveau badge.

Dans le cas où le titulaire se présente de manière répétée sans ses moyens d'accès, il sera procédé, dès le 2^{ème} oubli, à l'application de pénalité d'un montant forfaitaire de 50 € HT par oubli supplémentaire.

13.7 PENALITE EN CAS DE NON INTERVENTION

Dans le cas où le titulaire refuserait d'intervenir ou en cas de non intervention dans le délai maximum indiqué dans l'annexe jointe à l'offre une pénalité d'un montant forfaitaire d'un montant de 100 € HT sera appliquée.

ARTICLE 14 – LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULE

Conformément à l'article 93 de la loi n° 2011-525 du 17 mai 2011 de simplification et d'amélioration de la qualité du droit, si le titulaire ne s'acquitte pas des formalités mentionnées aux articles L8221-3 à L8221-5 du Code du Travail, des pénalités d'un montant au moins égal à 5% du montant hors taxes du marché lui seront infligées sous réserve qu'elles n'excèdent pas celui des amendes encourues en application des articles L8224-1, L8224-2 et L8224-5 du Code du Travail.

L'Organisme informé par écrit par un agent de contrôle de la situation irrégulière du titulaire au regard des formalités mentionnées aux articles L 8221-3 et L8221-5 enjoindra aussitôt de faire cesser cette situation. Le titulaire ainsi mis en demeure devra apporter à l'Organisme la preuve qu'il a mis fin à la situation délictueuse. L'Organisme transmettra, sans délai, à l'agent auteur du signalement les éléments de réponse communiqués par le titulaire ou l'informerait d'une absence de réponse.

A défaut de correction des irrégularités signalées dans un délai mentionné par l'Organisme, ce dernier en informera l'agent auteur du signalement et pourra appliquer les pénalités prévues ci-dessus ou résilier le contrat sans indemnité, aux frais et risques du titulaire.

ARTICLE 15 – NANTISSEMENT/CESSION DE CREANCES

Le nantissement et la cession de créances sont régis par les articles R2191-45 à R2191-63 et R2193-22 du Code de la commande publique.

ARTICLE 16 – CLAUSES SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES

Dans le cadre d'une politique d'achat responsable dans son fonctionnement courant, l'Organisme cherche à favoriser :

- application et respect Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi EGALIM,
- les matériels plus respectueux de l'environnement,
- 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,

- La gestion et valorisation des denrées non consommées,
- les produits transgéniques sont interdits. Les produits étiquetés « OGM » ne doivent pas être utilisés,
- la mise en place d'une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent,
- travailler en priorité avec des prestataires locaux, primeurs, artisans, associations et Services d'Aide par le Travail (ESAT).

Dans ce cadre, le titulaire devra en rendre compte annuellement à l'Organisme, au travers d'un bilan annuel transmis au premier trimestre de l'année N+1.

ARTICLE 17 – RESILIATION

Sauf dans les cas prévus aux articles 39 à 41 du CCAG FCS et à l'article 15 du présent CCP, le titulaire a droit à être indemnisé du préjudice qu'il subit du fait de cette décision.

Le titulaire doit apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de la part de l'indemnisation résultant des frais et investissements, éventuellement engagés pour le marché et strictement nécessaires à son exécution, dans un délai de quinze (15) jours à compter de la notification de la décision de résiliation. Cette indemnité est calculée en application de l'article 42 dudit CCAG-FCS.

Toutefois, aucune indemnité n'est due si la résiliation est suivie de l'attribution, par le groupement d'un nouveau marché au titulaire.

Le présent marché peut faire l'objet de la mise en œuvre d'un marché par notre organisme national ou pas notre structure régionale, susceptible d'intervenir à tout moment de la durée du marché, reconductions comprises.

Dans cette hypothèse, l'organisme se réserve le droit de mettre fin au présent marché à tout moment avec un préavis de deux (2) mois. Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

ARTICLE 18 – RESPONSABILITE

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, cotraitants, fournisseurs, prestataires).
- 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 de l'UIOSS de la Marne.

Il fera en outre son affaire des accidents et sinistres causés par lui et ses éventuels sous-traitants dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes au sein des locaux de l'Organisme.

Il garantira la continuité de ses prestations y compris en cas de vol ou détérioration des installations et proposera toute mesure appropriée pour assurer les prestations de services, à des prix identiques.

Compte tenu de la mission de service public de l'Organisme, le titulaire s'engage à assurer la réception, la livraison et la distribution en toute circonstance. Il doit informer l'Organisme des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toute mesure de substitution nécessaires avec des moyens internes ou externes au service, afin d'assurer la continuité du service.

En cas de manquement répété, le titulaire s'expose à l'application de pénalités telles que définies à l'article 14 du présent CCP.

Les pertes alimentaires dues à la détérioration des denrées durant le transport, au dépassement des dates limites de consommation ou en cas de panne de l'équipement imputable au titulaire sera exclusivement à sa charge.

ARTICLE 19 -ASSURANCES

Par dérogation à l'article 9.2 du CCAG FCS, sous réserve qu'ils n'aient pas fourni un tel document au moment de la remise des offres, le titulaire du marché ainsi que les sous-traitants désignés dans le marché doivent justifier, avant la notification du marché et dans un délai qui ne pourra être fixé en deçà de 3 jours à compter de la demande de l'Organisme, qu'ils sont titulaires :

- d'une assurance responsabilité civile professionnelle couvrant les dommages matériels, corporels et immatériels consécutifs et non consécutifs causés aux tiers pendant et après l'exécution des prestations.
- d'une assurance couvrant l'ensemble de ses responsabilités et comportant une garantie de perte ou de vol et une garantie 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.

L'attestation 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 l'Organisme de tout changement d'assureur en cours d'exécution des prestations et à lui remettre immédiatement une nouvelle attestation d'assurance.

La non production des attestations d'assurance est un obstacle à la conclusion du marché.

ARTICLE 20 -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 directement et immédiatement par écrit l'Organisme et à fournir dans les délais les plus brefs les différents documents formalisant les différents changements.

ARTICLE 21 – SOUS TRAITANCE

21.1 RESPONSABILITE DU TITULAIRE FACE AU SOUS-TRAITANT

Les candidats au moment de l'offre, tout comme le titulaire postérieurement à la conclusion du marché, peuvent envisager le recours à la sous-traitance pour l'exécution partielle du marché à condition d'avoir obtenu de l'Organisme l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

Les candidats au moment de l'offre, tout comme le titulaire postérieurement à la conclusion du marché, préciseront le ou les domaine(s) d'intervention pour le(s)quel(s) il(s) aura (auront) recours à la sous-traitance ainsi que la quantité, la nature des prestations et les coûts de celle-ci. Il devra identifier clairement et sans ambiguïté ses sous-traitants.

Pour rappel ne peuvent être sous-traitée que les prestations de services et les travaux de pose ou d'installation des marchés de fournitures (livraison, maintenance). Conformément à l'article L2193-3 du Code de la commande publique, les tâches essentielles du marché, est entendue l'élaboration et la préparation des repas ainsi que le suivi des réclamations, doit être exécuté directement par le titulaire.

Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de l'exécution de toutes obligations résultant de celui-ci.¹

Toute sanction définie par le présent CCP sera applicable exclusivement au titulaire seule entité ayant un lien contractuel avec l'Organisme.

En cas de résiliation pour faute notifiée au titulaire, celui-ci devra prendre les dispositions nécessaires pour aviser, dans les meilleurs délais, son sous-traitant de cette décision. En ce cas, il fera son affaire de l'ensemble des actes successifs à cette décision de résiliation concernant son sous-traitant.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, le titulaire remet contre récépissé au référent de l'organisme ou lui adresse par lettre recommandée avec demande d'avis de réception :

Une déclaration (ou formulaire DC4 fournis dans le Dossier de Consultation des Entreprises ou en accès libre sur le site internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>) 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 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) Les capacités techniques, professionnelles et financières du sous-traitant sur lesquels le candidat s'appuie.

Il remet également une déclaration du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics.

¹ Tout désordre, toute mauvaise réalisation ou réalisation non conforme, voire tout oubli dans la réalisation de certaines prestations, enfin tout retard et tout autre manquement inhérent au sous-traitant sera imputée au titulaire du marché et fera l'objet d'une notification en ce sens à son intention. Il appartient alors à l'entreprise principale de prendre toutes les dispositions nécessaires, notamment à l'égard de son sous-traitant, pour remédier à ces différents manquements contractuels volontaires ou involontaires.

Sous réserve que la demande ait été complète, la notification du marché emportera acceptation du sous-traitant dès lors que la demande est intervenue avant la date limite de remise des offres.

Si la demande intervient après la remise des offres ou après notification marché, elle sera constatée par la rédaction d'un acte spécial signé des deux parties et le titulaire devra établir dans les conditions visées citées ci-dessus que la cession ou le nantissement ne s'oppose pas à l'acceptation du sous-traitant.

Le silence de l'Organisme gardé pendant vingt et un jours à compter de la réception de la totalité des documents susmentionnés vaut acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.

En cas de recours à la sous-traitance, le candidat ou le Titulaire s'engage à faire respecter à ses sous-traitants l'ensemble des clauses des pièces constitutives du marché. Le Titulaire demeure entièrement responsable vis-à-vis de l'Organisme des prestations sous-traitées.

21.2 PAIEMENT DIRECT DU SOUS TRAITANT DE 1er RANG OU DIRECT

Le sous-traitant, accepté et dont les conditions de paiement ont été agréées, est payé directement dès lors que le montant des prestations sous-traitées est égal ou supérieur à 600 € TTC.²

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom de l'organisme à l'entreprise principale et à l'Organisme par toute voie probante³. Il libelle les factures au nom du titulaire et transmet à ce dernier l'original à l'occasion de la demande de paiement.

A la réception des factures, le titulaire dispose d'un délai de 15 jours pour donner son accord ou notifier son refus au sous-traitant et au pouvoir adjudicateur.

En cas d'accord, le titulaire du marché joint en double exemplaire au projet de décompte mensuel ou pour solde une attestation indiquant la somme à régler par l'Organisme à chaque sous-traitant concerné ; cette somme tient compte de tous les éléments financiers pouvant affecter le règlement financier de la sous-traitance et inclut la TVA. Il reprend dans le décompte ou la facture qu'il adresse à l'Organisme pour le règlement de ses propres prestations, les prestations sous traitées, en les faisant apparaître distinctement.

L'Organisme procède au paiement du sous-traitant dans les délais règlementaires (30 jours) à compter soit de la réception de l'accord total ou partiel du titulaire sur le paiement demandé par le sous-traitant, soit de l'expiration du délai de 15 jours si pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus.

En cas de non retrait du pli envoyé par LRAR, le délai de 30 jours court à compter de la réception de la copie de l'avis postal par l'organisme.

² Le sous-traitant ne peut renoncer à ce droit, toute renonciation au paiement direct étant réputée non écrite conformément à l'article 7 de la loi du 31 décembre 1975.

³ La demande de paiement est libellée au nom de l'acheteur public, mais les factures jointes doivent être libellées au nom du titulaire du marché, car le lien contractuel est établi entre le sous-traitant et le titulaire du marché. Toute facture libellée au nom du pouvoir adjudicateur est irrégulière.

21.3 INTERVENTION D'UN SOUS-TRAITANT INDIRECT⁴ DANS L'EXECUTION DES PRESTATION ET MODALITE DE PAIEMENT

Le sous-traitant ne peut sous-traiter l'exécution de la partie du marché qui lui a été sous-traitée qu'à la condition d'avoir obtenu de la personne signataire du marché l'acceptation de ce sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, l'entrepreneur principal du sous-traitant indirect transmet au titulaire une déclaration comportant l'ensemble des informations exigées pour la déclaration d'un sous-traitant direct.

L'exécution des prestations par le sous-traitant indirect ne peut intervenir avant l'envoi à la personne signataire du marché, par recommandé avec accusé de réception ou remise contre récépissé, de la caution personnelle et solidaire, ou d'une délégation de paiement acceptée par le représentant de l'Organisme.

Si le paiement du sous-traitant indirect est garanti par une caution personnelle et solidaire, une attestation du titulaire, indiquant qu'il en a reçu copie, est jointe à l'envoi de la caution.

En cas de délégation de paiement, l'entrepreneur principal du sous-traitant indirect transmet au titulaire aux fins de remise au représentant de l'Organisme, l'acte par lequel l'entrepreneur principal donne délégation au représentant de l'Organisme pour paiement à son sous-traitant à concurrence du montant des prestations exécutées par ce dernier. Cet acte, qui doit être remis au représentant de l'Organisme contre récépissé ou par lettre recommandée avec avis de réception doit comporter les éléments mentionnés à l'article 22.1 du présent CCP.

⁴ Le sous-traitant indirect est le sous-traitant du sous-traitant.

ARTICLE 22-REGLEMENT DES LITIGES

En cas de litiges, le droit français est seul applicable et les tribunaux français sont seuls compétents.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre l'Organisme et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En application de l'article 15 de l'arrêté du 16 juin 2008 modifié, portant réglementation, sur les marchés des organismes de Sécurité Sociale, en cas de litige relatif à la passation ou à l'exécution du présent marché, les parties contractantes peuvent recourir à l'arbitrage tel qu'il est réglé par le livre IV du nouveau code de procédure civile :

- Le Comité consultatif de règlement amiable des différends ou des litiges (CCRA) compétent pour la Marne : Préfecture de Meurthe-et-Moselle, 1, rue du Préfet CLAUDE ERIGNAC, 54038 NANCY, Tél : 03.83.34.25.65
- Le Médiateur des entreprises : <http://economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises>

Le tribunal compétent pour tout règlement juridictionnel d'un litige né de l'exécution du présent marché est le Tribunal de Grande Instance (TGI) de Reims, situé au 1 Place Myron Herrick, 51095 Reims

ARTICLE 23 -DEROGATIONS

- L'article 2.2 déroge aux articles 4.1 du CCAG FCS
- L'article 4.3.3 déroge à l'article 10.2.3 du CCAG FCS
- L'article 7.3.7 déroge à l'article 14 du CCAG FCS
- Les articles 11, 11.3 et 11.8 dérogent à l'article 14 du CCAG FCS
- L'article 12.2 déroge à l'article 27.3 du CCAG FCS
- L'article 13 déroge à l'article 14 du CCAG FCS
- L'article 19 déroge à l'article 9.2 du CCAG FCS

A Reims, le 02/07/2026

La Personne représentant le Pouvoir Adjudicateur
La Directrice,



Sandrine LORNE

