

CAHIER DES CLAUSE ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP) MAR26-17

**Objet : Prestations de restauration collective et de prestations
associées sur le site de France Éducation international**

Table des matières

ARTICLE 1 – PREAMBULE	4
ARTICLE 2 - OBJET, FORME ET MONTANT DU MARCHE.....	4
2.1 OBJET DU MARCHE	4
2.2 FORME DU MARCHE	4
2.3 MONTANT DU MARCHE	5
ARTICLE 3 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE.....	5
3.1 PIECES PARTICULIERES.....	5
3.2 PIECES GENERALES	6
ARTICLE 4 – DATE D’EFFET ET DUREE DU MARCHE	6
4.1 DATE D'EFFET.....	6
4.2 DUREE DU MARCHE ET RECONDUCTION	6
ARTICLE 5 - DEFINITIONS DES PRESTATIONS	6
5.1 RESTAURATION COLLECTIVE	6
5.2 PRESTATIONS ASSOCIES	7
5.2.1 Pause-café du personnel.....	7
5.2.2 Distribution automatique	7

ARTICLE 6- LOCAUX	7
6.1 LOCAUX AFFECTES AUX PRESTATIONS	7
6.2 NETTOYAGE DES LOCAUX.....	8
6.3 ETAT DES LIEUX ET SUIVI DES INFRASTRUCTURES IMMOBILIERES ET DES LOCAUX	8
ARTICLE 7 - MATERIELS ET EQUIPEMENTS	8
7.1 MATERIELS FIXES ET GROS EQUIPEMENTS.....	8
7.1.1 Matériels affectés à la prestation :	8
7.1.2 Entretien des matériels	9
7.1.3 Inventaire et renouvellement	9
7.1.4 Maintenance et entretien technique des matériels	9
7.2 MATERIELS D'EXPLOITATION ET VAISSELLE	10
7.2.1 Petits matériels affectés à la prestation :	10
7.2.2 Entretien des petits matériels et de la vaisselle	10
7.2.3 Inventaire et Renouvellement :	10
ARTICLE 8 – FOURNITURES ET SERVICES DIVERS	10
8.1 FLUIDES ET ENERGIE.....	10
8.2 BADGES.....	11
8.3 SECURITE	11
8.4 TELEPHONE	11
8.5 DERATISATION	11
ARTICLE 9 – FOURNITURES ET SERVICES PRIS EN CHARGE PAR LE TITULAIRE	11
9.1 ENLEVEMENT DES DECHETS	11
9.2 LIVRAISONS.....	11
9.3 MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN	11
9.4 PRODUITS JETABLES	12
9.5 VETEMENTS PROFESSIONNELS ET EQUIPEMENTS DE SECURITE	12
9.6 FOURNITURE ET ENTRETIEN DES NAPPAGES ET SERVIETTES NECESSAIRES DANS LE CADRE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION DE RECEPTION	12
9.7 SYSTEME INFORMATISE D'ENCAISSEMENT ET DE GESTION.....	12
9.8 MATERIELS AFFECTES A LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE	12
ARTICLE 10 - INFORMATION AU TITULAIRE	13
ARTICLE 11 - VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	13
11.1 CONTROLE PERMANENT	13
11.2 CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES	13
11.3 CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES.....	14
11.4 SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE	14

ARTICLE 12- PERSONNEL	14
12.1 OBLIGATION DE CONFIDENTIALITE.....	14
12.2 REPRISE PAR LE TITULAIRE DES PERSONNELS DU TITULAIRE PRECEDENT	14
12.3 EFFECTIF MIS EN PLACE PAR LE TITULAIRE	15
12.4 RECRUTEMENT ET REMUNERATION	15
12.5 FORMATION DU PERSONNEL	15
12.6 PROPHYLAXIE	16
ARTICLE 13 - ASSURANCE DU TITULAIRE	16
ARTICLE 14 – SOUS-TRAITANCE	17
ARTICLE 15 - REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE	17
ARTICLE 16 - CONDITIONS FINANCIERES	17
16.1 MODALITES DE COMPOSITION DU REPAS PAR LES USAGERS	17
16.2 DETERMINATION DES PRIX	17
16.2.1 Restauration collective sociale.....	17
16.3 FORME ET REVISION DE PRIX.....	18
16.4 MANDAT D'ENCAISSEMENT (PERÇU POUR COMPTE)	20
16.5 CONDITIONS D'EXECUTION ET DE REGLEMENT	20
16.5.1 Facturation des prestations hors restauration sociale.....	21
16.5.2 Facturation des prestations de maintenance.....	22
16.5.3 Avances.....	22
16.5.4 Titres de paiements des usagers	23
ARTICLE 17 - GARANTIES FINANCIERES	23
ARTICLE 18 - PENALITES ET REFACTIONS	23
18.1 RESTAURATION COLLECTIVE	23
18.1.1 Sanctions en cas de discontinuité du service	24
18.1.2 Sanctions en cas de non-conformité de la prestation	24
18.1.3 Sanctions en cas de non-respect de l'effectif	24
18.2 PRESTATIONS HORS PRESTATIONS SOCIALES	25
18.3 MAINTENANCE.....	25
18.3 MAINTENANCE.....	26
ARTICLE 19 - RESILIATION.....	26
ARTICLE 20 - RECLAMATIONS DES USAGERS ET LITIGES – DROIT APPLICABLE.....	27
20.1 RECLAMATION DES USAGERS	27
20.2 LITIGES	27
20.3 DROIT APPLICABLE	27
ARTICLE 21 - DEROGATIONS AU CCAG-FCS	27

ARTICLE 1 – PREAMBULE

FEI assure la restauration collective à caractère social de ses agents et de personnel de structures municipales ayant accès au restaurant en self-service.

Par ailleurs, de par son activité, FEI organise des formations, des rencontres, des évènements pour lesquels des prestations de restauration de réception s'avèrent nécessaires.

Dans ce contexte, FEI met en place un marché public afin de confier la préparation et la distribution de repas le matin, le midi et le soir et la fourniture de prestations associées dans les conditions ci-après définies.

ARTICLE 2 - OBJET, FORME ET MONTANT DU MARCHE

2.1 OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet d'assurer plusieurs missions de prestation de restauration :

- Restauration à caractère social en self-service,
- Restauration événementielle et protocolaire,
- Mise à disposition de pauses café,
- Service de petit déjeuner,
- Snacking
- Exploitation de la distribution automatique dans les tisaneries, espace de détente et des fontaines à eau

Le titulaire bénéficie de l'exclusivité des prestations définies au CCTP dès lors qu'elles se déroulent dans les locaux qui lui sont confiés. Il en est de même pour les prestations de type pauses.

Pour les autres prestations, notamment les prestations de traiteurs, elles font l'objet d'un autre marché.

2.2 FORME DU MARCHE

Le présent marché est soumis aux dispositions du Code de la commande publique.

Le marché est un accord-cadre mono-attributaire exécuté au moyen de bons de commande passé selon une procédure adaptée, en application de l'article R. 2123-1 du Code de la commande publique.

Les prestations, objet du marché concernent plusieurs domaines :

- La restauration collective à caractère social (prestations subventionnées) :

- Repas pris au self ;
- Les cafés ou boissons chaudes en espaces tisanerie et de détente ;
- Les animations.

- Les prestations événementielles et protocolaires :

- déjeuner et dîner servis en self-service ou servis à table ;
- petits-déjeuners et pauses.

-Prestations associées :

- Snacking ;
- Distribution automatique ;
- Redistribution des invendus ;
- Gestion des fontaines à eau ;
- Gestion de l'eau des salles de réunion et des chambres.

2.3 MONTANT DU MARCHE

Le marché ne comporte pas de montant minimum, le montant maximum est fixé à 4 000 000€ HT toutes reconductions incluses.

ARTICLE 3 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité décroissante :

3.1 PIECES PARTICULIERES

- L'Acte d'engagement et son Annexe (Bordereaux des prix) ;
- Le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP) ;
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes ;
- L'offre technique du Titulaire, sous forme d'un mémoire technique.

3.2 PIECES GENERALES

Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG-FCS) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services passés au nom de l'État (CCAG/FCS) approuvé par arrêté du 30 mars 2021 et publié au JORF n° 0078 du 1er avril 2021 ;

Ces deux derniers documents, non joints au dossier de consultation, sont réputés connus du Titulaire.

Les prestations faisant l'objet du marché sont conformes à la réglementation et aux normes françaises homologuées ; la référence des règlements et normes applicables à ces prestations figure dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

ARTICLE 4 – DATE D'EFFET ET DUREE DU MARCHE

4.1 DATE D'EFFET

Le marché prend effet à compter de sa notification au titulaire prévue en novembre 2026. Les locaux seront mis à la disposition du Titulaire à cette même date.

4.2 DUREE DU MARCHE ET RECONDUCTION

Le marché est conclu pour une durée initiale d'un (1) an à compter de sa date de notification.

Il pourra être ensuite renouvelé trois (3) fois par reconduction tacite et par périodes annuelles. Sa durée totale ne pourra excéder quatre (4) ans.

ARTICLE 5 - DEFINITIONS DES PRESTATIONS

Le Titulaire déclare connaître les locaux FEI mis à sa disposition et s'engage à assurer les prestations demandées conformément aux dispositions contenues dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

5.1 RESTAURATION COLLECTIVE

Les prestations de restauration sont fournies du lundi au vendredi inclus, sauf les jours fériés légaux ainsi que les jours de fermeture décidés par FEI (pour travaux ou fêtes de fin d'année et RTT obligatoires), pendant les douze (12) mois de l'année civile pour les prestations sociales.

Les jours et horaires des autres prestations de restauration collective sont décrits dans le CCTP.

Le Titulaire s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines de l'établissement et de leurs annexes, au bon usage des installations et des matériels en place, ainsi qu'au bon fonctionnement du service restauration.

Il assure :

- L'approvisionnement des denrées et leur entreposage dans les locaux dédiés à cet usage ;
- La préparation des repas sur place ;
- La distribution des repas aux convives ;

- La facturation des repas aux convives et à FEI ;
- Diverses prestations d'entretien courant et de nettoyage ;
- La maintenance préventive et curative des petits matériels, distributeurs automatique et fontaines à eau (maintenance de niveau 3) dans les conditions prévues au CCTP.

5.2 PRESTATIONS ASSOCIES

5.2.1 Pause-café

Le Titulaire assure les prestations de pause-café du lundi au vendredi inclus, exceptionnellement les jours fériés légaux et les week-ends sauf les jours de fermeture décidés par FEI (congrés d'été et de fin d'année), pendant les douze (12) mois de l'année civile.

Ces prestations incluent notamment la fourniture de boissons chaudes.

Ces prestations sont effectuées dans les conditions prévues au CCTP.

5.2.2 Distribution automatique

La prestation de distribution automatique comprend la distribution de boisson chaudes (café, thé, chocolat chaud, infusion ...), de boissons froides, de friandises et de snacks.

Le Titulaire assure l'approvisionnement des automates dans les conditions prévues au CCTP. La périodicité de l'approvisionnement sera fonction des débits réalisés sur chaque appareil.

Le Titulaire assure être en possession d'une licence délivrée par le service des contributions indirectes et correspondant à la nature des boissons débitées (licence de première catégorie pour les boissons sans alcool).

ARTICLE 6- LOCAUX

6.1 LOCAUX AFFECTES AUX PRESTATIONS

FEI met à la disposition du Titulaire, pour les seuls besoins du marché, des locaux chauffés et les infrastructures nécessaires (notamment cuisine, espaces de stockage, les salles de restauration et de self, ainsi que des locaux sanitaires équipés et des vestiaires comportant notamment des armoires individuelles fermant à clé, mis à la disposition du personnel du Titulaire).

Le Titulaire dispose des locaux mis à sa disposition par FEI, à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'accord préalable de FEI.

Le Titulaire ne pourra utiliser les locaux à des fins autres que la préparation et la distribution des repas. Par ailleurs, il s'engage à respecter les règles de sécurité prévues par FEI et les textes en vigueur, tant en ce qui concerne l'accès aux sites qu'à l'ensemble des locaux mis à disposition. Le non-respect de ces règles par le Titulaire ou l'un de ses fournisseurs entraînera la responsabilité totale du Titulaire.

Le Titulaire informera sans délai FEI de tout incident ou défectuosité nécessitant des réparations ou justifiant des interventions dans les locaux qui lui sont confiés.

FEI informe le Titulaire au moins deux semaines en amont de toute coupure d'électricité (24h maximum, 2 fois par an en général) liée au programme de maintenance du bâtiment. Le Titulaire est chargé de mettre en œuvre les mesures conservatoires ad hoc.

Les locaux sont classés ERP imposant des procédures et organisations strictes liées à ce classement.

6.2 NETTOYAGE DES LOCAUX

Le Titulaire est seul responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien des locaux et prend en charge les frais occasionnés par leur réalisation selon les modalités décrites dans le CCTP à l'article 12.2.

6.3 ETAT DES LIEUX ET SUIVI DES INFRASTRUCTURES IMMOBILIERES ET DES LOCAUX

Un état des lieux sera établi contradictoirement à la mise en place du marché, après sa notification, avant la prise de possession des locaux.

FEI assure le rôle dit du propriétaire et prend en charge tous travaux de modification des installations immobilières se rapportant aux locaux et agencements affectés à la restauration de même que tous travaux de réparations nécessaires au maintien en bon état de ces installations ou au maintien en conformité avec les dispositions légales ou réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail.

FEI pourra à tout moment contrôler les conditions d'utilisation par le Titulaire des installations mises à sa disposition. Ainsi, l'infrastructure immobilière intérieure fera l'objet, au moins tous les 6 mois, de visites effectuées par un représentant de FEI et un représentant du Titulaire (compte rendu écrit).

Le Titulaire doit supporter, sans pouvoir prétendre à indemnité, les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Le Titulaire a un rôle de conseil et d'expertise sur les aménagements et autres organisations et informera FEI autant que besoin.

Tout dommage causé aux installations et aux équipements par le Titulaire ou par ses fournisseurs relève de la responsabilité du Titulaire.

ARTICLE 7 - MATERIELS ET EQUIPEMENTS

7.1 MATERIELS FIXES ET GROS EQUIPEMENTS

7.1.1 Matériels affectés à la prestation :

FEI met à la disposition du Titulaire les matériels fixes et gros équipements nécessaires au bon fonctionnement du restaurant (matériels de cuisson, de préparation, équipements de distribution, installations frigorifiques, meubles, mobilier de salle à manger, machine à laver, convoyeur à plateaux, etc.) en bon état de fonctionnement.

La liste de ces matériels est annexée au CCTP (annexe 4).

Cette mise à disposition est consentie au Titulaire à titre précaire et gratuit pour la durée du marché.

7.1.2 Entretien des matériels

Le Titulaire se charge du nettoyage et du maintien en parfait état de propreté des matériels fixes et gros équipements mis à sa disposition.

7.1.3 Inventaire et renouvellement

Dès notification du marché, un inventaire contradictoire entre les parties sera établi préalablement à la prise en charge des matériels fixes et gros équipements par le Titulaire. Il devient une pièce contractuelle.

Un inventaire de contrôle sera ensuite dressé à la fin du marché contradictoirement.

FEI assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence, à un défaut d'entretien ou à la faute du Titulaire. Dans cette hypothèse, celui-ci supportera le coût du remplacement.

La liste du matériel n'impose aucunement l'obligation pour FEI de renouveler à l'identique le matériel obsolète ou endommagé sous réserve que son absence ne modifie pas sensiblement l'organisation de la prestation.

7.1.4 Maintenance et entretien technique des matériels

La maintenance et l'entretien technique des matériels sont à la charge du Titulaire. A ce titre, il assure :

- a. la maintenance des petits équipements de la cuisine,
- b. la maintenance des fontaines à eau,
- c. la vidange du bac à graisse
- e. la maintenance des machines à café,
- f. le nettoyage des murs et plafonds.

La maintenance des petits équipements est assurée par le Titulaire dans le cadre d'un contrat de niveau 3 le liant ou non à un ou des fournisseurs spécialisés, qui prendront obligatoirement en charge au minimum 2 visites annuelles préventives pour chaque équipement, 4 vidanges du bac à graisse à minima.

Le Titulaire assure l'encadrement des équipes pour toutes les opérations de maintenance qu'elles soient réalisées par sa société ou par un sous-traitant. Les intervenants devront être qualifiés, habilités suivant les prestations à réaliser. Le titulaire transmettra à FEI l'identité des intervenants au moins 48 heures avant leur intervention.

FEI assure la maintenance des appareils mis à disposition listés en annexe 4 du CCTP.

La réparation des petits matériels (pièces et main d'œuvre) est assurée par le Titulaire. Il sera toutefois procédé au renouvellement à la charge du titulaire du matériel dans les cas suivants :

- Le matériel est techniquement irréparable
- Le montant de la réparation est supérieur à la valeur résiduelle du matériel.

Le Titulaire s'engage à tenir à jour un registre de suivi de la maintenance des matériels dans le bureau du gérant. Ce document comprenant une fiche synthétique par matériel, mentionnera l'historique de toutes les interventions ainsi que les coûts engendrés par les réparations ou entretiens. Ce document sera transmis à FEI.

Les factures et relevés d'intervention des matériels figureront en annexe à ce registre.

Un planning annuel et mensuel des interventions programmables sera impérativement transmis à FEI.

Le Titulaire doit consigner toutes les interventions dans le registre de sécurité de FEI. En cas de manquement des pénalités seront appliquées.

Le Titulaire prendra toutes les mesures appropriées pour ne pas se prévaloir d'une mauvaise prévision des dépenses de maintenance qui entraînerait une prestation de restauration dégradée.

7.2 MATERIELS D'EXPLOITATION ET VAISSELLE

7.2.1 Petits matériels affectés à la prestation :

Le titulaire assure la fourniture de l'ensemble du petit matériel de cuisine (petit matériel électromécanique, ustensiles...), de la vaisselle utile aux prestations servies dans l'espace self-service (cf. paragraphe 6.4 du CCTP), du matériel utile aux prestations de pauses (cf. paragraphe 8 du CCTP) et de distribution d'eau (cf. paragraphe 9.4 du CCTP).

FEI met à disposition du titulaire ses services de vaisselle décrits en annexe 7 du CCTP.

7.2.2 Entretien des petits matériels et de la vaisselle

Le Titulaire se charge du nettoyage et du maintien en parfait état de propreté du matériel d'exploitation et de la vaisselle.

7.2.3 Inventaire et Renouvellement :

Dès notification du marché, un inventaire contradictoire entre les parties sera établi préalablement à la prise en charge du matériel d'exploitation et de la vaisselle par le Titulaire. Il devient une pièce contractuelle pour l'application de l'alinéa suivant relatif au renouvellement. Un inventaire de contrôle sera ensuite dressé à la fin du marché contradictoirement.

Il ne sera pas accepté de restriction qualitative dans la prestation au prétexte d'un manque de vaisselle ou de petit matériel.

ARTICLE 8 – FOURNITURES ET SERVICES DIVERS

8.1 FLUIDES ET ENERGIE

Sauf cas de force majeure, FEI assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage, du conditionnement d'air et en conserve directement la charge.

Il prend en charge le coût des consommations.

Le Titulaire prendra toutes les dispositions fonctionnelles pour rationaliser et optimiser les consommations de fluides.

8.2 BADGES

Le titulaire fournit aux usagers ayants droits les badges nécessaires à la gestion informatisée d'encaissement des repas.

Le système de contrôle d'accès est de technologie récente.

8.3 SECURITE

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité incendie est assuré par FEI.

Pour ce faire, FEI conservera un double de l'ensemble des clés des différents locaux, chambres froides, meubles et placards ainsi qu'un libre accès permanent et sans restriction aux dits locaux, à l'exception de la clé du coffre qui n'existe qu'en un (1) seul exemplaire remis au Titulaire.

En cas de perte de la clé ou de mauvaise utilisation, le Titulaire aura à charge le remplacement de cet équipement qui restera la propriété de FEI.

8.4 TELEPHONE

FEI met à la disposition du Titulaire une ligne pour les communications internes. Pour les communications externes, le Titulaire installera sa propre ligne et abonnement.

Une liaison (alarme) des installations frigorifiques est installée via un télé transmetteur sur une ou plusieurs lignes téléphoniques du Titulaire.

8.5 DERATISATION

Les prestations de dératisation et désinsectisation sont à la charge de FEI.

ARTICLE 9 – FOURNITURES ET SERVICES PRIS EN CHARGE PAR LE TITULAIRE

9.1 ENLEVEMENT DES DECHETS

L'évacuation des déchets et emballages est effectuée par le Titulaire jusqu'à un point désigné par FEI, situé à proximité de la cuisine. Le Titulaire se charge d'effectuer le tri sélectif.

L'enlèvement des déchets y compris des biodéchets et leurs valorisations sont à la charge du titulaire.

9.2 LIVRAISONS

Le Titulaire exigera de ses fournisseurs que les palettes ou colis soient entièrement recouverts d'un film protecteur. Le rangement des produits livrés est à la charge du Titulaire. Dans ce schéma, le Titulaire s'engage à respecter scrupuleusement la chaîne du froid qui ne doit en aucun cas être interrompue. Un personnel du Titulaire sera obligatoirement présent lors des livraisons.

9.3 MATERIELS ET PRODUITS D'ENTRETIEN

Le Titulaire fournit les appareils, matériels, produits d'entretien et lessiviels, savons liquides bactéricides nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ils doivent être techniquement adaptés à leur usage et seront employés conformément aux

instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires ou la détérioration du matériel.

Les fiches techniques des produits d'entretien et lessiviels ainsi que des savons liquides bactéricides devront être fournies, pour contrôle et accord de FEI, dans les quinze (15) jours suivant la notification du marché.

Ces matériels et produits seront entreposés conformément à la réglementation en vigueur.

Les fiches de données sécurité seront consignées dans le carnet sanitaire FEI.

9.4 PRODUITS JETABLES

Le Titulaire fournit les serviettes de table à usage unique pour les convives du restaurant pour le self-service et les pauses.

Il fournit également les produits jetables : sacs poubelle, essuie-tout, gants à usage unique, les coiffes et toques pour l'ensemble de l'équipe de restauration.

9.5 VETEMENTS PROFESSIONNELS ET EQUIPEMENTS DE SECURITE

Le Titulaire fournit à l'ensemble du personnel de restauration les tenues professionnelles et équipements adaptés de protection individuelle (EPI) ainsi que le linge de service. Il en assure le blanchissage et l'entretien.

9.6 FOURNITURE ET ENTRETIEN DES NAPPAGES ET SERVIETTES NECESSAIRES DANS LE CADRE DES PRESTATIONS DE RESTAURATION DE RECEPTION

FEI fournit les nappes et serviettes en tissu indispensables pour les repas de réception. Il prend en charge leur blanchissage et leur entretien.

9.7 SYSTEME INFORMATISE D'ENCAISSEMENT ET DE GESTION

Le Titulaire fournit un ensemble de gestion informatisée d'encaissement et de gestion des repas qui doit obligatoirement être compatible avec l'utilisation des badges.

Le Titulaire fournit les consommables du système d'encaissement informatisé et les lecteurs de badges associés au système utilisé par FEI. Il en supporte le coût.

FEI ne subventionne qu'un repas par jour pour ses agents (panier repas ou repas au self). Ainsi le système de caisses devra être configuré pour respecter cet impératif. Les éventuelles défaillances seront prises en charge par le Titulaire, FEI n'acquittera qu'une subvention par jour et par agent.

9.8 MATERIELS AFFECTES A LA DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Le Titulaire s'engage à fournir les automates nécessaires à l'exécution de la prestation de distribution automatique, et ce conformément aux dispositions du CCTP.

Les frais de transports, de livraison, d'installation et de mise en service des automates sont à la charge du Titulaire.

Le Titulaire assure le fonctionnement du service de ces machines dans les conditions prévues au CCTP. Il est responsable du nettoyage dudit matériel et en assure la maintenance.

ARTICLE 10 - INFORMATION AU TITULAIRE

En cas de fermeture du restaurant pour une durée supérieure à vingt-quatre (24) heures, FEI s'engage à en aviser le Titulaire au moins un (1) mois à l'avance. FEI est dégagé de cette obligation en cas de force majeure.

Les périodes classiques de fermetures sont les suivantes : une semaine de fermeture entre Noël et Nouvel An, fermeture du self et la restauration servie à table au moins 3 semaines en août, plus les RTT obligatoires (entre 2 et 5 jours/an).

ARTICLE 11 - VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

11.1 CONTROLE PERMANENT

FEI peut à tout moment, et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder ou faire procéder par toute personne désignée et mandatée par lui, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et à l'ensemble des dispositions réglementaires propres à l'activité de restauration.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications mentionnées au CCTP et sur le respect des dispositions prévues dans les textes réglementaires qui y sont cités en références.

Ils concernent notamment :

- l'application de la méthode HACCP,
- la salubrité (des denrées, des matériels, des locaux, l'hygiène des personnels...),
- la qualité nutritionnelle et gastronomique,
- la quantité (denrées),
- le nombre, la qualification et la formation des personnels,
- la traçabilité des denrées,
- les engagements du mémoire technique y compris la maintenance des matériels.

11.2 CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, FEI peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- l'Agence Régionale de Santé

Ces interventions, demandées par FEI à des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Dans ce cas, le Titulaire doit informer sans délai FEI de l'arrivée de ces agents dans les locaux du restaurant.

11.3 CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire puisse s'exercer, FEI ou la personne qu'il aura mandatée, aura accès aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité « matière » du Titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant de FEI : feuilles de consommation journalière, factures d'achat des denrées, fiches de stocks, états de sortie de caisse, etc.

Le Titulaire s'engage à conserver tous les justificatifs des achats effectués pendant toute la durée du présent marché.

11.4 SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE

Afin de pouvoir assurer un suivi régulier de l'exécution des prestations, il sera organisé :

- Une rencontre tous les trois mois entre les agents référents FEI le gérant du restaurant, et le responsable de secteur ;
- Au minimum une rencontre annuelle du Titulaire avec les agents référents FEI.

Déclaration DDPP : préalablement au début de l'intervention du Titulaire, celui-ci doit faire la déclaration aux Services compétents exigée par l'article 3 de l'arrêté du 29 septembre 1997 et en transmettre une copie à FEI.

ARTICLE 12- PERSONNEL

Le Titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de cotisations sociales, législation du travail et législation fiscale.

Dans un souci de travail collaboratif, FEI souhaite faire régulièrement avec la direction du Titulaire un bilan des équipes et compétences affectées au site pour d'éventuels ajustements.

12.1 OBLIGATION DE CONFIDENTIALITE

Le Titulaire et son personnel sont tenus par une obligation de secret et de discrétion. Ils s'interdisent de communiquer à quiconque, directement ou indirectement, tout ou partie des informations de toute nature, techniques, financières, administratives, ainsi que celles relatives à l'activité, à l'organisation et au personnel de FEI, qui leur auront été communiquées par FEI ou dont ils auraient eu connaissance à l'occasion de l'exécution du présent marché.

12.2 REPRISE PAR LE TITULAIRE DES PERSONNELS DU TITULAIRE PRECEDENT

L'espace restauration étant fermé pour cause de travaux depuis 2021, il n'y a pas de reprise du personnel à prévoir pour ce marché.

12.3 EFFECTIF MIS EN PLACE PAR LE TITULAIRE

Le nombre et la qualification du personnel prévu par le Titulaire est précisé dans son Mémoire technique.

Le Titulaire s'organisera pour faire face aux congés et absences de toutes natures. Il prévoira l'effectif nécessaire au quotidien pour garantir la qualité et la continuité du service. Il devra tenir compte de l'évolution de la fréquentation du restaurant et maintenir l'effectif du personnel en conséquence.

Le Titulaire devra communiquer à FEI la liste nominative de son personnel permettant l'attribution d'un badge nominatif d'accès aux locaux. Cette liste, tenue à jour, devra indiquer les horaires de présence des personnels et ne devra en aucun cas sortir des locaux FEI.

Le Titulaire informera FEI de chaque modification, départ ou nouvel arrivant.

12.4 RECRUTEMENT ET REMUNERATION

Le Titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant, et des prestations de réception, et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le Titulaire doit veiller à la qualification et à la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur le personnel d'encadrement.

Le Titulaire et son encadrement devront veiller au comportement de leur personnel afin qu'il soit exempt de tout reproche tant vis-à-vis des usagers que des autres membres de l'équipe.

Ce personnel devra faire preuve d'une discrétion absolue, de correction et de courtoisie.

En cas de manquement grave aux obligations qui s'imposent au personnel, FEI se réserve le droit de demander au Titulaire le remplacement d'un agent.

12.5 FORMATION DU PERSONNEL

Le Titulaire s'engage à former son personnel pour l'adapter aux spécificités du restaurant, à l'utilisation et à l'entretien des matériels mis à disposition ainsi qu'à la mise en œuvre de la méthode HACCP dans les conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant.

Le Titulaire s'engage à mettre en œuvre un plan de formation.

Le plan de formation devra être élaboré pour chaque membre de l'équipe pour la durée du marché. Il devra mettre l'accent sur la formation en matière d'hygiène et sur le savoir-faire culinaire. Il devra être adapté en fonction des postes de travail. La première année du contrat, une formation complète en HACCP sera dispensée à l'ensemble de l'équipe.

Lors des périodes de formation, le Titulaire conservera l'effectif nécessaire au maintien du service et de sa qualité.

Le Titulaire s'engage à donner aux personnels de remplacement une formation accélérée dès leur prise de fonction, pour l'exercice des travaux qui leur seront confiés et pour l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

12.6 PROPHYLAXIE

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le Titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur. Il s'engage notamment à mettre en application les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 ainsi que les mesures édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Un plan de nettoyage et de désinfection devra être affiché en permanence et connu par tous les personnels de cuisine. Il indiquera par zone la nature des opérations, le produit utilisé, le temps consacré, et la périodicité.

Le Titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977, et en accord avec les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Le personnel devra avoir une tenue vestimentaire uniforme et de propreté irréprochable, ainsi que des chaussures adaptées.

FEI se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

Le Titulaire précise dans le mémoire technique, les mesures mises en œuvre pour assurer la prévention en matière d'hygiène et de sécurité. Il précise notamment les mesures qu'il compte mettre en place pour garantir la sécurité alimentaire en cas de pandémie au travers d'un plan de crise.

En cas de défaillance du Titulaire, FEI peut se substituer au dit Titulaire aux frais de celui-ci.

Un plan de prévention y compris pour les éventuels sous-traitants effectuant la maintenance, conforme aux dispositions du décret n°92-158 du 20 février 1992 modifié sera obligatoirement rédigé avec le Titulaire dans le mois suivant la notification du marché. Il comprendra le protocole de déchargement.

ARTICLE 13 - ASSURANCE DU TITULAIRE

Le Titulaire s'engage à souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante (avec en particulier une garantie responsabilité civile couvrant notamment le risque d'intoxication alimentaire sans plafond d'indemnisation) la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

A la date de prise d'effet du marché, le Titulaire doit fournir les polices souscrites. CCAG art 9.

Le Titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de FEI, par la présentation des polices et des quittances correspondantes. FEI sera informé par le Titulaire de chaque réactualisation opérée par la compagnie d'assurance.

FEI prend en charge la couverture des risques inhérents au propriétaire (incendie, explosion, dégâts des eaux).

Perte de denrées alimentaires :

Le Titulaire ayant la responsabilité de l'entretien et de la maintenance des matériels, en cas de dommages entraînant la perte de denrées, la responsabilité de FEI ne sera pas engagée.

En cas de problème d'alimentation électrique, le Titulaire doit prendre toutes les mesures conservatoires.

ARTICLE 14 – SOUS-TRAITANCE

Conformément à l'article 12.2 du CCAG-FCS, le Titulaire ne peut sous-traiter une partie de l'exécution du marché sans l'autorisation préalable de FEI et l'agrément des conditions de paiement de chaque sous-traitant.

ARTICLE 15 - REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

Le Titulaire doit à la fin du marché :

- Remettre sans délai à FEI les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, et telle que définie par l'état des lieux contradictoire.
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant aux inventaires contradictoires (sous réserve des dispositions de l'article du présent CCAP relatives au renouvellement du matériel d'exploitation et de la vaisselle). Les manquants seront évalués à leur prix de remplacement.

ARTICLE 16 - CONDITIONS FINANCIERES

16.1 MODALITES DE COMPOSITION DU REPAS PAR LES USAGERS

Le repas (prestation sociale) se compose d'un plat + 1 périphérique.

Les convives invités ou des partenaires peuvent composer leurs plateaux de 1 plat et 2 périphériques.

Les boissons accompagnant les repas ne sont pas subventionnées.

16.2 DETERMINATION DES PRIX

Le Titulaire remplira le bordereau des prix annexé à l'Acte d'engagement.

16.2.1 Restauration collective sociale

Détermination du prix du repas pris au self pour les prestations sociales :

En tenant compte de la structure du repas, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives, le Titulaire détermine un prix moyen par repas en faisant apparaître :

- la part alimentaire
- les frais d'admission comprenant
 - les frais de personnel,
 - les frais de gestion,
 - la rémunération.

Le renouvellement du petit matériel sera justifié auprès de FEI au moyen des factures.

Le Titulaire remplit le bordereau de prix restauration sociale annexé à l'Acte d'engagement. Il y mentionne distinctement les frais d'admission et la part alimentaire pour le repas au self.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

16.3 FORME ET REVISION DE PRIX

Les prix sont fermes la première année du marché et révisable à date anniversaire.

●PRESTATIONS RESTAURATION

En application des dispositions des articles R. 2112-7 et R. 2112-8 du code de la commande publique, le marché issu de la présente consultation est conclu à prix définitifs et révisables.

Les prix sont révisables selon les modalités suivantes :

Les prix unitaires ainsi que le forfait mensuel définis à l'acte d'engagement sont fermes la première année d'exécution. Ils seront révisés annuellement, tant à la hausse qu'à la baisse à la date anniversaire du marché.

Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise des offres, appelé « mois zéro » ou m(0).

Les prix seront révisés par référence à l'indice suivant :

Celui mentionné « restauration sur place » publié sur le site du SNRC, en coordination avec la direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers et l'INSEE :

<https://www.snrc.fr/l-index-du-secteur-de-la-restauration-collective/>

Selon la formule suivante :

$$P_n = P_{m(0)} \times (0,125 + 0,875 (\text{Cantine } m(N) / \text{Cantine } m(0)))$$

Avec:

P_n = prix HT révisé au titre de l'année de révision N

$P_{m(0)}$ = prix HT établis aux conditions économiques du m(0)

Cantine m(0) = valeur de l'indice - « restauration sur place » publié sur le site du SNRC - connue à la date d'établissement du contrat, soit la valeur du mois de remise des offres.

Cantine m(n) = valeur de l'indice : « restauration sur place » publié sur le site du SNRC - antérieure de deux (2) mois à la date anniversaire du marché (soit l'indice du mois de juillet de l'année de révision N).

L'arrondi se fera au millième supérieur

L'indice est consultable, à l'adresse suivante :

<https://www.snrc.fr/l-index-du-secteur-de-la-restauration-collective/>.

Clause de sauvegarde

Par ailleurs, au-delà d'une augmentation de 5% lors du calcul d'une révision de prix, FEI disposera de la possibilité de résilier le marché sans que cela ouvre droit au Titulaire à une quelconque indemnisation ou réclamation, ou, de ramener l'augmentation des prix des prestations à 5%.

Néanmoins, si des circonstances particulières devaient entraîner une augmentation supérieure au pourcentage fixé ci-dessus, le Titulaire devra adresser à FEI un courrier expliquant les raisons qui justifient ce réajustement exceptionnel des prix.

Communication des prix révisés

Le titulaire est tenu de communiquer à FEI les prix révisés au titre de l'année N, ainsi que leur mode de calcul, avant tout début d'exécution des prestations dues au titre de l'année N.

La révision des prix intervenant annuellement chaque à la date anniversaire du marché, le titulaire doit communiquer ses prix révisés au moins 1 mois avant cette date.

A défaut, les anciens tarifs seront reconduits jusqu'à réception et acceptation par FEI des nouveaux tarifs.

● MAINTENANCE

La formule de révision de prix pour les forfaits de maintenance est la suivante :

$$P = Po \times (0,15 + 0,70 \times ICHTTS1 + 0,15 FSD2) \div ICHTTS1 \div FSD2$$

Dans laquelle :

P : prix révisé hors TVA

Po : prix d'origine hors TVA figurant au marché

ICHTTS1 : indice « coût de la main d'œuvre des Industries Mécaniques et Electrique »

FSD2 : indice des « Frais et Services Divers »

Les valeurs des indices sont à relever au Bulletin mensuel de la statistique de l'INSEE.

Les indices figurant aux dénominateurs représentent les valeurs initiales connues à la date d'établissement du prix de l'offre du titulaire, (mois M de remise de l'offre) qui seront indiquées (mois et valeurs) par le candidat.

Les valeurs finales des indices figurant aux numérateurs sont celle du mois M de l'année N+1 et N+2.

Lors de la mise en œuvre de la formule de révision de prix, les calculs seront effectués au dix millième près.

En cas de cessation de publication ou de disparition de l'index de référence, les parties conviennent :

- d'adopter l'index de remplacement,
- si aucun index de remplacement n'est publié, de choisir un indice similaire.

16.4 MANDAT D'ENCAISSEMENT (PERÇU POUR COMPTE)

Pour la restauration sociale, FEI fixe annuellement le tarif des repas payés par les agents FEI ayants droits classés en différentes catégories selon leur échelonnement indiciaire.

L'ensemble de ces tarifs sera communiqué ultérieurement au Titulaire.

Pour la restauration sociale, FEI donne mandat au Titulaire, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, la part du prix des repas payée par les usagers lors de leur passage à la caisse, et de gérer les comptes individuels des convives.

A cet effet, le Titulaire doit :

- Encaisser les sommes remises par les usagers sous formes de carte bancaire et créditer les comptes individuels des usagers des sommes ainsi encaissées ;
- Débiter les comptes individuels, au fur et à mesure des consommations, du montant correspondant au prix du repas que FEI met à la charge de ses usagers.

Le cas échéant, solder les comptes individuels.

Le Titulaire ayant perçu tout ou partie du montant du prix contractuel des repas servis sur la période directement auprès des usagers, les sommes débitées des comptes individuels au nom et pour le compte de FEI sont acquises, à l'issue de la période de facturation, à titre d'acompte à valoir sur la facture émise au titre de la période considérée.

Le montant de cet acompte est réglé par compensation constatée sur la facture mensuelle.

Le Titulaire tient à la disposition de FEI le décompte des sommes encaissées en son nom et pour son compte.

16.5 CONDITIONS D'EXECUTION ET DE REGLEMENT

●FACTURATION :

a) Paiement et intérêts moratoires

Le paiement des prestations s'effectue mensuellement, dans un délai de trente (30) jours à compter de la réception de la facture conforme et après service fait, FEI retenant la plus tardive de ces deux dates. Les prestations complémentaires seront payées dans les mêmes délais, après service fait.

Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le Titulaire le bénéfice d'intérêts moratoires.

En application du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013, le taux des intérêts moratoires applicable 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. Une indemnité forfaitaire de 40 € est prévue pour couvrir les frais de recouvrement induits.

b) Transmission de la facturation :

Il est demandé au Titulaire d'indiquer un ou plusieurs référent(s) commande/facturation (coordonnées téléphoniques et mail).

En application de l'article L.2192-1 du Code de la commande publique, le titulaire et ses sous-traitants admis au paiement direct transmettent leurs factures sous forme électronique. La dématérialisation des factures est obligatoire.

Depuis le 1er janvier 2020, dans le cadre des marchés publics, toutes les entreprises (y compris les microentreprises) doivent transmettre leurs factures par voie dématérialisée

Ces stipulations s'appliquent tant au Titulaire du marché qu'à ses éventuels sous-traitants bénéficiant du paiement direct.

Transmission sous forme dématérialisée par utilisation du portail Chorus Portail pro :

<https://chorus-pro.gouv.fr>

En dehors des mentions obligatoires usuelles, la facture devra (sous peine de rejet) comporter impérativement les informations suivantes :

- Le numéro SIRET, qui identifiera Inria en tant que destinataire de la facture : 18008904700013
- Le numéro d'engagement figurant sur le bon de commande FEI.

Les responsables des paiements sont :

L'Ordonnateur chargé d'émettre les demandes de paiement :

Monsieur le Directeur général de FEI ;

L'agent comptable de FEI.

16.5.1 Facturation des prestations hors restauration sociale

• Distribution automatique

Le Titulaire encaisse le montant des consommations selon la tarification fixée au bordereau des prix annexé à l'Acte d'engagement et révisée annuellement à date d'anniversaire. Il assure son fonctionnement sur la base des sommes perçues.

Le Titulaire fournira à FEI un relevé détaillé des consommations encaissées.

• Restauration servie à table

Les prestations font l'objet de bons de commandes annuels. La durée de validité de ces bons de commande est fixée à un (1) an. Ils pourront être émis jusqu'à la date d'expiration du marché.

Chaque bon de commande devra comporter tous les renseignements utiles et notamment :

- La référence du marché
- Les références du devis, la date ou la période d'exécution, l'heure et le lieu d'exécution
- La désignation du service destinataire des prestations
- La désignation des prestations
- Les quantités.

La réservation peut être annulée ou modifiée sans frais, dans les conditions prévues au CCTP. Toute annulation ou minoration de réservation non effectuée dans le délai mentionné ci-dessus conduira à la facturation de la prestation demandée à l'origine, hors frais de personnel.

Chaque facture doit comporter les mentions obligatoires, et notamment :

- Référence du présent marché (numéro et date)
- Référence du bon de commande et du devis
- Détail des prestations
- Dates (et éventuellement heures) des prestations
- Montant hors taxes
- Taux et montant des taxes
- Montant toutes taxes comprises
- Références bancaires.

16.5.2 Facturation des prestations de maintenance (petit matériel)

La facturation des prestations de la maintenance préventive est identique à la maintenance curative.

Le Titulaire fixe un montant annuel estimatif et prévisionnel pour assurer la maintenance des matériels mis à sa disposition (niveau 3).

Ce montant est facturé trimestriellement. Les éventuelles dépenses supplémentaires au montant du forfait annuel seront adressées pour validation et approbation financière au Responsable de FEI.

Le temps passé par le personnel du Titulaire à la gestion des prestations de maintenance est comptabilisé dans les frais de personnel des repas.

16.5.3 Avances

Aucune avance n'est versée au titulaire ni à ses sous-traitants au titre du présent accord-cadre, y compris dans le cadre des bons de commande, sauf dérogation conforme au Code de la commande publique.

Conformément aux articles R.2191-3 et suivants du Code de la commande publique, une avance est versée uniquement pour les bons de commande dont le montant est supérieur à 50 000 € HT et dont le délai d'exécution excède deux mois.

L'avance est fixée à 5 % du montant TTC du bon de commande concerné.

Lorsque ces conditions ne sont pas réunies, aucune avance n'est versée.

Le titulaire peut renoncer expressément et par écrit au bénéfice de l'avance.

16.5.4 Titres de paiements des usagers

Le titulaire est seul habilité à établir, délivrer et contrôler les badges programmés remis aux « usagers ayants – droit » permettant l'accès au restaurant ainsi qu'à la gestion informatisée des prestations. Ces badges sont personnels et sous la seule responsabilité de l'ayant droit.

FEI se réserve le droit d'effectuer des contrôles à tout moment.

En dehors des repas fournis dans le cadre des prestations hors prestations sociale, le Titulaire s'engage à ne délivrer de repas que sur présentation d'un badge, sauf consignes particulières de FEI.

Le Titulaire s'engage à exercer en bout de chaîne un contrôle d'accès.

Le Titulaire fournira sur toute demande de FEI le nombre de repas et de prestations servis, par catégories de rationnaires. Il devra être en mesure également de lui communiquer les données ayant trait à des convives extérieurs.

Les usagers règlent le prix de leur repas au Titulaire selon les modalités fixées par FEI.

Les usagers seront avertis lors du passage en caisse du solde en Euros disponible pour leurs repas.

Les usagers sont invités à approvisionner leur compte "badge", pour un montant minimum de dix (10) euros afin de ne pas provoquer une attente préjudiciable à tous. L'approvisionnement des badges pourra se faire directement par rechargement sur la borne carte bancaire.

A l'échéance du marché, le Titulaire devra reverser le solde des badges au nouveau Titulaire accompagné d'un état nominatif. Une copie du document sera transmise à FEI.

ARTICLE 17 - GARANTIES FINANCIERES

Le Titulaire est dispensé de fournir les garanties à première demande, cautions et retenues de garanties

ARTICLE 18 - PENALITES ET REFACTIONS

18.1 RESTAURATION COLLECTIVE

Le Titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à garantir la continuité du service. Il s'engage également à fournir régulièrement une prestation qui respecte en tous points les spécifications fixées au marché ainsi que les engagements qu'il aura pris dans son offre de service.

La mise en œuvre de tout contrôle spécifique pourra induire en cas de non-exécution, d'exécution partielle ou d'exécution non conforme des prestations, des pénalités ou réfections sur les sommes facturées.

Ainsi que stipulé à l'article 11 du présent CCAP, ces différents contrôles seront effectués par FEI, l'auditeur externe mandaté par FEI ou son représentant dûment habilité.

En cas de défaillance de sa part, FEI peut assurer le service aux frais et risques du Titulaire par toute personne et tous moyens appropriés de son choix.

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS relatif aux pénalités, FEI décide d'appliquer les pénalités spécifiques suivantes.

18.1.1 Sanctions en cas de discontinuité du service

Sauf cas de force majeure ayant empêché le Titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire de deux mille (2 000,00) euros est mise à la charge du Titulaire par jour sans service. Au-delà de deux (2) jours, le marché peut être résilié par FEI aux torts exclusifs et aux frais et risques du Titulaire, sans indemnité ni préavis.

18.1.2 Sanctions en cas de non-conformité de la prestation

Si après une première mise en demeure, signifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, il devait être à nouveau constaté des non-conformités avérées par rapport aux spécifications du marché telles que :

- non-respect des critères de qualité (type de produits utilisés...) et de la loi EGalim
- non-respect des critères d'origine des produits
- non-respect des grammages servis
- non-respect des critères de variété des préparations
- non-respect de la structure du menu (conformité de la trame de menu, fréquence de présentation des différentes préparations...)
- non-respect des règles d'hygiène

Toutes les pénalités mentionnées ci-dessous se comprennent en € HT.

Une pénalité de huit cents (800,00) euros sera appliquée par infraction.

En cas de récidive, la pénalité sera portée à mille cinq cents (1500,00) euros.

Concernant la maintenance des matériels, dans le cas de défaillance, FEI fera exécuter les prestations et facturera le manquement au Titulaire.

Le respect de la trame des menus fait partie des obligations du Titulaire.

18.1.3 Sanctions en cas de non-respect de l'effectif

Si après une première mise en demeure, signifiée par lettre recommandée avec accusé de réception, le Titulaire ne respecte pas l'effectif des personnels et les plannings d'organisation sur lesquels il s'est engagé dans son offre, une réfaction de cinq cents (500,00) euros hors taxes sera appliquée par jour de manquement. Le montant journalier de cette réfaction sera porté à huit cents (800,00) euros à compter du troisième jour consécutif de ce manquement.

Des pénalités seront également appliquées en fin de marché dans le cas où le Titulaire tarderait à communiquer les éléments de reprise des personnels en place. Pour chaque jour de retard (y compris pour mauvaise communication des listings) sera appliqué cinq cents (500,00) euros sur la dernière facture du marché.

Pénalités pour manquement aux obligations prévues aux articles L.8221-3 à L.8221-5 du Code du travail.

En application de l'article L.8222-6 du Code du travail et de l'article 93 de la loi n° 2011-525 du 17 mai 2011, une pénalité sera appliquée au Titulaire s'il ne s'acquitte pas des formalités mentionnées aux articles L.8221-3 à L.8221-5 du Code du travail.

Si FEI est informé par un agent de contrôle du non-respect de ses obligations par le Titulaire en termes de lutte contre le travail dissimulé, FEI enjoindra ce dernier à régulariser la situation dans le délai mentionné dans le courrier de mise à demeure.

Le Titulaire devra, alors, dans ce délai, apporter la preuve qu'il a mis fin à la situation litigieuse, par tout moyen permettant d'attester d'une date certaine.

En cas de non-régularisation de la situation dans le délai prévu par FEI, le pouvoir adjudicateur appliquera au Titulaire, dans un premier temps, une pénalité de cent (100,00) euros par jour calendaire de retard (jusqu'à la régularisation de la situation) et ce pendant 21 jours calendaires maximum. Passé ce délai, FEI pourra résilier le marché, pour faute du Titulaire, sans indemnités, à ses frais et risques.

18.2 PRESTATIONS HORS PRESTATIONS SOCIALES

Les pénalités sont plafonnées au montant de la commande concernée.

Sanction en cas de non-respect de la qualité :

Si les spécifications de qualité et d'origine ne sont pas respectées une pénalité de dix pour cent (10%) sur le montant de la commande concernée sera retenue après une première mise en demeure.

Sanction en cas de non-respect des horaires :

Si les heures de service prévues au bon de commande ne sont pas respectées, le Titulaire encourt une pénalité égale à cinq pour cent (5%) du montant de la commande pour le premier quart d'heure de retard entamé et de dix pour cent (10%) complémentaire à compter du deuxième quart d'heure de retard entamé.

Les différentes pénalités sont cumulables entre elles.

18.3 MAINTENANCE (petits matériels)

Un suivi régulier de la prestation sera effectué par FEI, des sanctions financières pourront être établies suivant les manquements constatés par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS.

En cas de non-respect de ses obligations contractuelles le Titulaire encourt les pénalités suivantes sans mise en demeure préalable sauf accord contraire au préalable avec FEI :

- cents euros (100,00 €) par jour de retard pour non-respect du planning d'intervention pour les prestations de maintenance, de vidange de bac à graisse, les fontaines à eau et les machines à café,
- cents euros (100.00 €) pour le non-respect de la remise en état et le nettoyage des installations à l'issue d'une intervention,

- cents euros (100,00 €) par jour de retard pour non-respect du délai de remise du rapport de maintenance,
- cents euros (100,00 €) pour toute constatation de manquement de nettoyage des murs et plafonds,
- trois cents euros (300,00 €) par appareil contrôlé et faisant apparaître un oubli ou une faute avérée dans le diagnostic du Titulaire,
- trois cents euros (300,00 €) par jour de retard pour non-respect de la tenue et de l'actualisation du registre de sécurité,
- cents euros (100,00 €) par jour de retard concernant l'établissement des plans prévention et permis feu

18.3 MAINTENANCE

Un suivi régulier de la prestation sera effectué par FEI, des sanctions financières pourront être établies suivant les manquements constatés par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS.

En cas de non-respect de ses obligations contractuelles le Titulaire encourt les pénalités suivantes sans mise en demeure préalable sauf accord contraire au préalable avec FEI :

- cents euros (100,00 €) par jour de retard pour non-respect du planning d'intervention pour les prestations de maintenance, entretien des hottes, de vidange de bac à graisse, les fontaines à eau et les machines à café,
- cents euros (100,00 €) pour le non-respect de la remise en état et le nettoyage des installations à l'issue d'une intervention,
- cents euros (100,00 €) par jour de retard pour non-respect du délai de remise du rapport de maintenance,
- cents euros (100,00 €) pour toute constatation de manquement de nettoyage des murs et plafonds,
- Trois cents euros (300,00 €) par jour de retard pour non-respect du délai d'intervention. Intervention qui doit être réalisée en coordination avec les services de FEI,
- trois cents euros (300,00 €) par appareil contrôlé et faisant apparaître un oubli ou une faute avérée dans le diagnostic du Titulaire,
- trois cents euros (300,00 €) par jour de retard pour non-respect de la tenue et de l'actualisation du registre de sécurité,
- trois cents euros (300,00 €) pour non-transmission des indicateurs d'activité (Ma Cantine) à FEI,
- cents euros (100,00 €) par jour de retard concernant l'établissement des plans prévention et permis feu.

ARTICLE 19 - RESILIATION

Le marché pourra être résilié selon les dispositions du chapitre 6 du CCAG-FCS.

En outre, FEI pourra résilier le marché sans indemnité en cours d'exécution, par décision avec date d'effet (envoyée en recommandé avec accusé de réception) si après mise en demeure du Titulaire assortie d'un délai, ce dernier ne s'acquitte pas de ses obligations.

Par ailleurs, par dérogation à l'article 33 du CCAG-FCS, en cas d'augmentation des tarifs supérieure à 5 %, FEI aura la possibilité de résilier, sans indemnité, la part non exécutée du marché et ce, par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 20 - RECLAMATIONS DES USAGERS ET LITIGES – DROIT APPLICABLE

20.1 RECLAMATION DES USAGERS

Un programme de suivi de qualité devra être mis en place par le Titulaire dans lequel il y détaillera les moyens qu'il compte mettre en œuvre pour s'assurer de la satisfaction des usagers.

Une enquête de satisfaction doit être réalisée par le Titulaire au moins une (1) fois par an.

Les résultats seront communiqués à FEI qui se réserve la possibilité d'effectuer toute enquête de satisfaction complémentaire.

20.2 LITIGES

Toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution du présent marché, qui ne pourra être réglée de façon amiable, relèvera de la compétence des tribunaux administratifs.

Toute contestation relative à l'interprétation ou à l'exécution du présent marché, qui ne pourra être réglée de façon amiable, relèvera de la compétence des tribunaux administratifs.

La partie diligente saisira au besoin le tribunal administratif territorialement compétent.

20.3 DROIT APPLICABLE

Le droit applicable est le droit français.

ARTICLE 21 - DEROGATIONS AU CCAG-FCS

L'article 3 du présent CCAP déroge à l'article 4.1 du CCAG-FCS en ce qui concerne l'ordre de priorité des pièces constitutives du marché.

L'article 16.3 du présent CCAP déroge à l'article 33 du CCAG-FCS en ce qui concerne l'augmentation des tarifs supérieure à 5%.

L'article 18.1 du présent CCAP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS en ce qui concerne les pénalités.