



**l'Assurance
Maladie**
Agir ensemble, protéger chacun

Bayonne

CAISSE PRIMAIRE D'ASSURANCE MALADIE DE BAYONNE

68-72 Allées Marines- 64111 BAYONNE CEDEX

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (C.C.A.P.)

MARCHE DE GESTION DU RESTAURANT D'ENTREPRISE DE LA CPAM DE BAYONNE

Accord cadre en procédure adaptée
N° 2026 27 BL

DATE LIMITE DE REMISE DE L'OFFRE :

Mardi 15 Septembre 2026 à 17H00

SOMMAIRE

1 - OBJET.....	3
2 - PARTIES CONTRACTANTES	3
3 - DUREE.....	3
4 - DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHE	4
4.1 PROCEDURE	4
4.2 FORME	4
4.3 CHAMP D'APPLICATION ET CADRE REGLEMENTAIRE	4
4.4 ALLOTISSEMENT.....	4
5 - PIECES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD CADRE.....	4
6 - SUIVI DES PRESTATIONS	5
6.1 PLAN DE PREVENTION	5
6.2 REFERENT QUALIFIE	5
6.3 COMMISSION DE RESTAURATION	5
6.4 CONFORMITE DES PRESTATIONS.....	6
6.5 LES OUTILS DE REPORTING D'ACTIVITE DU TITULAIRE	6
7 - REPRISE DU PERSONNEL	7
7.1 CONVENTION COLLECTIVE APPLICABLE.....	7
7.2 REPRISE DU PERSONNEL	7
8 - CONTENU ET DETERMINATION DES PRIX.....	7
8.1 FRAIS FIXES OU GENERAUX – ADMISSION.....	7
8.2 PRIX DE BASE INITIAL	8
8.3 PRIX.....	8
8.4 PRIX DES REPAS ET CONSOMMATIONS DES INVITES OU « REPAS EXTERIEUR »	8
8.5 REVISION DE PRIX	8
9 - MODALITES DE REGLEMENT	9
10 - CONTROLES.....	11
11 - PENALITES.....	11
11.1 PENALITE POUR NON FOURNITURE DE SERVICE	12
11.2 PENALITES POUR NON-RESPECT DES ENGAGEMENTS CONTRACTUELS	12
11.3 PENALITES POUR MANQUEMENT.....	12
11.4 PENALITES POUR NON REPONSE AUX DEMANDES DE L'ORGANISME	12
11.5 PENALITES POUR MAUVAISE EXECUTION DU NETTOYAGE OU D'EVACUATION DES DECHETS.....	12
12 - SOUS TRAITANCE.....	13
13 - LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULE.....	13
14 - ASSURANCE	13
15 - CLAUSE DE CONFIDENTIALITE	13
16 - MAINTIEN DE L'AFFECTATION DES LOCAUX DU RESTAURANT ET DE LA CUISINE AUX SEULES FINS DE LA RESTAURATION	14
17 - RESILIATION	14
18 - LITIGES.....	14
19 - CLAUSES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES	15
20 - DEROGATIONS	15

1 - OBJET

Il s'agit d'un accord cadre de restauration collective qui consiste à préparer, fournir et servir des repas aux personnels travaillant sur le site de la CPAM de Bayonne -68/72 Allées Marines - ainsi qu'à des tiers.

La CPAM de Bayonne souhaite proposer à son personnel, pour un coût maîtrisé, une restauration basée sur une cuisine "maison", produite sur site avec une équipe :

- ⇒ Utilisant des matières premières de bonne qualité,
- ⇒ Intégrant des techniques culinaires contemporaines,
- ⇒ Attractive, tant par sa variété que par sa qualité, sa mise en valeur ou l'animation du restaurant,

le tout s'inscrivant dans une démarche de développement durable.

Le restaurant, situé au 4^{ème} étage de l'immeuble, assure également la fourniture des petits déjeuners destinés au consultants du Centre d'Examens de Santé (CES), ainsi qu'une offre quotidienne de vente à emporter.

L'accord cadre doit également permettre à la CPAM de pouvoir commander au titulaire des prestations annexes occasionnelles dans le cadre d'organisation de buffets, cocktails et de réception liés à l'activité professionnelle.

2 - PARTIES CONTRACTANTES

Les parties contractantes sont :

D'une part :

La Caisse Primaire d'Assurance Maladie de BAYONNE,

représentée par la Directrice ou son délégataire, désignée dans le présent Cahier des Charges par l'expression « l'Organisme »,

D'autre part :

L'entreprise titulaire du marché

désignée dans le présent Cahier des Charges par l'expression « **le titulaire** » ou « **le prestataire** ».

3 - DUREE

Le présent accord-cadre est conclu pour une durée de **12 mois** à compter du **1^{er} janvier 2027**. Les prestations débutent à cette même date.

L'exécution des prestations sera précédée d'une phase préliminaire d'installation du titulaire.

A défaut de décision expresse prise par le pouvoir adjudicateur et notifiée au titulaire par lettre recommandée avec AR trois (3) mois avant l'échéance, le marché peut être reconduit trois fois de façon tacite pour une durée d'un an, la durée totale du marché n'excédera pas **48 mois, soit jusqu'au 31 décembre 2030**.

4 - DISPOSITIONS GENERALES DU MARCHÉ

4.1 PROCEDURE

Le marché est passé dans le cadre d'une procédure adaptée prévue à l'article L.2123-1 et R.2123-1 3° du code de la commande publique pour les marchés ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, quelle que soit la valeur estimée du besoin.

4.2 FORME

Il s'agit d'un accord-cadre de prestations de services – **Nomenclature CPV 5511000-5 : Services de cantine et autres services de cafétéria pour clientèle restreinte**

Cet accord-cadre mono-attributaire sans minimum et au maximum de 1 500 000 € sur la durée totale du marché sera exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande, conformément au Code de la Commande Publique.

Le passage en caisse des convives tient lieu de bon de commande.

Les prestations annexes feront l'objet de bons de commande émis au fur et à mesure des besoins.

4.3 CHAMP D'APPLICATION ET CADRE REGLEMENTAIRE

Le présent marché est soumis aux dispositions du C.C.A.G. – FCS en vigueur au 1^{er} Avril 2021 et est établi conformément à l'arrêté du 19 Juillet 2018, portant sur les marchés des Organismes de Sécurité Sociale.

Les prestations de l'accord-cadre doivent être exécutées conformément à la réglementation et législation en vigueur, notamment en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité des denrées alimentaires.

4.4 ALLOTISSEMENT

Le marché n'est pas alloti.

5 - PIECES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD CADRE

Par dérogation au C.C.A.G., le marché est régi par les documents contractuels ci-après qui en cas de non-conformité, de divergence d'interprétation entre leurs clauses, de dispositions contradictoires, prévalent par l'ordre de priorité suivante :

Pièces particulières (jointes)

- Acte d'engagement (ATTRI 1)
- Le Bordereau de Prix Unitaires
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.)
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)
- Règlement de Consultation (R.C.)

Les documents applicables sont ceux en vigueur au mois d'établissement des prix, soit le mois de remise de l'offre.

Pièces générales (non jointes)

- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (arrêté du 30 mars 2021)
- Le Code de la Commande publique et l'arrêté du 19 juillet 2018 portant règlement sur les marchés des organismes de sécurité sociale
 - Normes et textes en vigueur.

Les pièces générales, 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.

6 - SUIVI DES PRESTATIONS

Les prestations sont détaillées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

6.1 PLAN DE PREVENTION

Un **plan de prévention** sera préparé par le responsable de l'accord-cadre et soumis à l'entreprise extérieure, au plus tard à la date de prise d'effet du présent accord-cadre. Le document final sera obligatoirement revêtu de la signature du représentant de chacun des parties en présence : entreprise utilisatrice/entreprise extérieure. En outre, cette dernière s'engagera, au moyen d'une attestation jointe, à porter individuellement à la connaissance de ses salariés le contenu du plan de prévention applicable sur le site.

6.2 REFERENT QUALIFIE

Le titulaire s'engage dès la notification de l'accord-cadre à communiquer le nom d'un **référént qualifié**, qui sera l'interlocuteur privilégié de l'organisme, chargé de veiller à la régularité de l'exécution de l'accord-cadre et de répondre à toutes les questions relatives à l'exécution des prestations décrites dans le C.C.T.P. Ce référent peut être le gérant.

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

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

6.3 COMMISSION DE RESTAURATION

Une Commission de restauration, composée :

- de représentants de la CPAM
- de représentants du Comité Social d'Entreprise et du personnel
- d'un représentant (*plus le gérant du restaurant*) ayant pouvoir d'engager la Société pour le titulaire

est chargée d'émettre des avis sur le respect du cahier des charges, la qualité, la variété des menus, les animations, les modifications concernant les agencements et l'organisation ayant une répercussion sur les consommateurs et la distribution.

Elle se réunit aussi souvent que de besoin et au moins **2 fois par an**.

Au cours de ces réunions pourront notamment être abordés les points suivants :

- organisation générale du service,
- suggestion tendant à améliorer la bonne marche du restaurant,
- analyse des réponses ou remèdes apportés aux éventuels problèmes soulevés lors des réunions précédentes.
- Analyse des résultats d'enquêtes de satisfaction.

Les observations qui pourraient être faites par l'organisme au titulaire, concernant le non-respect de ses engagements (Effectifs - Planning d'organisation - Produits - Mauvaise qualité des prestations), seront consignées sur un procès-verbal qui sera transmis aux deux parties.

6.4 CONFORMITE DES PRESTATIONS

La CPAM peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses de l'accord-cadre.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (*denrées, matériels, locaux, personnels...*)
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives
- tarifaires...

6.5 LES OUTILS DE REPORTING D'ACTIVITE DU TITULAIRE

L'organisme souhaite pouvoir suivre régulièrement et précisément l'activité du restaurant. Dans cette **optique, il est demandé au titulaire de remettre un rapport intégrant :**

Par semaine :

- ✓ les volumes d'activité distinguant le nombre de repas servis aux agents des organismes de sécurité sociale, et pour les « invités »

Par mois :

- ✓ le suivi du respect des engagements qualitatifs du marché (part des produits bio, locaux, labellisés, etc...)
- ✓ les éventuels incidents avec les convives, d'éventuelles ruptures des stocks, etc ...
- ✓ Les éventuels problèmes rencontrés, sur les plans techniques, sanitaires et qualitatifs notamment.

Par an a minima :

- ✓ L'évolution des recettes,
- ✓ L'état des lieux des équipements techniques mis à disposition,
- ✓ Le calendrier des animations de l'année suivante.

Ces rapports seront présentés **lors des rencontres trimestrielles** entre représentant(s) du titulaire et personne(s) en charge du suivi de l'accord-cadre pour l'organisme.

Les candidats présenteront dans leurs offres des propositions de tableaux de bord types.

7 - REPRISE DU PERSONNEL

7.1 CONVENTION COLLECTIVE APPLICABLE

Le personnel est soumis aux dispositions du Code du Travail et de la Convention Collective Nationale du personnel des entreprises de restauration collective en vigueur.

7.2 REPRISE DU PERSONNEL

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

Dans ce cadre, l'annexe 5 du CCTP indique les personnels à reprendre étant précisé que la reprise du personnel de statut « Agent de Maîtrise » et « Cadre » n'est obligatoire qu'en cas d'accord des trois parties concernées (ancien prestataire, nouveau prestataire et salarié).

Le soumissionnaire précisera obligatoirement dans son offre, sous peine de voir son offre rejetée, son engagement à reprendre la totalité des effectifs actuels, sur les mêmes bases de rémunération et avantages annexes qui seront les leurs, à la date de passation du présent marché, conformément à la Convention Collective nationale des entreprises de restauration collective.

Le nombre et les qualifications professionnelles du personnel correspondent à ce qui est prévu dans l'offre, **un chef de cuisine qualifié étant indispensable.**

Le titulaire est tenu de communiquer à l'organisme, sur demande, tous les renseignements administratifs relatifs au personnel et s'engage à appliquer la législation en vigueur en matière de sécurité sociale, de droit fiscal et de droit du travail.

L'entreprise doit indiquer dans son offre les moyens en personnel, nombre de personnes et nombre d'heures qui lui permettraient d'assurer son service de manière irréprochable.

8 - CONTENU ET DETERMINATION DES PRIX

Le prix de facturation des repas aux agents des organismes est une facturation différenciée comprenant les frais fixes (admission) et la part alimentaire, fonction de la consommation réelle.

8.1 FRAIS FIXES OU GENERAUX – ADMISSION

Les frais généraux correspondent au prix de l'admission indépendamment de la composition du plateau.

Les frais généraux à prendre en compte sont les suivants :

- Frais de Personnel : Personnel et charges sociales afférentes (recrutement, formation, gestion administrative, remplacement)
- Frais médicaux, médecine du travail
- Frais d'exploitation : (Annexe 3 – Répartition des charges entre titulaire et organisme)
 - Nettoyage, entretien d'hygiène, des locaux, matériels et équipements mis à disposition du titulaire
 - Fournitures de bureau
 - Location blanchissage du linge de service et des vêtements professionnels
 - Linge à usage unique
 - Tous les produits d'entretien et lessiviels
 - Fourniture des consommables

- Contrôles bactériologiques et prélèvements
- Traitement évacuation des huiles de friteuse
- Les interventions sur le bac à graisses
- Etc...
- Frais de structure
- Assurances
- Frais d'encadrement et de suivi de l'exploitation

PARTICIPATION PATRONALE

Le personnel de l'organisme bénéficie de la participation patronale dont la valeur est déduite du prix du repas.

L'employeur participe au prix du repas au maximum à hauteur de la part patronale du ticket restaurant, le salarié devant impérativement prendre à sa charge la moitié du forfait avantage en nature repas obligatoire (montant fixé par l'Ucanss).

8.2 PRIX DE BASE INITIAL

Le prix de base initial est réputé établi sur la base des conditions économiques du mois précédent la date de remise des offres.

8.3 PRIX

Les prix en euros et hors taxes sont indiqués dans le bordereau de prix joint en annexe à l'acte d'engagement. Les prix sont majorés de la TVA au taux en vigueur à la date de facturation.

8.4 PRIX DES REPAS ET CONSOMMATIONS DES INVITES OU « REPAS EXTERIEUR »

Le coût du repas est fixé sur la base du prix du repas de l'Agent sans la participation patronale (prix admission + denrées).

Prestations particulières :

Des prestations particulières pourront être demandées par l'organisme.
Un devis sera alors établi et proposé par le titulaire.

Petits déjeuners centre de santé

La collation des petits déjeuners (montant forfaitaire) sera facturée à l'unité commandée.

8.5 REVISION DE PRIX

Conformément aux articles R.2112-13 du code de la commande publique le marché est conclu à **prix révisable** pour tenir compte des variations économiques.

Par ailleurs, vu la circulaire N°6529/SG du 24 Avril 2026 relative à l'exécution des contrats de la commande publique dans le contexte actuel de hausse des prix de certaines matières premières agricoles et alimentaires, les prix pourront être révisés sans attendre l'échéance annuelle. Il en est de même pour les événements non prévisibles (pandémie, sinistre...) pouvant affecter l'économie du marché.

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

Si, dans les trois mois à compter de la date de la demande de réexamen des conditions financières, un accord n'est pas intervenu, le Titulaire ou l'Organisme peuvent de plein droit demander une rupture anticipée de l'accord-cadre qui interviendra **trois mois** après que cette demande ait été formulée.

Les prix sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des offres. Ce mois constitue le **mois zéro (M0)**.

La révision intervient à chaque date anniversaire de l'accord-cadre. L'index de référence retenu pour la révision est celui correspondant au **mois de septembre précédant la reconduction de l'accord-cadre**.

Le coefficient de révision **A** est déterminé selon la formule suivante :

$$A = I_n / I_o$$

avec :

- **I_o** : valeur de l'**Index RC « Restauration sur place »** publié par le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), correspondant au mois zéro (M0) ;
- **I_n** : valeur du même index correspondant au mois de septembre précédant la date de révision annuelle.

Le prix révisé est obtenu par application de la formule suivante :

$$\text{Prix révisé} = \text{Prix initial} \times (I_n / I_o)$$

L'Index RC « Restauration sur place » est l'index sectoriel élaboré par le SNRC en concertation avec la Direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers et l'INSEE. Il intègre l'évolution des principaux coûts supportés par les entreprises de restauration collective (alimentation, travail et charges diverses).

Les valeurs de l'index sont celles publiées par le SNRC. Lorsque la dernière valeur disponible présente un caractère provisoire, elle est utilisée pour la révision, sans révision rétroactive lorsque la valeur définitive est publiée, sauf stipulation contraire du présent marché.

Le coefficient de révision est arrondi au millième supérieur.

En cas de disparition de l'Index RC « Restauration sur place », celui-ci sera remplacé de plein droit par l'index ou la méthode de substitution préconisés par l'organisme qui en assure la publication.

En cas de conclusion d'un avenant ayant une incidence sur les conditions économiques du marché, les parties peuvent convenir que le mois zéro (M0) est remplacé par le mois de signature de l'avenant par le titulaire, sauf stipulation contraire de celui-ci.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché, sans préavis ni mise en demeure et sans pénalité ni indemnité, dans le cas où une **révision tarifaire dépasserait un taux de 10% sur 12 mois** et pour chacun des indices.

9 - MODALITES DE REGLEMENT

Le ticket du repas délivré à la caisse est le reflet exact et complet de la consommation effective. Les agents disposent d'un badge HID personnel et d'un numéro d'agent.

Sur le ticket de caisse doivent figurer en clair le détail des prix des denrées servies ainsi que le montant de l'admission.

La part patronale fixée par les textes en vigueur à la CPAM est déduite directement par le titulaire du prix du repas. Le prix du repas diminué de cette somme est prélevé sur la rémunération des agents en CDI. **Un état nominatif mensuel est remis à la CPAM le premier jour du mois suivant pour effectuer les retenues sur la paie.** En tout état de cause, la facturation minimale à l'agent se situe à hauteur du montant d'un demi-avantage en nature. Pour les agents en CDD, les stagiaires et/ou les auxiliaires, la part à la charge de l'agent est directement réglée par celui-ci au titulaire. Les personnes extérieures règlent directement la totalité de la prestation au titulaire.

A cet effet, la CPAM donne par les présentes dispositions, mandat au titulaire qui l'accepte, pour assurer l'encaissement des sommes remises par le convive.

Facturation à la cpam

Le règlement des parts patronales et des parts agents (hors auxiliaires, stagiaires et visiteurs) aura lieu sur présentation d'une **facture mensuelle**, payable à terme échu, qui comportera :

- le numéro de marché,
- nom et adresse du créancier
- détail des prestations par convive
- Le montant hors T.V.A.
- Le taux et le montant de la T.V.A.
- Le montant T.T.C.
- Le montant de la part patronale en clair.

et adressée à :

➔ **via CHORUS :** **n° Siret : 782 260 400 000 26**

Le paiement interviendra dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la facture. Le défaut de paiement dans ce délai de 30 jours fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ainsi que le versement d'une indemnité forfaitaire de 40 € à son profit.

Les règles de facturation seront appliquées en fonction de la législation sociale et fiscale en vigueur.

Pour les Auxiliaires (CDD) et les stagiaires

Ils bénéficient de la part patronale. La participation restant à leur charge est réglée par l'agent directement au prestataire.

La facturation se fait selon les mêmes principes que pour les agents titulaires.

Pour les agents de la CARSAT

La facture est envoyée par le titulaire à la CARSAT, pour le règlement de la part patronale. La participation à la charge des agents est réglée par leurs soins directement au titulaire.

Pour les agents de la CPAM de Pau

Le titulaire facture à la CPAM PAU la totalité de la prestation (admission + denrées) l'ensemble de la prestation. Il envoie la facture

➔ **via CHORUS :** **n° Siret : 782 357 156 000 77**

Pour les petits déjeuners du Centre d'Examens de Santé

Dans les premiers jours du mois suivant la prestation, le titulaire adresse à la CPAM de Bayonne une facture sur laquelle est indiqué le nombre de petits déjeuners commandés au cours du mois précédent.

Pour les personnes autres que celles précitées

Le titulaire assure l'encaissement de la totalité du repas sans aucune intervention de la CPAM.

Le mode de paiement sera au choix du convive : chèque bancaire ou espèces ou CB ou Titre restaurant (titre papier ou carte TR).

10 - CONTROLES

Des **contrôles** pourront avoir lieu, entre le stade de fabrication et de livraison, à la demande de l'organisme.

Les vérifications pourront également porter sur les factures des fournisseurs de denrées entrant dans la composition des repas.

En cas de dysfonctionnements répétés constatés par l'organisme ou tout organisme de contrôle, l'organisme se réserve le droit de résilier l'accord-cadre aux torts du titulaire.

Les contrôles de l'organisme seront effectués afin d'éviter les défauts classés selon les critères de gravité suivants :

- **Défaut critique** : qui, par non-respect des dispositions réglementaires ou diffusion d'information mensongère, risque de mettre en péril la salubrité des produits ou la santé ou la sécurité du convive.

- **Défaut majeur** : qui, par erreur ou faute dans la mise en œuvre des dispositions réglementaires ou des bonnes pratiques professionnelles ou non-respect du C.C.T.P, déclenche un refus de consommation.

- **Défaut** : qui est de nature à générer des réclamations tout en ne présentant pas de risques importants (inadaptation qualitative ou quantitative aux exigences du C.C.T.P.) et erreur logistique ou fonctionnelle entraînant un dysfonctionnement du service.

Pour un défaut critique, l'organisme pourra prendre toute disposition de nature à assurer la sécurité et la continuité du service public à la charge du prestataire, en prononçant notamment la fin anticipée de l'accord-cadre, sans droit à indemnités du prestataire.

Tout défaut majeur constaté par tout moyen jugé utile par l'organisme devra être corrigé par le prestataire. Deux défauts majeurs constatés, en moins de trois mois, seront considérés et traités comme un défaut critique.

Tout défaut constaté par tout moyen jugé utile par l'organisme doit être corrigé par le prestataire.

Trois défauts constatés, en moins de trois mois, seront considérés comme un défaut majeur.

11 - PENALITES

Le titulaire de l'accord-cadre a une obligation de résultat. Seules les prestations réellement effectuées donnent droit à paiement.

Le montant des pénalités est décompté mensuellement par l'organisme ; il est automatiquement déduit de la facture établie pour la période au cours de laquelle l'inexécution ou le manquement a été constaté. Sauf indication contraire, les pénalités sont appliquées sur simple observation écrite de l'organisme sans mise en

demeure préalable.

11.1 PENALITE POUR NON FOURNITURE DE SERVICE

En cas de non fourniture de la prestation, l'organisme pourra faire assurer le service aux frais et risques du titulaire par un tiers, y compris par prélèvement dans les stocks du titulaire.

De plus, une pénalité de 1 000 € HT pourra être appliquée par l'organisme lors du premier manquement.

Au 2ème manquement, la pénalité pourra être portée à 2 000 € HT et à 3 000 € HT au 3ème manquement.

A la 3ème non fourniture de la prestation, l'organisme pourra mettre fin à l'accord cadre sans préavis ni indemnité.

11.2 PENALITES POUR NON-RESPECT DES ENGAGEMENTS CONTRACTUELS

En cas de retard dans la fourniture de la prestation, une pénalité de 200 € HT pourra être appliquée par l'organisme par ¼ d'heure de retard.

11.3 NON-RESPECT DES OBJECTIFS EGALIM

Le titulaire transmet annuellement à la CPAM un bilan détaillé permettant de vérifier l'atteinte des objectifs de progression définis au marché en matière de produits durables et de qualité, de produits issus de l'agriculture biologique ainsi que des autres engagements prévus au titre du paragraphe 5 « Origine et qualité des produits ».

En cas de non-respect des objectifs annuels fixés au marché, constaté à l'occasion de ce contrôle annuel et après échange contradictoire avec le titulaire, une pénalité forfaitaire de 500 € HT pourra être appliquée pour chaque objectif non atteint.

11.4 PENALITES POUR MANQUEMENT

- Niveau de satisfaction global de l'enquête annuelle inférieur à 60 %
- Temps d'attente au self de **15 minutes et plus**, constaté deux jours au cours de la même semaine.

Une pénalité forfaitaire de 500 € HT sera appliquée.

11.5 PENALITES POUR NON REPONSE AUX DEMANDES DE L'ORGANISME

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

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

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

11.6 PENALITES POUR MAUVAISE EXECUTION DU NETTOYAGE OU D'EVACUATION DES DECHETS

En cas de non-exécution ou de non-respect des conditions d'évacuation des déchets décrites au sein du CCTP, l'organisme appliquera une pénalité de 100 € HT par jour.

12 - SOUS TRAITANCE

Les demandes d'acceptation et d'agrément des sous-traitants seront effectuées conformément aux dispositions du Code de la Commande Publique.

13 - LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULE

Dans le cadre de la lutte contre le travail dissimulé, le Titulaire du marché, en sa qualité de donneur d'ordre procédera à la vérification de la régularité de la situation fiscale et sociale de ses sous-traitants et respectera la réglementation en vigueur.

14 - ASSURANCE

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

Il doit fournir l'attestation annuelle d'assurance de responsabilité civile.

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

La garantie des pertes de marchandise en cas de panne sur les chambres froides du restaurant sont du ressort de la CPAM.

15 - CLAUSE DE CONFIDENTIALITE

- ✓ Chaque Partie s'engage à considérer comme strictement confidentielles toutes les informations qui lui seront communiquées par l'autre Partie, dans le cadre de l'exécution du présent Contrat. Les Parties entendent préciser que seront considérées comme confidentielles les données échangées entre les Parties tout au long de l'exécution du Contrat.
- ✓ Chaque Partie s'engage à respecter le secret professionnel et le secret des affaires ainsi que les dispositions de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 sur l'informatique et les libertés modifiée et du règlement UE 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 appelé « règlement européen sur la protection des données ou « RGPD ».

Chaque Partie s'interdit, en conséquence, de divulguer, pour quelque cause que ce soit, lesdites informations, sous quelque forme, à quelque titre et à quelque personne que ce soit.

Le terme "Information Confidentielle" est défini comme toute information de quelque nature que ce soit et quelle que soit sa forme, écrite ou orale, y compris, sans que cela ne soit limitatif, tout écrit, note, copie, rapport, document, étude, analyse, dessin, lettre, listing, logiciel ou support numérique, spécifications, chiffre, graphique, enregistrement sonore et/ou reproduction picturale, quel que soit son support.

- ✓ Chacune des Parties s'engage notamment à :
 - . prendre toutes les mesures nécessaires pour protéger l'accès aux informations confidentielles,
 - . ne pas utiliser les informations confidentielles autrement qu'aux fins du Contrat,
 - . ne pas utiliser les informations confidentielles à son profit ou au profit de tout tiers en dehors de la stricte application du Contrat,
 - . ne pas divulguer les informations confidentielles à tout tiers non autorisé ou non concerné par l'objet du Contrat,

- . ne pas utiliser les informations confidentielles pour toute action directe ou indirecte de conception, développement ou commercialisation de produits similaires ou concurrentiels à ceux de l'autre Partie,
- . ne divulguer les informations confidentielles qu'à ses seuls préposés ayant la nécessité de les connaître au titre de leur mission,
- . ne laisser accès aux informations confidentielles qu'à ceux de ses dirigeants, employés, mandataires, ou conseils devant y avoir accès pour la bonne exécution du Contrat et sous réserve du respect par ceux-ci de la présente obligation de confidentialité.

✓ Chacune des Parties sera déliée de son obligation de confidentialité au cas où :

- . la divulgation des informations confidentielles serait exigée par la loi, les règlements, une décision judiciaire ou si cette divulgation était nécessaire pour mettre en œuvre ou prouver l'existence de droits en vertu du Contrat,
- . les informations confidentielles ont fait l'objet d'une mise à disposition au public assurée directement par l'autre Partie et sans restriction,
- . les informations confidentielles sont déjà connues du public, ou sont tombées dans le domaine public en dehors de toute intervention de l'autre Partie,

✓ Chacune des Parties s'engage à respecter son obligation de confidentialité dès la signature du présent contrat et pendant toute sa durée ainsi que pendant une période de cinq (5) ans à compter de la fin du présent Contrat et pour quelque cause que ce soit.

16 - MAINTIEN DE L'AFFECTATION DES LOCAUX DU RESTAURANT ET DE LA CUISINE AUX SEULES FINS DE LA RESTAURATION

Le titulaire s'engage à ce que l'ensemble des locaux mis à sa disposition ne soit utilisé à d'autres fins que celles de la restauration, toute manifestation et activité de quelque nature que ce soit étant prohibées sauf accord écrit de la Direction de l'organisme.

De même, le titulaire ne doit pas laisser entreprendre une modification quelconque de la décoration et des aménagements intérieurs des locaux qui serait étrangère aux strictes nécessités du service (par exemple, apposition d'affiches, déplacement du mobilier). Le titulaire doit remettre le mobilier (chaises et tables) à sa place afin de conserver l'harmonie du restaurant.

17 - RESILIATION

En complément des cas de résiliation précédemment cités, il sera fait application des articles 38 à 45 du CCAG – FCS.

18 - LITIGES

En aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre l'organisme et le titulaire de l'accord-cadre ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de litige relatif à la passation ou à l'exécution du présent accord-cadre, les parties contractantes peuvent recourir à l'arbitrage tel qu'il est réglé par le code de procédure civile en vigueur.

Le tribunal compétent pour tout règlement juridictionnel d'un litige né de l'exécution du présent accord-cadre est le Tribunal de Grande Instance situé dans le siège du ressort de l'organisme.

19 - CLAUSES ENVIRONNEMENTALES ET SOCIALES

La CPAM est engagée dans une démarche d'achat public éco et socio-responsable. A ce titre, elle accorde une attention particulière à la qualité et à la preuve des réponses apportées par les candidats.

Le candidat devra proposer un rapport détaillé sur sa démarche environnementale qui sera évaluée.

Par ailleurs, dans le cadre de l'effort de promotion de l'emploi et du combat contre l'exclusion, a décidé de faire application des dispositions de l'article L2112-2 du Code de la commande publique, en incluant dans le cahier des charges de ce marché une clause sociale d'insertion et de promotion de l'emploi sur son site.

20 - DEROGATIONS

ARTICLE DU C.C.A.P.	DEROGATION AU C.C.A.G.	OBJET DE LA DEROGATION
5	4-1	Pièces contractuelles – ordre de priorité
11	14	Pénalités