



**Chambre de Métiers
et de l'Artisanat**

Val d'Oise

GESTION DES RESTAURANTS DES IMA D'EAUBONNE ET DE VILLIERS-LE-BEL

Cahier des Clauses Particulières (CCP)

Marché établi en application du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006 portant Code des marchés publics

La procédure de consultation utilisée est celle du marché négocié en application de l'article 30 du décret susvisé

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 – DEFINITION DU MARCHE

- Article 1 – Objet
- Article 2 – Durée du marché – Renouvellement
- Article 3 – Documents contractuels
- Article 4 – Résiliation du marché
- Article 5 – Engagement du titulaire
- Article 6 – Sites de restauration et quantités de repas
 - 6.1. Sites de restauration
 - 6.2. Quantités de repas
- Article 7 – Jours de fourniture et horaires de service
 - 7.1. Jours de fourniture
 - 7.2. Horaires et nombre de service
- Article 8 – Conditions d'accès au restaurant

CHAPITRE 2 – PRESTATION ALIMENTAIRE

- Article 9 – Chronologie de l'élaboration des menus
- Article 10 – Elaboration des menus
 - 10.1. Principes
 - 10.2. Règles de choix et de présentation
 - 10.3. Animations et repas à thème
 - 10.4. Affichage des menus

CHAPITRE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

- Article 11 – Textes applicables
- Article 12 – Produits alimentaires
 - 12.1. Produits frais, produits industriels
 - 12.2. Prohibition des produits transgéniques
 - 12.3. Grammages
- Article 13 – Service

CHAPITRE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

- Article 14 – Personnel
 - 14.1. Libre administration du personnel
 - 14.2. Informations à la CMA 95
 - 14.3. Le chef-gérant
 - 14.4. Fourniture du linge et blanchissage
 - 14.5. Locaux et équipements

CHAPITRE 5 – MATERIEL ET LOCAUX

- Article 15 – Etat du matériel et des locaux
- Article 16 – Entretien
 - 16.1. Locaux et matériel
 - 16.2. Petit matériel
 - 16.3. Caisse

CHAPITRE 6 – VERIFICATION PAR LA CMA 95 DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 17 – Contrôle permanent

Article 18 – Contrôle par des agents spécialisés

Article 19 – Contrôle bactériologique

CHAPITRE 7 - ASSURANCES

CHAPITRE 8 – REMISE DES INSTALLATIONS

CHAPITRE 9 – PRIX PAYE PAR LA CMA 95

Article 20 – Cadre fiscal du marché

Article 21 – Prix du repas

Article 22 – Système d’encaissement

Article 23 – Paiements

Article 24 - Avance

Article 25 – Révision du prix

CHAPITRE 10 –SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITE DU SERVICE

CHAPITRE 11 – RECLAMATIONS DES CONVIVES PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES

Article 26 – Commission paritaire locale

Article 27 – Préventions

27.1. Supervision

27.2. Cahier de réclamations

Article 28 – Expertise

CHAPITRE 12 – PENALITES

Article 29 – Application des pénalités

CHAPITRE 13 – DIVERS

Article 30 – Litiges et attributions de juridictions

CHAPITRE 14 – CONDITIONS EXCEPTIONNELLES DE POURSUITE DU MARCHE

CHAPITRE 15 – LANGUE APPLICABLE

ANNEXES AU CCP

Annexe 1 : Quantités de repas par restaurant, année 2012

Annexe 2 : Liste et conditions de reprise du personnel sortant

Annexe 3 : Tableau de répartition des charges

CHAPITRE 1 – DEFINITION DU MARCHE

Article 1 - Objet

Le présent marché a pour objet la gestion des deux restaurants de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise (ci-après CMA 95) destinés aux apprentis et aux agents des IMA et situés à Eaubonne et à Villiers-le-Bel.

Article 2 – Durée du marché - Renouvellement

Le marché est passé pour une première période de 12 mois. Il prend effet à sa date de notification.

Le marché est renouvelable au maximum trois fois à chaque fois pour une période d'un an sans pouvoir excéder une durée maximum de 4 ans.

La reconduction du marché est tacite et le titulaire ne peut pas s'opposer au renouvellement du marché.

En cas de non renouvellement, la décision prise par la personne publique est notifiée au titulaire, au plus tard le 28 février pour le marché expirant au 30 juin suivant.

Article 3 – Documents contractuels

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-après et qui prévalent par ordre décroissant de priorité :

- l'Acte d'Engagement et ses 8 annexes ;
- le présent CCP et ses 3 annexes, accepté sans restriction ni réserve, dont l'exemplaire original est conservé dans les archives de la CMA 95 ;
- le cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par arrêté du 19 janvier 2009, publié au Journal Officiel N°0066 du 19 mars 2009 (NOR : ECEM0816423A).

Article 4 – Résiliation du marché

Le présent marché peut, s'il y a lieu, être résilié dans les formes et conditions prévues au chapitre V, articles 29 à 35 du Cahier des Clauses Administratives Générales.

Article 5 – Engagement du titulaire

Le titulaire déclare connaître parfaitement les locaux des 2 restaurants concernés pour les avoir visité (visite obligatoire) et s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement des restaurants.

A cet effet, il assure notamment :

- la conception des menus ;
- l'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- l'entreposage des denrées dans les réserves à ses risques ;
- la préparation des repas ;
- la distribution aux convives ;
- le nettoyage des locaux et du matériel confiés (zones techniques¹).

¹ La vaisselle et le nettoyage des locaux – hors zones techniques – sont assurés par les IMA (cf. annexe 3 du présent CCP).

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière des restaurants, notamment vis à vis des fournisseurs et du personnel.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché sans l'acceptation écrite par la CMA 95 de chaque sous-traitant et agrément des conditions de paiement de chaque contrat en particulier (article 32-e du CCAG/FCS).

Distribution alimentaire hors menu

En dehors de l'exécution des menus, le titulaire s'engage à n'exercer aucune vente sur le site, sauf avec l'autorisation expresse de la CMA 95 à l'exception des viennoiseries. Le tarif de ces prestations est soumis à l'approbation de la CMA 95 et fait l'objet d'un affichage.

Article 6 - Sites de restauration et quantités de repas

6.1. Sites de restauration

Les sites de restauration sont les suivants :

| IMA EAUBONNE | IMA VILLIERS-LE-BEL |
|---|---|
| 18, rue des Bouquinvilles 95600 – Eaubonne | 42, avenue Pierre Sépard 95400 – Villiers-le-Bel |

6.2. Quantités de repas

Les quantités de repas sont mentionnées à l'annexe 1 au présent CCP.

Les quantités mentionnées sont un ordre de grandeur mais ne constituent pas un engagement de la CMA 95 sur un volume d'achat, le marché étant passé sans minimum ni maximum.

Aucune inscription ni pré inscription ne permet de connaître à l'avance le nombre d'usagers ni, a fortiori, ce qui va être consommé.

Pour la prévision des effectifs, le chef sur place dispose des cycles de présence dans les IMA des apprentis et pré apprentis, lesquelles dépendent des cycles d'alternance. Ces cycles sont communiqués au début de chaque année scolaire, de même que le nombre d'inscrits dans chaque cycle et pour chaque formation.

Il appartient aux chefs de déterminer le nombre de repas en considération de son historique et de la connaissance des comportements des usagers.

Article 7 - Jours de fourniture et horaires de service

7.1. Jours de fourniture

Le restaurant est ouvert tous les jours ouvrés, normalement du lundi au vendredi, hormis durant les périodes suivantes (périodes de fermeture des IMA) :

| Mois | Période | Durée fermeture |
|-------------|----------------|------------------------|
|-------------|----------------|------------------------|

| | | |
|-----------------|----------------------------|------------|
| Février ou Mars | Congés scolaires | 1 semaine |
| Avril ou Mai | Congés scolaires de Pâques | 2 semaines |
| Juillet et Août | Congés scolaires d'été | 8 semaines |
| Octobre | Congés scolaires | 1 semaine |
| Décembre | Congés scolaires de Noël | 2 semaines |

7.2. Horaires et nombre de services

Les horaires de restauration sont définis par les IMA en fonction des besoins du service. Le titulaire sert les repas de midi seulement, sous la forme d'un libre-service.

Article 8 – Conditions d'accès au restaurant

Les restaurants sont réservés aux apprentis et aux agents de la CMA 95 et à ses invités.

Avertissement

La CMA 95 entend mettre l'accent sur la qualité de la prestation servie à ses agents.

La restauration collective ne doit pas avoir pour corollaire une qualité médiocre d'autant plus insupportable qu'elle serait subie et répétitive et le prix relativement bas servir d'alibi à cette qualité médiocre. Le marché doit permettre la mise en œuvre de cette restauration de qualité – ce qui ne signifie pas, en termes de métier, « haut de gamme, avec des produits chers », la restauration dans les IMA étant à caractère particulièrement sociale, à destination de populations à faible pouvoir d'achat.

Cette affirmation s'inscrit dans un contexte qui s'apparente à un *milieu concurrentiel* dans la mesure où :

- le prix des repas constitue pour certains un véritable frein à la fréquentation régulière du restaurant ;
- les goûts des jeunes - il s'agit de formations initiales - ne sont pas forcément ceux de la cuisine traditionnelle ;

ceci pouvant se traduire par une variation sensible de l'effectif tant en hausse qu'en baisse du nombre de repas en considération de la qualité intrinsèque de la restauration, de son adéquation aux attentes, de la qualité de la relation instaurée entre le chef et « ses » clients, en bref de la dimension commerciale apportée au service et de la fidélisation des usagers. Cette affirmation s'oppose, en ce sens, à tout raisonnement qui partirait du postulat d'une clientèle prisonnière – ce qu'elle n'est surtout pas – et exposerait le prestataire à de graves déconvenues en termes de fréquentation.

Le titulaire mettra en évidence dans son offre les aspects qualitatifs et surtout les aspects en adéquation avec les nouvelles habitudes de consommation des usagers potentiels qu'il entend développer (note de 2 pages A4 maximum qui sera l'annexe 3 à Acte d'Engagement).

Article 9 - Chronologie de l'élaboration des menus

Le projet de menus est établi par le titulaire au plus tard le mardi pour la semaine suivante.

Il est remis pour approbation ce même jour aux responsables des IMA - qui peuvent demander toute modification qu'ils souhaitent dans le cadre du présent marché. Le menu doit être rendu au titulaire au plus tard le jeudi matin.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet mis au point. Le titulaire peut toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement ;
- soient économiquement justifiées notamment en regard des variations d'effectifs ;
- respectent les équivalences alimentaires ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas ;
- conservent un aspect attractif pour les usagers.

Article 10 - Elaboration des menus

10.1. Principes

Les repas étant pris en libre-service, les menus établis ne peuvent pas, à eux seuls, garantir une alimentation nutritionnellement équilibrée dans la mesure où les usagers sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent.

Toutefois, le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observe pour l'élaboration des menus les recommandations du Recommandations du GEMRCN².

Dans le cadre de cette liberté de choix, l'utilisateur doit pouvoir construire des repas adaptés à :

- ses goûts ;
- son souci de diététique.

L'élaboration des menus devra également tenir compte des spécifications précisées dans le présent CCP.

Enfin, le titulaire intégrera dans ses menus les nouvelles tendances qui sont, à ce jour :

- la cuisine exotique ou étrangère (la « world food »)
- les repas sans viande
- le retour des légumes et des soupes
- les produits de restauration rapide (burgers, poulets, fishs, kebab, pizzas, pâtes, etc.)
- le « bon pain »
- les produits « faits maison »
- le « zapping »
- le commerce « équitable »
- les produits issus de l'agriculture biologique

10.2. Règles de choix et de présentation

Le système voulu par la CMA 95 est celui du repas complet comprenant :

- un hors d'œuvre ou potage
- un plat protidique ou de substitution (couplant céréales et légumineuses avec des produits bio)
- une garniture du plat protidique (sauf couple céréales-légumineuses)
- un fromage ou laitage
- un dessert
- une boisson (eau de source en 25 cl)
- le pain

Les règles de choix et de présentation sont définies par le titulaire et sont mentionnées à l'annexe 7 à l'Acte d'Engagement (limité à 2 pages A4).

Le titulaire veillera à servir des portions adaptés aux attentes, se tiendra prêt à servir du rab, l'ensemble devant s'inscrire dans une logique de diminution des restes du plateau-repas à jeter (lutte contre le gâchis alimentaire).

² Groupe d'Etudes Marchés de Restauration Collective et Nutrition.

10.3. Animations et repas à thème

Dans une annexe 4 à l'Acte d'Engagement, le candidat présentera les animations qu'il compte mettre en place. Cet engagement sera contractuel et non conditionnel.

10.4. Affichage des menus

Les menus seront affichés avec soin. Les plats labellisés ou certifiés mentionneront le label ou le certificat.

Les produits préparés « maison » devront être particulièrement mis en valeur.

*
* *

Le candidat présentera, dans une annexe 2 à l'Acte d'Engagement, les menus proposés pour les 2 restaurants sur une période de 4 semaines

CHAPITRE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Article 11 – Textes applicables

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant.

De même, les process utilisés doivent être conformes aux textes législatifs, réglementaires, ainsi qu'aux circulaires et directives se rattachant à la restauration sociale.

Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution.

Article 12 - Produits alimentaires

12.1. Produits frais / produits industriels

A partir des deux postulats suivants :

- la malbouffe n'est pas une malédiction ;
- tout usager doit pouvoir déjeuner, y compris s'il a de mauvaises habitudes alimentaires ;

le restaurateur s'attachera à organiser le repas de manière :

- à limiter au minimum les produits issus de l'agroalimentaire - qui caractérise la malbouffe (nuggets, wings, cordons bleu et autres produits à base de friture, de chapelure, de pâtes, de protéines de soja, etc.) ;
- à utiliser au maximum les produits frais, facteurs de santé.

A cette fin, il devra intégrer dans la mission confiée à ses cuisiniers celle de faire de la pédagogie active en faveur de la restauration de qualité (ce qui, on le répète, ne signifie pas « haut de gamme » mais cuisine « maison » et goûteuse).

Cette donnée pourra être prise en compte en considération de manière différente selon les restaurants dans la mesure où, si le restaurant de Villiers-le-Bel offre toutes les possibilités de travail de la matière brute, tel n'est pas le cas de celui d'Eaubonne.

Le candidat présentera dans une annexe 5 à l'Acte d'Engagement les propositions relatives aux produits (cette annexe comprendra 2 colonnes, une par restaurant)

12.2. Prohibition des produits transgéniques et des graisses hydrogénées

Les produits transgéniques seront prohibés. L'entreprise précisera les moyens de contrôle et les garanties qu'elle offre quant au respect de ce point (annexe 6 à l'Acte d'Engagement).

De même seront prohibés les produits les produits contenant des graisses, notamment de palme, hydrogénées.

12.3. Grammages

Les grammages seront conformes à ceux indiqués dans l'annexe 2 des Recommandations du GEMRCN dans sa version actualisée du 10 octobre 2011.

Toutefois, les légumes seront servis à volonté.

Les grammages seront vérifiés régulièrement et leur non respect pourra être sanctionné par l'application de pénalités prévues à l'article 28 du présent CCP. Le refus de servir des suppléments de légumes sera sanctionné comme un non-respect des grammages.

Article 13 – Service

Le service est particulièrement important car, davantage encore que la préparation, c'est ce qui fidélise le « client ».

Fonctionnellement, le service devra être particulièrement rapide, ce qui nécessite une très bonne mise en place et une bonne organisation.

Cette efficacité ne doit pas se traduire par un quelconque négligé ni sur les produits, ni sur le comportement, qui doit être diligent et souriant, mais sans familiarité.

CHAPITRE 4 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 14 – Personnel

14.1. Libre administration du personnel

Le candidat met en place l'organisation du personnel nécessaire pour assurer un bon fonctionnement du restaurant, ayant par ce marché une obligation de résultat.

Les contraintes d'ordre légales (article L.1224-1 du code du travail et avenant n° 3 de la convention collective de la restauration collective) obligent à une reprise par le titulaire du personnel affecté aux restaurants des IMA. A cet égard, le candidat trouvera en annexe 2 au présent CCP la liste du personnel à reprendre préparée par la société sortante sous sa responsabilité.

Il est recommandé au titulaire de mettre en place une organisation pouvant varier en considération de l'effectif.

Le candidat présentera dans l'annexe 8 à l'Acte d'Engagement, une note sur la gestion du personnel : profil des postes, si possible CV des premiers titulaires mentionnant des expériences en lien avec la présente, le système de management et l'organisation mise en place pour faire face à toute absence (accident de travail, maladie, congés, etc.) de telle sorte que le service soit assuré sans discontinuité.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Il s'engage en outre à faire respecter par ses agents les consignes de sécurité en vigueur au sein des IMA.

Le titulaire assurera le recrutement et la formation d'un chef dans chaque restauration de manière à ce qu'il possède les codes lui permettant d'être écouté par les usagers, sans toutefois tomber dans aucune familiarité.

La CMA 95 se réserve la possibilité de demander au titulaire le changement de telle ou telle personne et le titulaire accepte par avance de procéder à tout changement sollicité, sous réserve toutefois que celui-ci puisse être motivé par écrit sur demande du titulaire.

14.2. Informations à la CMA 95

Le titulaire s'engage à communiquer à la CMA 95 tous les renseignements d'ordre administratif relatifs à l'état civil du personnel : nom, prénoms, date et lieu de naissance, situation de famille, nationalité.

Par ailleurs, le titulaire s'engage, outre la visite médicale d'embauche, à soumettre son personnel à la visite médicale annuelle dans les conditions prescrites par la Médecine du Travail, et à adresser, pour information, aux médecins des IMA, les conclusions médicales.

Le titulaire devra obligatoirement communiquer à la CMA 95 l'extrait n° 3 du casier judiciaire de chaque agent recruté destiné à travailler au sein des IMA.

14.3. Le chef-gérant

Le chef-gérant est considéré comme un des éléments clés du service de la restauration et, à ce titre, la CMA 95 demande le respect de la procédure suivante :

- tout nouveau chef-gérant doit être présenté au directeur de l'IMA concerné ;
- il doit être soumis à une période d'essai au terme de laquelle son maintien à l'IMA est confirmé ; à défaut, il doit être changé ;
- toute mutation d'un chef doit être soumise à l'accord de l'IMA et doit respecter un préavis à définir entre les parties, préavis au cours duquel pourra être « testé » le chef de remplacement (soumis à la procédure d'essai).

14.4. Fourniture du linge et blanchissage

Le titulaire assure la fourniture et le blanchissage du linge nécessaire à l'exploitation du restaurant, ainsi que les tenues de son personnel.

Les usagers déjeunant au libre-service bénéficieront d'une serviette en ouatose de bonne qualité et de dimension suffisante.

14.5. Locaux et équipements

La prestation pourra être adaptée aux sites. Autrement dit, il n'est pas exigé une prestation identique dans les 2 restaurants confiés au titulaire.

Plus particulièrement, la prestation réalisée à Eaubonne devra tenir compte des locaux et être mise en œuvre dans le strict respect des normes HACCP.

CHAPITRE 5 – MATERIEL ET LOCAUX

Article 15 - Etat du matériel et des locaux

Le titulaire a visité à l'occasion de la consultation les locaux qu'il connaît donc bien (dont la visite est obligatoire, cf. article 2.6 du Règlement e la consultation) et il a établi son offre, notamment alimentaire, en considération de ces locaux et équipements et de ces contraintes.

Un état des lieux contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire.

Article 16 – Entretien

16.1. Locaux et matériel

La répartition des charges entre la CMA 95 et le titulaire est présentée dans l'annexe 3 au présent CCP.

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être conformes à la législation en vigueur. Ils doivent être utilisés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

Les dépenses d'entretien ou de réparation concernant les locaux ou le matériel seront mises à la charge du titulaire en cas de mauvaise utilisation, de non respect des notices d'entretien, plus généralement de comportements fautifs du titulaire ou de ses agents.

Si le titulaire ne procède pas aux travaux d'entretien ou de nettoyage normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, la CMA 95 en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

A peine d'engager sa responsabilité, le titulaire a par ailleurs une obligation de signaler au moyen d'une procédure écrite les problèmes - qui existent ou à anticiper - qui sont susceptibles d'entraîner des conséquences sur les dépenses prises en charge par la CMA 95, les conditions de travail des salariés ou sur la qualité de la prestation. Cette information doit être faite auprès du directeur des IMA.

La CMA 95 se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter sans 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.

Un inventaire contradictoire entre les parties portant sur les équipements sera établi à la prise en charge du marché et actualisé ensuite à chaque date anniversaire du marché.

16.2. Petit matériel

Un inventaire contradictoire entre les parties portant sur le petit matériel sera établi à la prise en charge du marché et actualisé ensuite à chaque date anniversaire du marché.

16.3. Caisse

Il n'est pas prévu de matériel de caisse informatique dans la mesure où les repas sont encaissés directement auprès des usagers³ au moyen de tickets.

³ La motivation de l'inexistence de caisses à badges informatisées tient au fait que les usagers, notamment les apprentis et pré apprentis, d'une part, ne disposent pas de la trésorerie permettant d'effectuer un chargement du badge et, d'autre part, ne fréquentent pas le restaurant de manière suffisamment régulière pour adopter une telle habitude. Souhaitant conserver leur liberté de manger ou non, ils ne payent que lorsqu'ils fréquentent le restaurant, c'est-à-dire « au passage ».

Article 17 – Contrôle permanent

La CMA 95 se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément dans les locaux pour vérifier l'hygiène général des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité et la conformité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la CMA 95. Ces contrôles pourront avoir lieu sur place ou sur pièces.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, la CMA 95 pourra demander à tout moment la production des factures d'achats et des documents d'accompagnement, notamment des viandes afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité) et des produits frais ainsi que le respect de l'économie du contrat.

Le titulaire devra conserver les pièces comptables relatives à la matière durant la totalité du marché, notamment les factures d'achat, les feuilles de consommation, les fiches de stocks, les situations financières et comptes financiers du restaurant.

Article 18 – Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles à l'article précédent, la CMA 95 peut, à tout moment, faire appel à un service, une entreprise ou un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire. Elle peut notamment avoir recours aux services suivants :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale,
- Inspection du Travail.

Ces interventions effectuées à la demande de la CMA 95 ne font évidemment pas obstacle aux contrôles que ces services décideraient de leur propre initiative dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

Article 19 - Contrôle bactériologique

Le titulaire devra fournir sans délai à la CMA 95 les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997 concernant les autocontrôles.

Le titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la CMA 95 et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci. Les dépenses seront supportées par le titulaire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

CHAPITRE 7 – ASSURANCES

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, 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 toutes natures dans l'exercice de son activité ou de celles de ses préposés.

La CMA 95 reste responsable des locaux et des installations en dehors des heures d'occupation par le titulaire pour tout sinistre dont l'origine ne peut être imputable au titulaire. En cas de sinistre, le bureau d'expertise mandaté par la CMA 95 sera chargé d'en déterminer l'origine.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la CMA 95 par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

CHAPITRE 8 – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHÉ

Le titulaire doit, en fin de marché :

- remettre sans délai à la CMA 95 les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, consignée dans l'état des lieux contradictoire d'origine prévu à l'article 14 du présent CCP, éventuellement actualisé ;
- laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, c'est à dire correspondant à l'inventaire contradictoire prévu aux articles 15.1. et 15.2. du présent CCP.

Toute remise des locaux et des installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériel, dans le cadre des obligations contractuelles définies par le présent marché. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement au moment de la remise en état des installations.

En cas de contestation, un expert est nommé par la CMA 95 et les parties se référeront à l'avis de cet expert.

CHAPITRE 9 – PRIX PAYE PAR LA CMA 95 AU TITULAIRE

Article 20 – Cadre fiscal du marché

Le présent marché est soumis aux dispositions de l'article 279 a bis du code général des impôts permettant l'application de la TVA au taux réduit sur les prestations servies au libre-service.

Les prestations facturées par le titulaire à ce titre seront majorées de la TVA au taux de 5,5 %.

La cession des repas de la CMA 95 à ses agents est soumise au décret 2001-237 du 20 mars 2001 assujettissant cette cession à la TVA au taux réduit de 5,5 %.

La cession des repas aux apprentis et pré apprentis est exonérée de TVA sur le fondement de l'article 261-4-4° a du CGI.

En cas de changement des taux, les prix TTC seront immédiatement modifiés pour intégrer cette modification.

Pour se conformer à ces différents textes, le titulaire communique à l'administration des impôts du lieu dont il dépend et à celle du lieu dont dépendent les restaurants des IMA un exemplaire du présent marché.

Article 21 – Prix du repas

Le prix du repas est unique par site.

Les prix du repas sont mentionnés dans l'annexe 1 à l'Acte d'Engagement.

Article 22 – Système d'encaissement

Les recettes du prestataire sont constituées par :

- la vente de repas ;
- la vente (éventuelle) de viennoiseries.

La CMA 95 donne mandat au titulaire pour encaisser auprès des convives la part représentant la participation des usagers au prix du repas. Il confie au titulaire la mission d'encaisser en son nom et pour son compte, sous sa responsabilité et son contrôle, les sommes remises par les usagers lors de leur passage à la caisse selon le schéma de fonctionnement suivant :

- (i) Les IMA fournissent au titulaire les tickets à vendre aux usagers en contrepartie du prix à payer par l'usager. Les tickets sont numérotés et sont de couleur différente selon les usagers (et donc selon les prix).
- (ii) Le représentant du titulaire vend tous les matins les tickets pour les usagers qui en font la demande.

- (iii) L'utilisateur paye son repas au moment il le prend (passage au libre-service) avec un ticket.
- (iv) A la fin du service, le titulaire remet au représentant de l'IMA 95 une enveloppe comprenant :
 - a. d'une part, l'argent correspondant à la vente des tickets accompagné d'un bordereau mentionnant les tickets vendus (1^{er} et dernier numéro dans chaque série)⁴ ;
 - b. d'autre part, les tickets encaissés⁵.
- (v) Le représentant de l'IMA 95 donne quitus en signant le double des bordereaux de remise. Ce quitus sert de justificatif à la facture mensuelle établie conformément à l'article 23 du présent CCP.

Les viennoiseries sont encaissées en espèces directement par le titulaire.

Article 23 – Paiements

Chaque mois, le titulaire émettra une facture par IMA comportant :

- le nombre de repas par jour (correspondant au total des tickets remis chaque jour).
- le nombre de repas total servi dans le mois (correspondant au total des repas par jour pour le mois).

Le justificatif du « service fait » est le quitus donné journalièrement par le représentant de la CMA 95 dans chaque IMA contre remise des tickets.

Le taux de TVA applicable lors de la facturation est celui en vigueur au moment du fait générateur de la taxe.

La CMA 95 accepte ou rectifie le décompte et le complète, le cas échéant, en faisant apparaître les pénalités prononcées à l'encontre du titulaire.

Le délai de paiement court deux jours après réception de la facture dans le cas de non contestation de la facture. Le délai contractuel est fixé à 30 jours (à compter de la réception de la facture).

Au delà de ce délai, des pénalités seront dues par le pouvoir adjudicateur sur la base du taux des intérêts moratoires. Ce taux est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points (conformément au Décret N° 2002-232 du 21 Février 2002 art. 5 – II – 2 (modifié par le Décret n° 2008-1550 du 31 décembre 2008).

En cas de contestation, le délai commence à courir deux jours après la fin de la contestation et l'acceptation par le pouvoir adjudicateur du nouveau décompte.

En cas de suspension de la procédure de paiement par la CMA 95, les motifs de la suspension ainsi que les justificatifs nécessaires seront notifiés et exigés au titulaire par

⁴ L'argent encaissé au moment de la vente des tickets appartient à la CMA 95. C'est la fonction « mandat ».

⁵ Les tickets encaissés correspondent au paiement de la prestation et servent de justificatifs à la facturation émise en fin de mois par le titulaire.

recommandé avec avis de réception postale. La procédure de paiement sera alors suspendue jusqu'à la remise des justificatifs qui ont été exigés du titulaire.

Au cas où la contestation ne serait pas réglée à première demande, la CMA 95 assurera le paiement de la part non contestée de la demande, dans les délais ci-dessus prévus.

Le paiement s'effectuera selon les règles de la comptabilité publique par mandat administratif.

Article 24 : Avance

Une avance est accordée au titulaire, sauf indication contraire dans l'Acte d'Engagement.

Le montant de l'avance est fixé à 5% du montant du marché estimé pour toute la durée du marché (1 an) (l'estimation correspond au total de la ligne 3 de l'annexe 1 à l'Acte d'engagement).

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65 % du montant du bon de commande. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80% du montant, toutes taxes comprises, du bon de commande.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

Le titulaire, sauf s'il s'agit d'un organisme public, doit justifier de la constitution d'une garantie à première demande à concurrence de 100% du montant de l'avance. La caution personnelle et solidaire n'est pas autorisée.

Article 25 : Révision des prix

Les prix fixés à l'annexe 1 de l'Acte d'Engagement sont valables pour la durée du présent marché.

Ils seront révisibles à la date de reconduction du marché en fonction de la formule suivante :

$$P = P_0 \left(0,15 + 0,40 \frac{A}{A_0} + 0,45 \frac{S}{S_0} \right)$$

Dans laquelle :

P = le nouveau prix ;

P₀ = le prix du marché ;

A = la moyenne sur les 12 derniers mois connus des indices des denrées alimentaires « Agriculture - Indices des prix de gros alimentaires - IPGA - Séries brutes – Indice général » (insee, identifiant 1617114) ;

A₀ = la moyenne des mêmes indices antérieurs de 12 mois ;

S = la moyenne sur les 12 derniers mois connus de l'indice mensuel des « Salaires, revenus et charges sociales - Coût du travail - Indices du coût horaire du travail révisé - Tous salariés

(ICHTrev-TS) - Indices mensuels - Salaires et charges - Hébergement et restauration »
(insee, identifiant 1565191) ;

So = même indice antérieur de 12 mois pour la première indexation, puis valeur du même indice lors de la dernière révision des prix ;

Les indices A et S sont publiés par l'INSEE (Insee / Base de données / Indices et séries chronologiques / Bulletin statistique / Identifiant)

L'application de la révision incombera au titulaire dans sa facturation. A l'appui de sa facture comportant le prix révisé, le titulaire doit fournir les justificatifs (notamment la copie des indices publiés par l'INSEE) permettant au pouvoir adjudicateur de contrôler les paramètres de la formule de révision.

CHAPITRE 10- SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant toute la durée du marché, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, la CMA 95 peut faire assurer le service, aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés, conformément aux dispositions de l'article 36 du CCAG/FCS.

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire journalière égale à 40 % du prix moyen du repas multipliée par la moyenne journalière des repas servis au cours des 2 semaines précédant la défaillance, est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum, à l'issue de laquelle le marché peut être résilié sans indemnité par la CMA 95 immédiatement et sans préavis.

CHAPITRE 11 – RECLAMATIONS DES CONVIVES - PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES

Article 26 – Commission paritaire locale

Une commission paritaire locale composée de représentants de la direction de l'IMA concerné et de représentants du personnel de la CMA 95 peut donner un avis sur le fonctionnement de la restauration.

La commission se réunit au moins une fois par an, sur convocation de son président.

Les membres de la commission peuvent effectuer même inopinément des visites des locaux du restaurant, en dehors des heures de service des repas, en présence du chef de cuisine, représentant le titulaire. Ils peuvent à cette occasion demander à ouvrir les chambres froides, les réserves et placards pour constater leur état d'entretien ainsi que les produits qui y sont stockés.

Les observations faites par les membres de la commission sont communiquées à la CMA 95 et au titulaire par l'intermédiaire du chef de cuisine ou du représentant du titulaire. Aucune observation ne peut être faite directement au personnel du titulaire.

Article 27 – Prévention

27.1. Supervision

Afin de s'assurer de la qualité de la prestation ou de corriger rapidement les problèmes, le titulaire prévoit le passage sur le restaurant deux fois par mois de l'inspecteur ou du chef de secteur ou d'un représentant de la direction.

A l'occasion de sa venue, le représentant du titulaire contacte le directeur de l'IMA pour procéder aux échanges d'information.

27.2. Cahier de réclamations

Le titulaire du marché met à la disposition des usagers un registre permettant, d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis et, d'autre part, au chef d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Ce registre est examiné lors des commissions de restaurant.

Article 28 – Expertise

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'exécution du présent marché, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie qui en prend l'initiative.

En ce cas, la partie qui demande l'expertise saisit l'autre partie, par écrit, de l'objet de l'expertise en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de 5 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, faire une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification. En dernier ressort, l'expert retenu sera celui proposé par la CMA 95.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

La solution proposée par l'expert et acceptée par la partie demanderesse doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

La CMA 95 met en paiement les factures du titulaire, correspondant aux prestations admises jusqu'à la date de l'apparition du litige (date de la première correspondance énoncée ci-dessus).

CHAPITRE 12 – PENALITES

Il est dérogé à l'article 11 du CCAG/FCS dans le présent chapitre.

Article 29 – Application des pénalités

Des pénalités pourront être appliquées selon les situations.

Ces pénalités seront notifiées par la CMA 95 au titulaire et feront l'objet d'une réfaction imputable directement sur la facture la plus proche suivant la décision de procéder à l'application de ces pénalités

En cas de non respect des grammages indiqués dans l'annexe 1 du présent CCP, la CMA 95 pourra percevoir des pénalités fixées forfaitairement à 80 € par infraction constatée.

CHAPITRE 13 - DIVERS

Article 30 – Litiges et attributions de juridiction

En cas de litige survenant dans l'exécution du présent marché qui n'aurait pu être réglé dans le cadre des dispositions prévues au chapitre VII du CCAG/FCS, les deux parties entendent les soumettre à la juridiction judiciaire compétente.

ARTICLE 14 – CONDITIONS EXCEPTIONNELLES DE POURSUITE DU MARCHÉ

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de passer, au terme du marché, un ou des marchés complémentaires de services dans les conditions prévues à l'article 35 II – 5° du code des marchés publics. Ce(s) marché(s) exécutés par le titulaire consistera(ont) en des prestations devenues nécessaires à la suite d'une circonstance imprévue à l'exécution du service.

Le montant cumulé des marchés complémentaires ne doit pas dépasser 50 % du montant du marché principal.

ARTICLE 15 – LANGUE APPLICABLE

Les correspondances, réunions et discussions relatives au marché se dérouleront en français.

Il appartient au titulaire de désigner, pour l'exécution du marché, une équipe ayant la maîtrise de la langue française.