



**Fourniture de repas  
pour le site INRAE de Ploudaniel (29)  
Centre de Recherche Bretagne-Normandie  
Vers une restauration collective  
plus responsable**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES  
PARTICULIERES  
(CCAP)**

**CODES NACRES :**

AA.61 : SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE

**CODES CPV :**

55510000-8 : services de cantine

**PROCEDURE DE CONSULTATION :**

Accord-cadre passé selon la procédure adaptée, en application des articles L. 2123-1, R. 2123-1 et R. 2123-2 de Code de la commande publique.

Le code CPV 55510000-8 « services de cantine » se trouve parmi ceux correspondant au « service de cantine et service traiteur » définis par l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques mentionnés aux articles L. 2113-15 et R. 2123-1 du Code de la commande publique.

**FORME DU MARCHE :**

Accord-cadre mono-attributaire en application des articles L. 2125-1, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Le présent accord-cadre s'exécute uniquement par l'émission de bons de commandes et est conclu avec un montant maximum de 100 000,00 € HT par période annuelle.

**Personne Publique contractante :**

Le présent marché est passé par le Centre INRAE Bretagne-Normandie. Les Services d'Appui à la Recherche (unité SDAR) du Centre Bretagne-Normandie sont coordonnateurs pour organiser et gérer toutes les opérations liées à la procédure de consultation jusqu'à la signature de ce marché. L'exécution technique et financière se déroulera selon les modalités du CCTP et du CCAP.

**Adresse du centre INRAE coordonnateur**

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION et L'ENVIRONNEMENT (INRAE)

Centre de Recherche de Bretagne-Normandie

Domaine de la Motte

BP 35327

35653 LE RHEU cedex

# **SOMMAIRE**

1 Dispositions générales .....	5
1.1 Identification des parties.....	5
1.2 Objet de l'accord-cadre .....	5
1.3 Durée de l'accord-cadre et modalités de reconduction.....	5
2 Pièces contractuelles .....	5
3 Vérification et contrôle de l'exécution des prestations .....	6
3.1 Opérations de vérification par la personne responsable du marché ou son représentant .....	6
3.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés.....	7
3.3 Contrôle par pièces comptables.....	7
4 Constations de l'exécution des prestations.....	7
5 Obligations des parties.....	7
5.1 Devoir de conseil.....	7
5.2 Respect des normes .....	8
5.3 Plan de prévention .....	8
5.4 Protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.....	9
5.5 Reprise du personnel .....	11
6 Prix et modalités de paiements .....	11
6.1 Forme et contenu des prix .....	11
6.1.1 Fourniture de repas .....	11
6.1.2 Autres prestations .....	12
6.2 Révision des prix .....	12
6.2.1 Révision des frais d'exploitation.....	12
6.2.2 Révision du prix des repas.....	12
6.3 Modalités de facturation et de paiement .....	12
6.3.1 Facturation des frais d'exploitations.....	12
6.3.2 Repas des usagers, prestations sociales et droits d'admission .....	13
6.3.3 Repas visiteurs.....	14
6.3.4 Liquidation .....	14
6.4 Avance .....	15
7 Clause de réexamen .....	15
8 Pénalités.....	15
8.1 Pénalités applicables .....	15
8.2 Pénalités pour travail dissimulé.....	17
8.3 Exécution aux frais et risques du titulaire .....	17
9 Sous-traitance .....	17
10 Assurances.....	18
11 Langue .....	18
12 Réversibilité.....	18
13 Résiliation .....	18
14 Règlement des différends .....	19
15 Force majeure .....	20

16 Election de domicile - Désignation d'un référent qualifié .....	20
17 Dérogation au CCAG-FCS .....	20

## 1 Dispositions générales

### 1.1 Identification des parties

Le présent marché est conclu entre :

Le Centre INRAE Bretagne-Normandie en tant que pouvoir adjudicateur (acheteur) ci-après désigné dans le présent CCAP : « INRAE »

L'opérateur économique retenu suite à la procédure lancée sur la base du présent CCAP ci-après dénommée : « Titulaire ».

### 1.2 Objet de l'accord-cadre

Le marché a pour objet principal la fourniture et la distribution de repas avec fabrication sur place ou dans la cuisine centrale du prestataire, destinés aux agents INRAE du Centre Bretagne-Normandie fréquentant le restaurant administratif à caractère social du site INRAE de Ploudaniel (29), et aux personnes extérieures autorisées par INRAE. Des prestations complémentaires sont susceptibles d'être commandées par les différents services INRAE du site de Ploudaniel.

#### Lieu d'exécution :

Site de Ploudaniel  
Domaine de Kéraïber  
29260 Ploudaniel

Les spécificités de la prestation demandée sont décrites dans le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

### 1.3 Durée de l'accord-cadre et modalités de reconduction

Le présent accord-cadre est conclu pour une période initiale du 1er mars 2025 (ou de la date de notification du contrat si celle-ci est postérieure) au 28 février 2026.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés conformément aux stipulations des pièces du marché.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

## 2 Pièces contractuelles

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- **L'Acte d'Engagement** ;
- **Le Bordereau des Prix (BP)** ;
- **Le présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP)** ;
- **Le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)** et ses documents annexés :
  - Annexe 1 : Fréquentation du restaurant en 2023, 2022 et 2021
  - Annexe 2 : Plan des locaux ;
  - Annexe 3 : Tableaux 1 à 7

- Annexe 4 : Effectifs à reprendre
- Le **Cahier des Clauses Administratives Générales** applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) approuvé par arrêté du 30 mars 2021, modifié ;
- Le **cadre de réponse technique du titulaire**, accepté par le pouvoir adjudicateur, ainsi que son **mémoire technique** ;
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants postérieurs à la notification du présent marché.

**Toute clause limitative de responsabilité du titulaire intégrée dans son offre est expressément considérée comme nulle et non avenue.**

Les pièces générales ne sont pas jointes au présent marché, elles sont réputées connues des parties en présence.

Les documents ci-dessus expriment l'intégralité des obligations des parties, à l'exclusion de tout autre document.

Aucune réserve, qui serait apportée aux pièces désignées ci-dessus lors de la remise de l'offre du titulaire puis durant l'exécution du marché, n'est admise. Le titulaire s'engage à respecter toutes les dispositions incluses dans les pièces constitutives du marché.

Les exemplaires conservés par le pouvoir adjudicateur font seuls foi en cas de litiges.

Conformément à l'article R. 2191-46 du Code de la commande publique, la remise au Titulaire de l'exemplaire unique ou du certificat de cessibilité nécessaire à une cession ou au nantissement de l'accord-cadre se fait sur demande écrite du titulaire.

### 3 Vérification et contrôle de l'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Les contrôles sont effectués soit par la personne responsable (référént désigné par le pouvoir adjudicateur), soit par un prestataire extérieur mandaté.

#### 3.1 Opérations de vérification par la personne responsable du marché ou son représentant

Les opérations de vérification quantitatives et qualitatives sont effectuées conformément aux dispositions du chapitre 5 du CCAG-FCS.

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées lors de l'exécution de la prestation dans les conditions prévues aux articles 27 et 28 du CCAG-FCS.

Le pouvoir adjudicateur 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.

Par dérogation à l'article 27.3 du CCAG-FCS, le pouvoir adjudicateur n'est pas tenu d'aviser le titulaire des jours et heures fixés pour les opérations de vérification.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications mentionnées au marché et sur le respect des dispositions prévues dans les textes réglementaires. Ils concernent notamment :

- La conformité des produits,
- La salubrité (hygiène des repas, des matériels, des personnels, etc.),
- La qualité nutritionnelle et gastronomique,
- Les grammages.

Le pouvoir adjudicateur procède aux contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations. A ce titre, seront notamment vérifiés :

Cahier des clauses administratives particulières - INRAE

- Les modalités d'exécution des clauses du présent marché, notamment en ce qui concerne le contrôle de l'hygiène et sanitaire,
- Le contrôle quantitatif et qualitatif des prestations,
- Le contrôle des mesures de sécurité,
- La provenance des produits et les conditions de mise en œuvre de la traçabilité,
- La qualité des produits utilisés et leur conformité aux engagements,
- Le nombre et la qualification des personnels affectés sur la cuisine.

### *3.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés*

Pour exercer les contrôles prévus aux articles précédents, INRAE 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 ;
- La Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités ;
- L'Agence Régionale de Santé.

Ces interventions « sollicitées » 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 dernier cas, le Titulaire doit informer sans délai INRAE de l'arrivée des agents de contrôle dans les locaux INRAE.

Par ailleurs, le Titulaire fait exécuter régulièrement les analyses tests, dont les résultats sont communiqués à INRAE.

Quel que soit le type de contrôle, le Titulaire s'engage à mettre à la disposition des contrôleurs, les outils de contrôle (thermomètres à lecture rapide, balance, testeur d'huile et de surface).

### *3.3 Contrôle par pièces comptables*

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le titulaire puisse s'exercer, INRAE aura, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, accès à la comptabilité des matières premières dudit titulaire : feuilles de consommation journalière, factures (facture à recevoir, avoirs à recevoir), état d'inventaire et justificatifs de toute nature.

## **4 Constatations de l'exécution des prestations**

A la suite des vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont pris dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

En cas de non-achèvement des prestations ou de livraison partielle, ou si d'une manière générale la prestation n'est pas conforme aux stipulations de la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre en demeure le titulaire : de compléter la livraison, de reprendre les prestations livrées non conformes, de relivrer des prestations conformes.

Le titulaire devra se conformer à la demande ainsi formulée dans un délai suffisant permettant le déroulement normal du service de restauration (dérogation à l'article 30 du CCAG-FCS).

Le pouvoir adjudicateur peut encore accepter en l'état la prestation et prononcer une décision d'admission ou une décision d'admission avec réfaction.

## **5 Obligations des parties**

### *5.1 Devoir de conseil*

Le titulaire est informé que le pouvoir adjudicateur ne peut en aucun cas être assimilé à un professionnel de même spécialité ou à un utilisateur averti.

Dès lors, le titulaire, après avoir défini la méthodologie de mise en œuvre des prestations, s'engage, dans le respect des règles et usages dans sa profession, notamment :

- A faire des préconisations techniques auprès du pouvoir adjudicateur ainsi que des recommandations sur d'éventuelles améliorations de la solution ;
- A mettre en œuvre la prestation conformément aux règles de l'art ;
- A fournir tous les conseils et toutes les mises en garde pour permettre la meilleure collaboration entre les Parties ainsi que la réussite du marché.

Dans le cadre de son obligation de conseil, de mise en garde et d'information envers le pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à :

- Avertir ce dernier de l'impact des décisions qu'il prend sur le déroulement des prestations, répondre en temps utile à toute demande de renseignement qui lui serait présentée ;
- Demander toute information ou renseignement qu'il jugerait nécessaire à la bonne exécution du marché, notifier par écrit dès qu'il en aura connaissance tout élément, événement, acte susceptible d'entraîner une augmentation des coûts et/ou des délais et plus généralement d'affecter la bonne exécution de ses obligations et/ou la bonne fin des prestations.

### *5.2 Respect des normes*

Le titulaire, dans l'ensemble des aspects relatifs à l'organisation et l'exécution des prestations du présent marché s'engage à respecter la législation française en vigueur, en particulier toutes les spécifications techniques applicables.

### *5.3 Plan de prévention*

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

Un plan de prévention sera préparé par le responsable du marché et soumis à l'entreprise extérieure, au plus tard à la date de prise d'effet du présent marché. 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.

Le personnel intervenant dans les locaux d'INRAE doit être habilité et clairement identifié auprès des services d'INRAE à chacune de ses interventions. Le titulaire s'engage aussi à faire respecter par son personnel le règlement intérieur d'INRAE, les consignes d'accès à INRAE et les directives relatives à la sécurité incendie.

En matière de sécurité et de prévention des risques, le titulaire doit se conformer à l'ensemble des dispositions prévues par le Code du Travail notamment en ses articles R. 4511.1 et suivants.

Quel que soit le nombre d'heures travaillées et la nature des travaux effectués, une inspection commune des lieux d'intervention est organisée. Cette concertation permet d'identifier et d'analyser les risques d'interférences entre les activités, les installations, et de mettre en place des mesures de prévention.

Si le titulaire est soumis à l'obligation légale d'établir un plan de prévention, ce dernier doit être remis au responsable du site et revu chaque année. Sa mise à jour est assurée par le titulaire qui doit obligatoirement signaler toute modification.

De même, en présence d'opérations de chargement et/ou de déchargement, l'article R. 4515.1 et suivants du Code du travail impose l'établissement d'un protocole de sécurité. La maquette est transmise par INRAE au titulaire et doit être remise dûment complétée au service logistique d'INRAE.



Ces documents obligatoires nécessaires à la bonne poursuite du marché dans le respect de la réglementation devront être transmis dans les 15 jours calendaires suivant la notification du marché. En cas d'absence de ces documents dans le délai imparti, le marché pourra être résilié.

#### *5.4 Protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données*

##### 5.4.1 - Exigences réglementaires de confidentialité et sécurisation des données applicables au titulaire

L'offre du titulaire respecte les obligations posées par le CCAP. De plus, la gestion des données doit répondre aux exigences posées par le règlement européen sur les données personnelles, l'ANSSI et la DINUM.

La prestation doit être conforme aux référentiels ainsi qu'au règlement et doit évoluer conformément à leurs éventuelles révisions :

###### *5.4.1.1 Conformité au RGI*

Le référentiel général d'interopérabilité fixe les règles techniques permettant d'assurer l'interopérabilité des systèmes d'information. Il détermine notamment les répertoires de données, les normes et les standards qui doivent être utilisés par les autorités administratives.

La dernière version du RGI figure dans l'arrêté en date du 20 avril 2016. (JORF n°0095 du 22 avril 2016 texte n° 1)

Informations concernant le RGI : <http://references.modernisation.gouv.fr/interopabilite>

###### *5.4.1.2 Conformité au RGAA*

L'article 47 de la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées fait de l'accessibilité une exigence pour tous les services de communication publique en ligne de l'État, les collectivités territoriales et les établissements publics qui en dépendent. Il stipule que les informations diffusées par ces services doivent être accessibles à tous.

Le RGAA, à forte dimension technique, propose une traduction opérationnelle des critères d'accessibilité issus des règles internationales ainsi qu'une méthodologie pour vérifier la conformité à ces critères.

La version 3.0 du RGAA a été approuvée par l'arrêté du 29 avril 2015.

Informations concernant le RGAA : <http://references.modernisation.gouv.fr/referentiel/>

###### *5.4.1.3 Conformité au RGS*

Le référentiel général de sécurité est pris en application du décret n° 2010-112 du 2 février 2010 pris pour l'application des articles 9, 10 et 12 de l'ordonnance n° 2005-1516 du 8 décembre 2005 relative aux échanges électroniques entre les usagers et les autorités administratives.

La solution doit respecter les recommandations du RGS et particulièrement parmi celles-ci :

- Une obligation de chiffrement des flux de données entre INRAE et le prestataire ainsi que ses sous-traitants éventuels,
- Une recommandation de chiffrement du serveur qui stockera les données INRAE chez le prestataire. Cette fonctionnalité non-obligatoire est chiffrée le cas échéant dans le bordereau des prix du titulaire dans l'hypothèse où elle n'est pas prévue en standard dans la solution.

Informations concernant le RGS : <http://www.ssi.gouv.fr/administration/reglementation/confiance-numerique/le-referentiel-general-de-securite-rgs/>

###### *5.4.1.4 Conformité à la PSSIE*

La Politique de Sécurité des Systèmes d'information de l'Etat est entrée en vigueur le 19/08/2014, qui fixe les règles de protection applicables aux systèmes d'information de l'Etat.

Informations concernant la PSSIE : <https://www.ssi.gouv.fr/entreprise/reglementation/protection-des-systemes-dinformations/la-politique-de-securite-des-systemes-dinformation-de-letat-pssie/>

###### *5.4.1.5 Conformité au règlement européen 2016/679 - RGPD*

Il est relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (<https://www.cnil.fr/fr/reglement-europeen-protection-donnees>.), et plus largement :

- Le titulaire garantit la conformité de la solution proposée aux exigences de privacy by design prévues par le règlement européen,
- L'offre technique du titulaire présente sa politique de protection des données, sa politique de sécurité des données et le cas échéant, l'analyse de risque et l'étude d'impact sur la vie privée de la solution proposée.

L'étude d'impact est nécessaire dans les cas visés par la CNIL sur son site : <https://www.cnil.fr/fr/infographie-dois-je-faire-une-aipd>

- En complément des exigences du règlement européen quant au traitement des données à caractère personnel dont le titulaire est conjointement responsable, le titulaire garantit la stricte confidentialité de l'ensemble des données INRAE obtenues dans le cadre de l'exécution du présent marché. La signature d'accords de confidentialité spécifiques, par les salariés intervenant dans le cadre du traitement des données INRAE, pourra être exigée par l'Institut auprès du titulaire.

#### 5.4.2 - Engagement du titulaire

##### *5.4.2.1 Obligation de sécurisation des données*

Au titre de son obligation de sécurisation des données, le titulaire s'engage donc notamment à :

- Ne pas utiliser ou copier les données traitées à des fins autres que celles spécifiées au présent marché,
- Ne pas divulguer les données à d'autres personnes privées ou publiques, physiques ou morales,
- Prendre toutes les mesures permettant d'éviter toute utilisation détournée ou frauduleuse des données,
- Prendre toutes les mesures, notamment de sécurité matérielle, pour assurer la conservation des données traitées dans le cadre du présent marché,
- Mettre en œuvre des moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes, services de traitement et des données,
- Pour les prestations nécessitant le traitement de données personnelles et autres données sensibles, présenter à l'Institut la clause de confidentialité intégrée aux contrats de travail de ses salariés ou aux engagements de confidentialité spécifiques signés par ces derniers, ainsi que celles des contrats de sous-traitance établis pour l'exécution du présent accord-cadre,
- Mettre en œuvre des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données et leur accès en cas d'incident physique ou technique dans des délais appropriés,
- Mettre en œuvre une procédure de test, analyse et évaluation régulière de l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles assurant la sécurité des données,
- Restituer l'intégralité des données exigées par INRAE puis détruire l'ensemble des données INRAE détenues par le titulaire ou ses sous-traitants en fin de marché. Un mode de preuve de cette destruction est proposé par le titulaire dans son offre,
- Mettre à la disposition d'INRAE les informations nécessaires afin de démontrer le respect de ces obligations et, à cette même fin, permettre la réalisation d'audits par INRAE.

##### *5.4.2.2 Sécurisation des prestations et du Système d'Information*

Au titre de la sécurisation des prestations et du SI, le titulaire s'engage notamment à :

- Remettre à INRAE, dans le cadre de son offre technique, le Plan d'Assurance Sécurité (PAS) lié aux prestations du marché ainsi que chacune de ses mises à jour ayant eu lieu pendant la durée du celui-ci.

Lorsqu'elle est disponible, le titulaire fournit sa politique de sécurité des systèmes d'information (PSSI).

- Le PAS pourra évoluer pendant la durée du marché afin de présenter a minima les mesures de sécurisation concernant :

- La sensibilisation et la formation des personnels et autres mesures de sécurité organisationnelles,
- Les développements spécifiques,
- L'hébergement des données et des services,
- La gestion des incidents de sécurité du titulaire,
- Le maintien en condition de sécurité,
- La politique de gestion des postes de travail des intervenants de la prestation objet du marché,
- La conformité et les démarches de contrôle interne.

Dans le cadre de l'exécution du marché, l'ensemble des sous-traitants doit respecter l'ensemble des obligations auxquelles s'engage le titulaire et notamment fournir son PAS au même titre que le titulaire.

### *5.5 Reprise du personnel*

Le titulaire communique au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la réception de la demande faite par l'organisme, les informations relatives la masse salariale annuelle correspondant à la réalisation des prestations du présent marché, le nombre de salariées à reprendre, avec les avantages dont dispose le personnel, leur expérience, leur ancienneté et leur qualification. Le non -respect du délai de la remise de ces informations entraine la mise en œuvre de pénalités.

En application de l'article L.1224-1 alinéa 2 du Code du travail, le titulaire du présent marché s'engage à assurer la continuité des contrats de travail des salariés au marché, dans les conditions prévues par ces textes. Le non-respect de ces dispositions conventionnelles constitue un motif de résiliation du marché sans indemnité, conformément à l'article 41.1 du CCAG-FCS. La liste des personnels à reprendre est communiquée en annexe de CCTP.

## **6 Prix et modalités de paiements**

### *6.1 Forme et contenu des prix*

#### *6.1.1 Fourniture de repas*

Les prestations de restauration collective sont rémunérées par INRAE et par le convive.

Le prix pour la restauration collective comprend :

- Les frais d'exploitation rémunérés par INRAE au prestataire comprenant un forfait mensuel et un prix unitaire pour un service supplémentaire dans le cas d'un nombre important de visiteurs,
- Le prix du repas payé directement par le convive au prestataire

#### *6.1.1.1 Frais d'exploitation*

Les frais fixes de la prestation de restauration collective sont rémunérés par INRAE sur la base du Bordereau des Prix.

Les bons de commandes seront émis annuellement sur la base des prix nets indiqués au Bordereau des Prix Unitaires. Pour l'émission des bons de commande, le nombre de convives par jour est estimé à 18.

En cas de fermeture du restaurant pour des travaux, INRAE déduira du forfait mensuel le montant correspondant au nombre de jours ouvrés de fermeture selon la formule :

Montant à déduire = (bon de commande de l'année N / 12 / (5x4,33)) x nombre de jours ouvrés de fermeture)

INRAE s'engage à prévenir le titulaire un mois avant la date de fermeture. Dans ce cas, il ajournera le marché ce qui entraînera une suspension du marché pendant la fermeture. La date de fin de marché étant reportée d'autant.

#### 6.1.1.2 Prix des repas

Le prix du repas est supporté par le convive. Il est indiqué au Bordereau des Prix.

#### 6.1.2 Autres prestations

Les prestations annexes sont rémunérées par le service INRAE demandeur à hauteur du devis transmis préalablement par le titulaire et validé par l'émission d'un bon de commande INRAE.

### 6.2 Révision des prix

#### 6.2.1 Révision des frais d'exploitation

Les prix du marché sont révisibles annuellement, à la date anniversaire de l'accord-cadre, par application de la formule suivante de la manière suivante :

$$P = P0 (HR/HR0)$$

P = Prix révisé HT

P0 = Prix initial HT fixé dans le Bordereau des Prix

HR = Valeur de l'indice mensuel INSEE, Indice 001565191 - : Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008, correspondant à la dernière valeur publiée au moment de la révision

HR0 = Valeur de l'indice mensuel INSEE, Indice 001565191 - : Indice mensuel du coût horaire du travail révisé - Salaires et charges - Tous salariés - Hébergement, restauration (NAF rév. 2 section I) - Base 100 en décembre 2008, connue au mois de remise des offres (février 2025)

Le premier ajustement aura lieu en mars 2026.

#### 6.2.2 Révision du prix des repas

Le prix des repas, indiqué au bordereau des prix, sera révisé annuellement, à la date anniversaire de l'accord-cadre, par application de la formule suivante :

$$P = Po \times A/Ao$$

P = Prix révisé HT

P0 = Prix initial HT fixé dans le Bordereau des Prix Unitaires – Prix repas

A = Valeur de l'indice mensuel INSEE, Indice 001763782 - Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.2 - Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration, correspondant à la dernière valeur publiée au moment de la révision

A0 = Valeur de l'indice mensuel INSEE, Indice 001763782 - Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.2 - Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration, connue au mois de remise des offres (février 2025)

Les prix révisés seront communiqués par avance à INRAE, au plus tard un mois avant leur application.

### 6.3 Modalités de facturation et de paiement

Le paiement des prestations du marché est effectué mensuellement **à terme échu**.

Un état mensuel détaillant les repas pris par catégories, dates et noms des convives sera transmis à INRAE, en version Excel, et ce, en amont de la facturation (extraction du logiciel de caisse).

#### 6.3.1 Facturation des frais d'exploitations

Conformément à la loi n°2014-1 du 3 janvier 2014 sur la simplification de la vie des entreprises et l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique, le

Titulaire ainsi que, le cas échéant, ses cotraitants et ses sous-traitants concernés, doivent transmettre leurs demandes de paiement sur le portail mutualisé de l'Etat Chorus Pro ( <https://chorus-pro.gouv.fr>).

Les factures seront établies en un original selon les règles prévues par la comptabilité publique. Elles comprendront outre les mentions légales, les renseignements suivants :

- Le numéro SIRET du centre INRAE bénéficiaire : 180 070 039 00276
- Le numéro du marché
- Le numéro du bon de commande
- Les prestations réalisées
- Le montant HT des prestations
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC

Conformément aux dispositions de l'article 4.1 du décret n°2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique, l'utilisation du portail de facturation est exclusive de tout autre mode de transmission. L'ordonnateur chargé d'émettre le titre de paiement est la Présidente du Centre INRAE de Bretagne-Normandie.

La facture comportera, par ailleurs, les autres mentions obligatoires au regard de la législation économique et fiscale.

#### 6.3.2 Repas des usagers, prestations sociales et droits d'admission

Le titulaire encaisse directement auprès des usagers le montant correspondant au coût denrées des repas, tel que défini au Bordereau des Prix.

INRAE déterminera un droit d'admission qui s'ajoutera à ce montant. Le droit d'admission peut être modifié à tout moment sur demande d'INRAE.

Le titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel, le montant cumulé des droits d'admission sur présentation de factures par INRAE au titulaire

Une convention de perçu pour compte sera établie.

Le prix payé par l'utilisateur varie selon son niveau indiciaire (subvention « fonction publique »). Les usagers qui bénéficient d'une subvention « fonction interministérielle » au titre des prestations sociales, paieront un prix du repas, diminué du montant de cette subvention.

Le titulaire facturera mensuellement à terme échu à INRAE le montant cumulé des subventions au titre des prestations sociales. Les factures seront établies en un original selon les règles prévues par la comptabilité publique. Elles comprendront outre les mentions légales, les renseignements suivants :

- Le numéro SIRET du centre INRAE bénéficiaire : 180 070 039 00276
- Le numéro du marché
- Le numéro du bon de commande
- Le nombre de repas bénéficiant de la subvention interministérielle
- Le prix unitaire HT de la subvention interministérielle
- Le montant HT des subventions
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC

### 6.3.3 Repas visiteurs

#### **Repas visiteurs invités**

Le titulaire établira une facture à INRAE ou à l'entité invitante, correspondant au coût denrées des repas, tel que défini au Bordereau des Prix et montant du droit d'admission fixé par INRAE. INRAE ou l'entité invitante transmettra un bon de commande au titulaire.

Le paiement est effectué sur demande de paiement émise par le titulaire et après certification du service fait par l'acheteur. Le paiement est effectué par virement au compte du titulaire.

La transmission par le créancier de sa demande de paiement ne peut être prise en compte par INRAE que par dépôt au format PDF sur le site <https://chorus-pro.gouv.fr>

Le titulaire établit à destination des organismes extérieurs qui se restaurent sur le site de Ploudaniel (sous couvert d'une convention de Restauration), une facturation de subvention dissociée de celle d'INRAE.

Le titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel des repas visiteurs invités le montant cumulé des droits d'admission sur présentation de factures émises par INRAE. Les factures seront émises trimestriellement à terme échu.

#### **Repas visiteurs payants**

Le titulaire percevra directement des visiteurs le prix du repas visiteur composé des éléments suivants :

- le coût denrées des repas, tel que défini au Bordereau des Prix.
- droit d'admission fixé par INRAE, pour le compte d'INRAE.

Le titulaire reversera à INRAE, à partir du relevé mensuel des repas visiteurs payants le montant cumulé des droits d'admission, sur présentation de factures émises par INRAE. Les factures seront émises trimestriellement à terme échu.

#### **Repas étudiant**

Un tarif de repas étudiant est mis en place dans le cadre du présent accord-cadre : il est fixé à 2,68 € pour l'exercice.

Aucun droit d'admission n'est appliqué à ce prix et le titulaire facturera à INRAE la différence entre le prix du repas contractualisé dans le marché (bordereau des prix) et le prix tarif étudiant. Cette facturation est trimestrielle à terme échu.

### 6.3.4 Liquidation

La liquidation du présent marché sera effectuée conformément aux règles de la comptabilité publique. Le mode de règlement est le virement administratif.

Le paiement intervient dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement par INRAE, après vérification du service fait par le service acquéreur.

Les erreurs ou omissions dans la demande de règlement seront signalées au Titulaire du marché, obligation sera faite à ce dernier d'établir une nouvelle demande ou une nouvelle facture, à compter de la réception desquels un nouveau délai de 30 jours pour effectuer le paiement sera ouvert dans des conditions identiques à celles visées à l'alinéa précédent.

Le défaut de paiement dans les délais prévus donne lieu, de plein droit et sans autre formalité, au versement des intérêts moratoires et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement fixée à 40 euros.

Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai de 30 (trente) jours visé ci-dessus (délai global de paiement) jusqu'à la date de mise en paiement du principal inclus.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de 8 (huit) points de pourcentage.

#### 6.4 Avance

Pour chaque bon de commande, et sauf mention contraire portée sur l'acte d'engagement, une avance de 5 % peut être versée au Titulaire, si ce dernier en a fait la demande dans l'acte d'engagement et dans les conditions prévues conformément aux dispositions des articles L. 2191-2, L. 2191-3 et aux articles R. 21916-3 à R. 2191-12 du Code de la commande publique correspondant à un accord-cadre exécuté au moyen de bons de commande. Le taux de l'avance applicable pour les PME est de 10% minimum du montant du marché.

### 7 Clause de réexamen

Conformément à l'article R. 2194-1 du Code de la commande publique, INRAE peut appliquer, durant toute la durée du marché, une clause de réexamen.

Cette clause peut s'appliquer sur l'étendue de la prestation, en diminution ou en augmentation, dans les cas énumérés ci-après.

INRAE pourra revoir le périmètre de la prestation dans les cas suivants :

- Réorganisation des services à la suite de l'évolution de l'activité,
- Evolution des profils des convives pris en charge,
- Evolution de la part de produits Egalim (Bio, labels etc.),
- Fermeture, ouverture ou transfert d'activité d'un service, d'une activité ou d'un site,
- Evènement présentant le caractère de l'imprévision ou de la force majeure.

La clause de réexamen pourra être enclenchée à tout moment, avec un délai de mise en application d'un mois à la suite de la notification au titulaire du marché.

Dans le cas où une telle clause de réexamen serait à activer, INRAE et le titulaire du marché se rencontreront pour définir les modalités de sa mise en œuvre. L'accord entre les deux parties sera matérialisé par modification du contrat initial.

### 8 Pénalités

#### 8.1 Pénalités applicables

Faute par le titulaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le marché, des pénalités peuvent lui être infligées selon les modalités suivantes (par dérogation à l'article 14 du CCAG).

Sont considérées comme des causes exonératoires de la responsabilité du titulaire, et donc de l'application des pénalités, les hypothèses suivantes :

- La force majeure au sens de la jurisprudence administrative,
- Le fait de tiers (hors ceux intervenant sous la responsabilité du titulaire),
- La faute du pouvoir adjudicateur ou des personnes relevant de sa responsabilité au titre de l'exécution du présent marché,
- Le retard imputable au pouvoir adjudicateur.

La pénalité peut être de deux types en fonction de la nature de l'infraction constatée :

Sans mise en demeure préalable sur simple constat du pouvoir adjudicateur,

Avec mise en demeure préalable : la sanction est déclenchée si la mise en demeure est restée sans effet pendant cinq jours à compter de la date de réception du courrier recommandé par le titulaire.



Le montant des pénalités arrêté par le pouvoir adjudicateur est déduit du montant de la facture au fur et à mesure de leur constat.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités dont le montant ne dépasse pas 1 000 euros sur l'ensemble du marché.

Les pénalités sont cumulables et ne sont pas libératoires. L'application de ces pénalités ne dispense en aucun cas le titulaire d'indemniser le pouvoir adjudicateur ou les tiers des préjudices qu'ils auraient effectivement subis à l'occasion de l'exécution du présent marché.

Le tableau ci-après précise la nature et le montant des pénalités auxquelles le titulaire s'expose en cas de non-respect du marché :

Désignation de la pénalité	Montant	Après mise en demeure
<b>ORGANISATION – FONCTIONNEMENT</b>		
Non-fourniture des prestations le jour de consommation	2000€ par infraction constatée	
Retard au démarrage des prestations	200€ par ¼ heure d'écart constaté	
Non-respect de la continuité du service (sauf cas de force majeure, validé par le pouvoir adjudicateur) - Interruption totale du service pour une journée - Interruption totale du service au-delà d'une semaine	- 5000€ par jour - résiliation du marché sans indemnité	
Non-respect des menus validés par le pouvoir adjudicateur sans accord préalable et écrit de ce dernier	200€ par infraction constatée L'infraction s'entend par une composante d'un repas non respectée	
Mauvaise utilisation des équipements à la charge du prestataire	200€ par infraction constatée	
Non-respect des modalités de communication des menus pour validation par le pouvoir adjudicateur (projets de menus)	200€ par jour de retard	X
Non-respect des engagements sur le temps d'attente maximum aux caisses	50€ par ¼ heure d'écart constaté	
Désignation de la pénalité	Montant	Après mise en demeure
<b>QUALITE – OFFRE</b>		
Non-respect des prix des prestations	50% de l'écart constaté entre le prix pratiqué et le prix contractuel X le nombre de prestations servies	
Non-respect des spécificités qualitatives et quantitatives contractuelles	800€ par infraction constatée	
Non-respect des spécifications quantitatives (grammages)	400€ par infraction constatée sur la base d'un contrôle de traçabilité	
Non-respect des engagements sur la liste des produits imposés, la variété des plats, le maintien des choix ou l'ouverture des stands	400€ par infraction constatée (multipliée par deux en cas de réitération au cours d'un même mois)	
Non-respect de l'interdiction de présence d'OGM	250€ par infraction constatée	
<b>HYGIENE</b>		
Non-exécution du plan de nettoyage conformément au CCTP	200€ par infraction constatée	
Non-respect des bonnes pratiques d'hygiène sur l'office	200€ par infraction constatée	
Non-respect du protocole de contrôles bactériologiques	100€ par infraction constatée	X
<b>PERSONNEL</b>		



Non-respect d'une demande d'INRAE d'un changement de personnel sur la base d'élément factuel	1000€ par mois de retard	
REPORTING – SUIVI		
Retard dans la transmission des rapports d'activité	200€ par jour de retard	X
Non-participation à la commission restauration ou à tout autre réunion de travail convoquée par les services d'INRAE impliquant la présence du titulaire	200€ par absence constatée	

## 8.2 Pénalités pour travail dissimulé

Lorsque le pouvoir adjudicateur est informé, par les instances de contrôle, d'une situation irrégulière du titulaire au regard des articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du Code du travail, il lui enjoint de faire cesser immédiatement la situation, et d'en apporter la preuve. Il informe l'instance de contrôle des résultats de cette démarche.

En l'absence de régularisation satisfaisante dans les délais impartis, il peut imposer des pénalités, ou rompre le contrat, sans indemnité, au frais et risques du titulaire.

Le montant des pénalités à ce titre est, au plus, égal à 10 % du montant du contrat et ne peut excéder celui des amendes encourues en application des articles L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 du Code du travail.

## 8.3 Exécution aux frais et risques du titulaire

En cas de manquement au principe de continuité de service, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire exécuter ces prestations par un tiers aux frais et risques du titulaire. En cas de défaillance du titulaire ne relevant pas d'un cas de force majeure, après mise en demeure par lettre recommandée avec A.R. restée sans effet dans un délai de quarante-huit (48) heures, le pouvoir adjudicateur peut faire assurer le service aux frais du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Dans cette hypothèse, il est fait application des dispositions de l'article 45 du CCAG-FCS. L'exécution aux frais et risques du titulaire et la fixation de pénalités ne peuvent être appliquées simultanément au même manquement.

En cas de manquements répétés, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché sans que le titulaire ne puisse prétendre à indemnité. Cette résiliation ne portera que sur les prestations assurées pour le compte du pouvoir adjudicateur concernée.

## 9 Sous-traitance

La sous-traitance totale du marché est interdite. Le titulaire du marché peut recourir à la sous-traitance pour l'exécution d'une partie des prestations objet du présent marché.

Conformément à la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975, tous les sous-traitants doivent être préalablement agréés et leurs conditions de paiement acceptées par le pouvoir adjudicateur avant qu'ils n'interviennent dans le cadre du marché.

Le titulaire est tenu de communiquer le contrat de sous-traitance et ses avenants éventuels au pouvoir adjudicateur, lorsque celui-ci en fait la demande.

Le sous-traitant qui lui-même désire sous-traiter est considéré comme « entrepreneur principal » à l'égard de ses propres sous-traitants ; il doit donc notamment faire accepter son sous-traitant et faire agréer ses conditions de paiement par le pouvoir adjudicateur. En cas de sous-traitance, le titulaire demeure personnellement responsable du respect de toutes les obligations résultant du marché.

## 10 Assurances

Le Titulaire sera tenu, au titre du présent marché passé avec INRAE, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du Code civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes, y compris le sous-traitant agréé ;
- par le matériel ou les produits utilisés ;
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

Seront notamment couverts tous les risques d'intoxication alimentaire.

L'assurance du Titulaire couvrira également les dommages aux biens dont il a l'usage quant aux risques :

- de vol du matériel nécessaire au fonctionnement de l'exploitation,
- de dommages matériels et immatériels consécutifs.

Le titulaire sera tenu d'informer INRAE de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision.

Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son Titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » contractée à cet effet, pour agrément préalable. Le Titulaire sera tenu de présenter une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.

## 11 Langue

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français.

## 12 Réversibilité

A la fin du marché, et quelle qu'en soit la cause (notamment en cas de résiliation ou interruption du contrat pour quelque cause que ce soit), le titulaire s'engage à faciliter la réversibilité du traitement des prestations.

Cela doit permettre à INRAE de reprendre ou de faire reprendre sans difficultés par un tiers désigné par elle lesdites prestations et ce dans les meilleures conditions.

Le titulaire communiquera l'ensemble des informations nécessaires pour permettre à INRAE de préparer la réversibilité.

## 13 Résiliation

Les dispositions du chapitre 7 du CCAG-FCS sont applicables au présent marché.

### **Résiliation pour faute ou mauvaise exécution du service**

La résiliation du contrat peut être prononcée par le pouvoir adjudicateur, sans indemnisation du titulaire dans les cas suivants :

De plein droit, en cas de :

- Redressement judiciaire ou liquidation judiciaire,
- Condamnation pénale avec l'interdiction de conclure des marchés publics,

Aux torts du titulaire, en cas de :

- Non-respect de la législation du travail, impossibilité d'assurer la prestation, actes frauduleux, obligations non respectées dans les délais prévus...
- Non-conformité des clauses relatives à l'exécution des prestations objet du marché,
- Impossibilité pour le titulaire d'exécuter le contrat et en l'absence de solution alternative en cas d'interruption de service,
- En cas de recours deux fois en douze mois consécutifs à une entreprise extérieure,
- En cas d'entrave à l'exécution de contrôle par le pouvoir adjudicateur,
- En cas de faute grave : non-respect de la législation relative au droit du travail ou actes frauduleux concernant la nature, la qualité ou la quantité des prestations.
- En cas d'interruption de service de plus d'une semaine ou en cas de cessation de service.

Sauf en cas de résiliation de plein droit, la résiliation prend effet à la date fixée dans la décision ou, à défaut d'une autre date, à la date de notification de cette décision.

#### **Résiliation pour motif d'intérêt général**

Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché pour motif d'intérêt général. Par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS, le marché peut être résilié sans que le titulaire ne puisse prétendre à une indemnisation proportionnelle au montant du contrat restant à exécuter. Les parties conviendront ensemble d'une indemnisation par transaction.

## **14 Règlement des différends**

Les différends et litiges se règlent selon les dispositions de l'article 46 du CCAG Fournitures Courantes et Services.

Organe chargé des procédures de médiation :

Comité consultatif interrégional de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics

22 mail Pablo Picasso, BP 24209

44042 NANTES Cedex 1

Téléphone : 02 53 46 79 83

Courriel : [dreets-pdl.ccira@dreets.gouv.fr](mailto:dreets-pdl.ccira@dreets.gouv.fr)

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal Administratif de Rennes

3 contour de la Motte

35044 RENNES Cedex

Téléphone : 02 23 21 28 28

Courriel : [greffe.ta-rennes@juradm.fr](mailto:greffe.ta-rennes@juradm.fr)

Service auprès duquel les renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours :

Tribunal Administratif de Rennes

3 contour de la Motte

35044 RENNES Cedex

Téléphone : 02 23 21 28 28

Courriel : [greffe.ta-rennes@juradm.fr](mailto:greffe.ta-rennes@juradm.fr)

Le tribunal administratif peut également être saisi par l'application Télérecours Citoyens accessible via le site Internet [www.telerecours.fr](http://www.telerecours.fr).

## 15 Force majeure

Les parties ne pourront être tenues responsables d'un manquement à l'une quelconque de leurs obligations au titre du marché, qui résulterait de la survenance d'un événement de force majeure, tel que défini par la loi et la jurisprudence.

Dans la mesure où de telles circonstances se poursuivraient pendant une durée supérieure à un mois calendaire, les parties conviennent d'engager des discussions en vue de modifier les termes de leurs engagements respectifs.

## 16 Election de domicile - Désignation d'un référent qualifié

Tous les documents relatifs au marché, destinés au titulaire, sont adressés au domicile élu figurant à l'Acte d'engagement. En cas de modification de domicile élu ou de tout autre changement concernant la forme juridique, la dénomination sociale ou la domiciliation bancaire du titulaire, ce dernier est tenu d'en informer immédiatement INRAE par écrit. Les pièces justificatives des modifications sont jointes à cette information.

Le titulaire s'engage dès la notification du marché à communiquer le nom d'un référent qualifié, qui sera l'interlocuteur privilégié du pouvoir adjudicateur, chargé de veiller à la régularité de l'exécution du marché et de répondre à toutes les questions relatives à l'exécution des prestations décrites dans le CCTP. 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 le pouvoir adjudicateur et désigner une nouvelle personne, qui se substituera aux obligations de la précédente. La désignation du nouveau référent est soumise à l'approbation d'INRAE.

## 17 Dérogation au CCAG-FCS

Articles du contrat	Articles du CCAG-FCS	Objet
<b>2</b>	<b>4.1</b>	Ordre de priorité des pièces contractuelles
<b>3.1</b>	<b>27.3</b>	Non tenu d'aviser le titulaire des jours et heures fixés pour les opérations de vérification
<b>4</b>	<b>30</b>	Délai pour la mise au point des prestations
<b>8</b>	<b>14</b>	Déclenchement des pénalités pour non exécution des clauses du marché
<b>8</b>	<b>14.1.3</b>	Non-exonération des pénalités pour non exécution des clauses du marché
<b>13</b>	<b>42</b>	Indemnité en cas de résiliation pour motif d'intérêt général