**MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE SERVICE**

**Pouvoir adjudicateur :**

INRAE Grand Est - Colmar

28 rue de Herrlisheim

68000 COLMAR

**Procédure passée en application de l’article** **R2123-1 3° du code la Commande Publique**

Objet du marché :

**Prestations de restauration pour le restaurant  
du Centre INRAE Grand Est – Colmar**

ACTE D’ENGAGEMENT VALANT CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES  
AE-CCAP

Le Prestataire

Je soussigné (nom, prénoms) : ………………..

Agissant pour le compte de (raison sociale) : ……………………

Forme juridique : ………………………………….

Capital social : …………………………………….

Adresse du siège social : ………………………..

Tél. : ………………………

Immatriculation à l’INSEE

n° d’identité d’établissement (SIRET) : ……………………………………………

code d’activité économique principale (APE) : …………………………………..

n° d’inscription au registre du commerce de : RCS : ……………………………

n° TVA intracommunautaire : ……………………………

n° SIRET de l’établissement émetteur des factures : ……………………………………

Adresse de l’établissement émetteur des factures : ……………………………………

après avoir pris connaissance des dispositions du présent document, des documents qui y sont mentionnés et après avoir satisfait aux obligations fiscales et sociales en vigueur,

m’engage sans réserve, conformément aux stipulations du présent document et des documents qui y sont mentionnés, à exécuter dans les conditions fixées par lesdits documents les prestations désignées en objet du présent Acte d’Engagement valant Cahier des Clauses Administratives Particulières.

L’offre, ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m’est notifiée dans le délai de cent vingt (120) jours à compter de la date limite de réception des plis ou de la date de remise de l’offre finale en cas de négociation.

**Fait à ………………… le …………………..[[1]](#footnote-2)**

Le prestataire[[2]](#footnote-3)

* ne refuse pas de percevoir l’avance prévue à l’article 14 du présent document.
* refuse de percevoir l’avance prévue à l’article 14 du présent document.

INRAE, Centre Grand Est-Nancy

Est acceptée la présente offre pour valoir Acte d’Engagement.

En base

avec PSE n°1

avec PSE n°2

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur, Serge Kauffmann, Président de Centre

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l’article R. 2191-60 du code de la commande publique (nantissements ou cessions de créances) : Le Président du Centre INRAE Grand Est-Colmar.

# SOMMAIRE

[SOMMAIRE 3](#_Toc189055395)

[1. PREAMBULE 5](#_Toc189055396)

[2. FORME ET OBJET DU MARCHE 5](#_Toc189055397)

[3. PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE 5](#_Toc189055398)

[4. DUREE DU MARCHE 5](#_Toc189055399)

[5. DISPOSITIONS PARTICULIERES 6](#_Toc189055400)

[6. RESPONSABILITE DES CONTRACTANTS 6](#_Toc189055401)

[6.1 RESPONSABILITE DE L’ETABLISSEMENT 6](#_Toc189055402)

[6.2 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE 6](#_Toc189055403)

[6.3 CONVENTIONS 6](#_Toc189055404)

[7. LES LOCAUX 6](#_Toc189055405)

[7.1 ETAT DES LIEUX ET INVENTAIRES CONTRADICTOIRES 7](#_Toc189055406)

[7.2 RESPONSABILITE DE L’ETABLISSEMENT PROPRIETAIRE DES LOCAUX 7](#_Toc189055407)

[7.3 PROPOSITION D’AMELIORATION 7](#_Toc189055408)

[7.4 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE UTILISATEUR DES LOCAUX 7](#_Toc189055409)

[7.5 REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE 8](#_Toc189055410)

[8. FERMETURE DU RESTAURANT 8](#_Toc189055411)

[9. MATERIELS 8](#_Toc189055412)

[9.1 FOURNITURES PAR L’ETABLISSEMENT 8](#_Toc189055413)

[9.2 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE 8](#_Toc189055414)

[10. SECURITE 8](#_Toc189055415)

[11. VERIFICATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS 9](#_Toc189055416)

[11.1 CONTROLE PERMANENT 9](#_Toc189055417)

[11.2 CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES 9](#_Toc189055418)

[11.3 CONTROLE EXTERNE 9](#_Toc189055419)

[12. PERSONNELS 10](#_Toc189055420)

[12.1 REPRISE PAR LE PRESTATAIRE DES PERSONNELS CONTRACTUELS 10](#_Toc189055421)

[12.2 RECRUTEMENT 10](#_Toc189055422)

[12.3 REMPLACEMENT DEFINITIF DU RESPONSABLE 10](#_Toc189055423)

[12.4 PROTECTION DE LA MAIN-D'OEUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL 11](#_Toc189055424)

[13. PRIX PAYE AU PRESTATAIRE 11](#_Toc189055425)

[13.1 PRIX FORFAITAIRE 11](#_Toc189055426)

[13.2 PRIX UNITAIRES DU REPAS 11](#_Toc189055427)

[13.3 DROIT D’ADMISSION 12](#_Toc189055428)

[13.4 REVISION DE PRIX 12](#_Toc189055429)

[13.5 MODALITES DE REGLEMENT 13](#_Toc189055430)

[13.6 MODALITES DE FACTURATION 14](#_Toc189055431)

[13.6.1 FRAIS DE FONCTIONNEMENT 14](#_Toc189055432)

[13.6.2 PRESTATIONS SOCIALES DES REPAS ET DROITS D'ADMISSION 14](#_Toc189055433)

[13.6.3 CONVENTIONS 15](#_Toc189055434)

[13.6.4 PASSAGE DE GROUPES et "VISITEURS" 15](#_Toc189055435)

[14. AVANCE 15](#_Toc189055436)

[15. RETENUE DE GARANTIE 16](#_Toc189055437)

[16. CLAUSES DE REEXAMEN 16](#_Toc189055438)

[16.1 FLUCTUATION DE LA FREQUENTATION 16](#_Toc189055439)

[16.2 CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES 16](#_Toc189055440)

[17. PENALITES 17](#_Toc189055441)

[17.1. EN CAS DE DISCONTINUITE DE SERVICE 17](#_Toc189055442)

[17.2 POUR INSUFFISANCE DE PERSONNEL 17](#_Toc189055443)

[17.3 AUTRES PENALITES 17](#_Toc189055444)

[18. PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT 17](#_Toc189055445)

[19. ASSURANCES 17](#_Toc189055446)

[20.ZONES A REGIME RESTRICTIF (ZRR) 18](#_Toc189055447)

[21. CONFIDENTIALITE - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES 18](#_Toc189055448)

[22. RESILIATION DU MARCHE 20](#_Toc189055449)

[23. LITIGES 20](#_Toc189055450)

[24. DEROGATIONS AU CCAG-F CS 20](#_Toc189055451)

[ANNEXE 1 21](#_Toc189055452)

[ANNEXE 2 22](#_Toc189055453)

# PREAMBULE

Dans le présent AE-CCAP :

L’entreprise est dénommée "le prestataire" ;

Le Centre INRAE Grand Est-Colmar est dénommé "l’établissement" ;

La personne habilitée à engager l’établissement est le Président du centre INRAE Grand Est – Colmar en tant que Représentant du Pouvoir Adjudicateur, et par délégation, la Directrice des Services d’Appui du centre INRAE Grand Est - Colmar ;

Les personnels d'INRAE et les personnes autorisées par INRAE à manger dans le restaurant (dont les personnels travaillant dans les laboratoires d'INRAE et appartenant à d’autres organismes partenaires d’INRAE) sont nommés "les usagers".

# FORME ET OBJET DU MARCHE

Le présent marché, passé en application l’article R2123-1 3°, a pour objet des prestations de restauration qui seront réalisées sur le centre INRAE Grand Est - Colmar.

Le Centre est situé 28 rue de Herrlisheim – 68 000 Colmar

Le présent marché est un accord-cadre mono attributaire s’exécutant à bons de commandes, sans minimum et avec un montant maximum de 550 000 € HT pour toute la durée du marché, en application des articles R 2162-1 à 6 du Code de la Commande Publique.

Prestations :

Production sur place et distribution de repas journaliers à midi dans le restaurant, les jours ouvrés. En 2023, le nombre moyen de repas servis en self est de 49 par jour. En 2024, il est de 52 repas par jour.

Il est à noter qu’une augmentation de la fréquentation du restaurant est attendue, en raison de la diminution du nombre de jours autorisés en télétravail à compter du 1er janvier 2025. Cette augmentation est estimée à 10%.

Le centre sera fermé chaque année entre Noël et Nouvel An (voir article 2.1 du CCTP) et le vendredi du week end de l’Ascension.

# 3. PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité décroissante :

* Le présent acte d’engagement valant cahier des clauses administratives particulières (AE-CCAP) et ses annexes ;
* Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) ;
* Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG/FCS) approuvé par l’arrêté du 30/03/2021
* L’offre technique du titulaire
* Les actes de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs
* Les bons de commandes

# 4. DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée allant de sa notification jusqu’au 31/12/2026.

Le démarrage des prestations est prévu dès le 02/05/2025.

Le marché pourra être reconduit annuellement, de manière tacite, dans la limite de deux (2) années de reconduction, sauf dénonciation écrite par l’établissement ou résiliations anticipées du marché prévues au chapitre 7 du CCAG/FCS. En tout état de cause, le marché se terminera au plus tard le 31 décembre 2028.

En cas de non-reconduction, l’établissement adressera sa décision au prestataire, trois (3) mois au moins avant la fin de la période en cours du marché, par courriel ou lettre recommandée, avec accusé de réception.

# 5. DISPOSITIONS PARTICULIERES

Le prestataire prend les dispositions nécessaires à la protection des personnes, des biens et équipements présents sur le lieu de ses interventions, notamment les mesures sanitaires, qui pourraient s’imposer pendant l’exécution du présent marché.

Par dérogation, à l’article 5.2.2 du CCAG/FCS, toute nouvelle disposition de la règlementation en matière de protection de la main d’œuvre et des conditions de travail s’applique de plein droit au marché sans qu’il soit nécessaire de conclure un avenant sauf pour le cas où cette législation entraîne des prestations indispensables supplémentaires.

Le prestataire engage sa responsabilité en ce qui concerne la sécurité des personnes et les dégradations occasionnées par ses interventions. L’article 8 du CCAG/FCS s’applique.

Il se soumet aux conditions d’accès aux locaux, s’engage à respecter les consignes de sécurité, et à appliquer le plan de prévention, établi conformément au décret n° 92 – 158 du 20 février 1992 fixant les prescriptions particulières d’hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure.

# 6. RESPONSABILITE DES CONTRACTANTS

## 6.1 RESPONSABILITE DE L’ETABLISSEMENT

L’établissement met à la disposition du prestataire les locaux affectés et réservés au service de la restauration. Il fait en sorte que la salubrité et la conformité à l’activité spécifique de la restauration, soient conformes à la législation en vigueur. Sauf cas de force majeure, il fournit au prestataire l’ensemble des fluides nécessaires à la mise en œuvre de la restauration.

Il assume également l’entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité, ainsi que la maintenance curative des matériels.

## 6.2 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE

Dans le cadre de l’exécution de la prestation, le prestataire est responsable des matériels mis à sa disposition dans les locaux du restaurant et de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d’entretien des locaux mis à sa disposition. Il veille au respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière d’hygiène et de sécurité relatives à l’activité de restauration et au code du travail.

Le prestataire n’est autorisé à préparer des repas dans les locaux mis à sa disposition par INRAE, qu’au seul bénéfice des personnels INRAE et des personnels autorisés par INRAE.

## 6.3 CONVENTIONS

Des conventions peuvent être passées entre INRAE et des partenaires pour l’accès au restaurant de leurs agents. Elles préciseront les conditions particulières d’accès. Le prestataire sera informé des organismes concernés, du prix du repas fixé dans chaque convention et de la liste des personnes autorisées à fréquenter le restaurant.

# 7. LES LOCAUX

L’établissement met à la disposition du prestataire les locaux affectés et réservés au service de la restauration. Le prestataire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d’autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans l’accord express de l’établissement.

## 7.1 ETAT DES LIEUX ET INVENTAIRES CONTRADICTOIRES

Un état des lieux contradictoire sera établi conjointement par le prestataire et l’établissement lors de la prise en charge par le prestataire.

Si au cours de la période d’exécution du marché, l’installation nécessite une mise à niveau de sa conformité par rapport à la législation ou à la réglementation, le prestataire et l’établissement doivent se tenir réciproquement informés. L’établissement s’engage à s’y conformer en concertation avec le prestataire.

Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans à la date anniversaire de la prise en charge par le prestataire.

## 7.2 RESPONSABILITE DE L’ETABLISSEMENT PROPRIETAIRE DES LOCAUX

L’établissement prend en charge tous travaux de réparation ou de modification des installations immobilières se rapportant aux locaux et agencements affectés à la restauration.

L’établissement prend également en charge les frais de maintenance et d’entretien des locaux et agencements, autres que ceux de l’entretien journalier ou périodique mis à la charge du prestataire et tels que stipulés au C.C.T.P. et ce, dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté et à l’usure par une utilisation normale, non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du prestataire.

Le prestataire informera sans délai l’établissement de tout incident ou défectuosité nécessitant des réparations ou justifiant des interventions dans les locaux qui lui sont confiés.

L’établissement se réserve la faculté d’effectuer tous les travaux qu’il juge nécessaire en concertation avec le prestataire, notamment concernant les questions d’hygiène et de distribution des repas.

Le prestataire 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 sensible, ni à augmenter son effectif en personnel.

L’infrastructure immobilière intérieure fait l’objet, au moins une fois par an, de visites effectuées par un représentant de l’établissement et un représentant du prestataire. Ces visites font l’objet d’un compte-rendu écrit.

## 7.3 PROPOSITION D’AMELIORATION

Les installations et agencements peuvent faire l’objet d’amélioration ou de perfectionnement sur le plan de la conformité, de la fonctionnalité, etc… Toute proposition formulée par le prestataire sera étudiée.

## 7.4 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE UTILISATEUR DES LOCAUX

Le prestataire doit se conformer, en ce qui concerne l’utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l’hygiène des locaux : Arrêté du 8 octobre 2013 – JO du 18/10/2013.

Il doit assurer la maintenance préventive des matériels.

Le prestataire s’engage à utiliser et entretenir les matériels et équipements mis à sa disposition avec le même soin que s’ils étaient sa propriété. L’utilisation anormale entraînant des dommages aux dits matériels ou équipements fera l’objet d’une remise en état à la charge du prestataire.

Le prestataire informera sans délai l’établissement de tout incident ou défectuosité nécessitant des réparations ou justifiant des interventions dans les locaux qui lui sont confiés.

A l’issue de la journée de travail, le prestataire s’assurera de la fermeture des locaux, portes, fenêtres et issues de secours.

## 7.5 REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

Le prestataire doit à la fin du marché :

· remettre sans délai à l’établissement les clefs, ainsi que les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l’état des lieux contradictoire ;

· laisser dans les locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c’est à dire correspondant à l’inventaire contradictoire. Les manquants en petit matériel sont traités conformément au C.C.T.P ;

· la remise des locaux, installations et gros matériels sera faite après déduction de la vétusté et de l’usage normal qui en aura été fait.

En cas de contestation, un expert est nommé d’un commun accord.

A défaut d’accord l’affaire est soumise au juge compétent du lieu de résidence de l’établissement, à l’initiative de la partie la plus diligente.

# 8. FERMETURE DU RESTAURANT

En cas de fermeture prévisible du restaurant pour une durée supérieure à quinze jours, l’établissement s’engage à en aviser le prestataire au moins trois mois à l’avance par lettre recommandée avec accusé de réception, ou par mail avec accusé de réception.

L’établissement est dégagé de cette obligation pour les fermetures prévues à l’article 2 du présent AE-CCAP, et tout cas de force majeure.

# 9. MATERIELS

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros et du petit matériel par le prestataire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans.

## 9.1 FOURNITURES PAR L’ETABLISSEMENT

L’établissement met à la disposition du prestataire le gros matériel (installations frigorifiques, de cuisson, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc…) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée du marché et à titre gratuit.

L’établissement met également à la disposition du prestataire le petit matériel de restauration (vaisselle, plateaux, ustensiles…).

La liste du matériel mis à disposition du prestataire figure en annexe C1 au C.C.T.P.

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

## 9.2 RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE

Le prestataire s’engage à utiliser et entretenir les matériels et équipements mis à sa disposition avec le même soin que s’ils étaient sa propriété. L’utilisation anormale entraînant des dommages aux dits matériels, fera l’objet d’une remise en état à la charge du prestataire.

# 10. SECURITE

L’entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l’établissement.

Pour ce faire, l’établissement doit posséder un double de l’ensemble des clefs des différents locaux, chambres froides, meubles et placards.

L’établissement précisera qui détient ce double des clefs. Il devra informer, par avance le prestataire, de son utilisation lors de son absence, sauf cas de force majeure. Dans ce cas, l’établissement établira un rapport écrit précisant les raisons d’utilisation du double de ces clefs et le remettra au prestataire.

# 11. VERIFICATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS

## 11.1 CONTROLE PERMANENT

L’application du présent article déroge aux articles 27.3, 28 à 29 du CCAG/FCS. Ces vérifications ne donnent pas lieu à décision d’admission par dérogation aux articles 28.2 et 30.1 du CCAG/FCS.

L’établissement peut à tout moment, et sans en référer au prestataire, procéder ou faire procéder par toutes personnes désignées 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 aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment en ce qui concerne le contrôle d’hygiène et sanitaire, le contrôle quantitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité, la présence des personnels du prestataire.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications relatives à :

· la salubrité (des denrées, des matériels, des locaux, l’hygiène des personnels…) ;

· la qualité nutritionnelle et gastronomique ;

· la qualité (denrées) ;

· les quantités, grammages ;

· le nombre et qualification des personnels

et d’une façon générale sur toutes les obligations contractuelles à charge du prestataire, dans le cadre du présent marché.

Les contrôles sont effectués par un représentant de l’établissement.

Les décisions prises par INRAE à l’issue des contrôles de qualité et constats de défaut de prestations dérogent aux articles 30.2, 30.4 et 30.5 du CCAG/FCS.

En cas de défaut constaté, l’établissement prend l’une ou l’autre des sanctions financières suivantes :

- mise en œuvre de pénalités conformément à l’article 17 du présent document

- demande de réfaction dans les conditions de l’article 30.3 du CCAG/FCS

Dans tous les cas, les actions correctives nécessaires devront être entreprises par le prestataire après mise en demeure expresse de l’établissement. Le prestataire devra s’exécuter dans le délai mentionné dans la mise en demeure et qui sera de 15 jours minimum.

A l’issue de ce délai, l’établissement, s’il constate après un nouveau contrôle, que les défauts ne sont pas complètement corrigés, pourra résilier le marché dans les conditions prévues à l’articles 41 du CCAG/FCS.

## 11.2 CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le prestataire pour le service puisse s’exercer, l’établissement aura, aussi souvent qu’il l’estimera nécessaire, accès à la comptabilité matière dudit prestataire, se rapportant à la gestion du restaurant de l’établissement : feuilles de consommation journalière, factures à l’appui, fiches de stocks, fiches techniques des produits livrés, situations financières, comptes financiers, et justificatifs de toute nature.

## 11.3 CONTROLE EXTERNE

Pour exercer les contrôles prévus aux articles précédents, l’établissement peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au prestataire, notamment la Direction Départementale de la Protection des Populations Ces interventions, demandées par l’établissement à des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l’exercice de leurs fonctions.

Le prestataire fera réaliser mensuellement à ses frais des analyses micro biologiques sur des préparations : hors d’œuvre, plats protéiques, desserts. Ces contrôles seront à réaliser en conformité avec la réglementation en vigueur.

Dès leur connaissance, les résultats seront systématiquement communiqués à l’établissement, et seront affichés à l’entrée du restaurant. Cet affichage est assuré par le prestataire.

# 12. PERSONNELS

## 12.1 REPRISE PAR LE PRESTATAIRE DES PERSONNELS CONTRACTUELS

Le prestataire recrute et rémunère tout le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

La liste actuelle des personnels est jointe en annexe au C.C.T.P. (annexe C2)

Le prestataire doit communiquer à l’établissement dans les 15 jours suivant la notification du marché, la liste nominative du personnel et sa qualification. La liste de ces personnels, tenue à jour au cours de l'exécution du marché se trouvera constamment sur place dans le bureau du responsable du prestataire mis à sa disposition par l’établissement, ainsi que les horaires de travail de ces personnels.

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

## 12.2 RECRUTEMENT

L’attention du prestataire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur le personnel d’encadrement.

Le personnel du prestataire devra faire preuve d’un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des usagers. Il devra faire preuve d’une discrétion absolue.

En ce qui concerne l’encadrement, le prestataire désignera un responsable et son remplaçant qui devront être présentés à l’établissement avant leur prise de fonction.

Ce responsable, ou en son absence son remplaçant, qui est l’interlocuteur de l’établissement, assure le bon fonctionnement du restaurant de l’établissement.

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

## 12.3 REMPLACEMENT DEFINITIF DU RESPONSABLE

Lorsque le responsable nommément désigné par le titulaire pour réaliser les prestations n’est définitivement plus en mesure d’accomplir sa tâche, le titulaire doit :

* en informer sans délai INRAE
* communiquer le CV du nouveau responsable dans un délai de 15 jours à compter de la date d’envoi de l’information à l’acheteur.

Si INRAE ne récuse pas le nouveau responsable dans un délai de 30 jours, la proposition est réputée acceptée.

Si INRAE récuse, de façon motivée, le nouveau responsable, le titulaire dispose de 15 jours, par dérogation à l’article 3.4.3 du CCAG-FCS, pour faire une nouvelle proposition. Si INRAE récuse à nouveau le nouveau responsable, le marché peut être résilié dans les conditions prévues à l’article 41 du CCAG-FCS.

De même, l’établissement se réserve la faculté de demander le remplacement définitif du responsable, pour motifs dûment justifiés. Les mêmes conditions de remplacement que ci-dessus sont applicables.

## 12.4 PROTECTION DE LA MAIN-D'OEUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

Le prestataire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements sur la protection de la main-d’œuvre et conditions de travail. Les stipulations de l’article 6 du CCAG/FCS sont applicables.

Des vêtements et protections de travail spécifiques à l'exécution des prestations seront fournis par le Titulaire du marché à tout son personnel intervenant dans le cadre de la prestation objet du marché. Le personnel sera tenu de porter ces vêtements pendant les horaires de travail.

Par dérogation à l’article 6.2 du CCAG/FCS, toute nouvelle disposition législative en matière de protection de la main d’œuvre et des conditions de travail s’applique de plein droit au marché sans qu’il soit nécessaire de conclure un avenant sauf pour le cas où cette législation entraîne des prestations indispensables supplémentaires.

# 13. PRIX PAYE AU PRESTATAIRE

La prestation principale correspondant aux frais de fonctionnement en restaurant self-service est forfaitaire.

Le repas self et les repas à emporter sont à prix unitaires.

Les prix sont déterminés en tenant compte de la structure du repas, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation à laquelle ils se rapportent.

## 13.1 PRIX FORFAITAIRE

Ce prix est établi pour la prestation principale correspondant aux frais de fonctionnement en self-service.

Les frais de fonctionnement dus par l’établissement comprennent (part forfaitaire) :

* les frais de personnel,
* les frais généraux,
* la rémunération du prestataire.

Le prix forfaitaire annuel est déterminé quel que soit le nombre de jours ouvrés dans l’année. Il est décomposé comme indiqué en annexe 2 au présent AE-CCAP.

## 13.2 PRIX UNITAIRES DU REPAS

Les prix unitaires du repas correspondent aux prix de chaque composante d’un repas. Ils correspondent à un prix moyen fixe (révisable dans les conditions de l’article 13.4 du présent document) de la part alimentaire de chaque composante, sur la base des frais assurés par le prestataire et non inclus dans le prix forfaitaire décrit ci-avant.

Ces prix sont établis pour les repas self, et le cas échéant, pour l’outil de réservation de présence et/ou de plat. Ces prix sont listés à l’annexe 1 du présent AE-CCAP.

Les prix de incluront tous les produits mis à disposition en sus (pain, condiments, sucre, sauces, …), et tiendront compte des repas améliorés et des animations, qui ne doivent pas entrainer de surcoût pour les usagers le jour de leur mise en œuvre.

Les prix unitaires sont différenciés comme suit :

|  |  |
| --- | --- |
| Hors d’œuvre et entrées | Crudités, salades |
| Charcuterie, poisson, oeufs |
| Autres : entrées chaudes, soupes et potages, entrées peu protéinées, … |
| Plats principaux (accompagnements compris) | Végétarien |
| Viande ou poisson |
| Fromages | |
| Pâtisseries et entremets | |
| Laitages (Yaourts natures ou aux fruits, fromages blancs, crèmes dessert) | |
| Fruits | |

Un étiquetage précis en self est donc obligatoire.

## 13.3 DROIT D’ADMISSION

L’établissement détermine les différentes catégories d’usagers selon leur échelonnement indiciaire et selon les organismes d’appartenance.

Le prix total de chaque repas sera augmenté forfaitairement d’un droit d’admission qui sera reversé à l’établissement. Celui-ci peut fixer des droits d’admission différenciés, en fonction de la catégorie de l’usager et des conventions signées par l’établissement avec des partenaires. La fixation du montant de ce droit d’admission relève de la seule responsabilité de l’établissement.

Les droits d'admission seront reversés à l'établissement chaque fin de mois au vu de l'état récapitulatif mensuel de fréquentation du restaurant.

Du fait de leur échelonnement indiciaire, certains agents peuvent bénéficier d'une subvention administrative (voir article 13.6.2 du présent document).

## 13.4 REVISION DE PRIX

Tous les prix indiqués dans le présent marché sont réputés fermes pendant la première période d’exécution, soit jusqu’au 31/12/2026. Ils seront ensuite révisables annuellement au 1er janvier de l’année considérée.

La révision se fait par référence à un indice de révision construit sur trois inducteurs de coûts (aliments, travail et divers) et les indices INSEE associés.

La révision se fait par application aux prix du marché d’un coefficient C donné par la formule suivante :

La formule de révision est la suivante :

C = 0,35 A + 0,5 T + 0,15 D

Décomposé comme suit :

Composante Alimentaire A



Composante Travail T



Composante Divers D :



I0 = valeur des indices à la date de remise des offres ou à la date de remise de l’offre finale en cas de négociation pour le 1er ajustement, puis celui du mois de l’ajustement précédent pour les révisions suivantes.

Im = dernière valeur connue des indices à la date anniversaire du marché

I1 : Indice INSEE 010764062 / Viande et produits à base de viande

I2 : Indice INSEE 010764066 / Préparations et conserves à base de poisson et de produits de la pêche

I3 : Indice INSEE 010764067 / Produits à base de fruits et légumes

I4 : Indice INSEE 010776699 / Fruits frais

I5 : Indice INSEE 010776722 / Légumes frais

I6 : Indice INSEE 010764071 / Huiles et graisses végétales et animales

I7 : Indice INSEE 010764073 / Produits laitiers et fromages

I8 : Indice INSEE 010764075 / Produits du travail des grains et produits amylacés

I9 : Indice INSEE 010764078 / Produits de boulangerie pâtisserie et pâtes alimentaires

I10 : Indice INSEE 010764082 / Autres produits alimentaires

I11 : Indice INSEE 001565191 / ICHT - Restauration

I12 : Indice INSEE 010764276 / Réparation de machines et équipements mécaniques

I13 : Indice INSEE 011779961 / Entretien-amélioration des bâtiments

I14 : Indice INSEE 010764147 / Savons, détergents et produits d'entretien

I15 : Indice INSEE 010764105 / Articles d'habillement

Les conditions de la révision de prix ci-dessus pourront être revues en cas de survenance de certains évènements impactant le prix des denrées alimentaires de telle façon que la révision de prix ci-dessus ne pourrait les couvrir.

Dans ce cas, le prestataire proposera à l’établissement une révision des prix concernés sur la base des prix réellement constatés par le Réseau des Nouvelles de Marché (RNM), en produisant tout justificatif probant.

En cas d’accord de l’établissement, un avenant au marché sera conclu pour une durée limitée tenant compte des éléments connus sur la situation au moment de le contracter.

En cas de désaccord de l’établissement, les parties s’entendront pour trouver la meilleure solution à cette situation.

En cas de désaccord persistant, l’établissement pourra résilier le marché dans les conditions de l’article 42 du CCAG/FCS.

## 13.5 MODALITES DE REGLEMENT

Le paiement s’effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l’article 11 du C.C.A.G./F.C.S.

Les factures doivent respecter les dispositions des articles 289-0 et 289 du Code Général des Impôts (CGI) et comporter, outre les mentions exigées par l’article 242 nonies A de l’annexe 2 du CGI, les informations suivantes :

* le numéro SIRET du centre INRAE bénéficiaire (180 070 039 00037) ;
* le numéro du marché (voir en page de garde du présent document à la notification du marché) ;
* le numéro du bon de commande afférent aux prestations facturées ;
* la nature des prestations admises;
* le montant hors taxe des prestations admises;
* le cas échéant, la mention des retenues;
* le taux et le montant de la TVA (le cas échéant) ;
* le montant total TTC.

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 sur le site <https://chorus-pro.gouv.fr>. A l’heure actuelle, 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 Chorus Pro.

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.

Le traitement des factures est partiellement automatisé et permet un meilleur délai de paiement et une information en temps réel de l’avancement de la prise en charge de la facture sur le portail Chorus.

A ce titre, le n° d’engagement à renseigner est le n° du bon de commande complet, tel qu’il figure sur le bon de commande.

La non ou mauvaise complétion du champ ci-dessus empêchera la prise en charge automatisée de la facture et allongera les délais de traitement.

Le SIRET à utiliser pour le dépôt est celui du centre payeur où se trouve l’agence comptable du centre INRAE soit : 180 070 039 00680.

L’adresse de facturation est :

INRAE Centre de Dijon

Service Budgétaire Financier et Comptable

17 rue Sully

BP86510

21065 DIJON CEDEX

L’ordonnateur chargé d’émettre le titre de paiement est le Président du Centre INRAE Grand Est-Colmar.

Le paiement sera effectué par virement administratif au compte indiqué par le prestataire ci-dessous (joindre un RIB) :

Banque : ………………………………

Code Banque :…………………………..

Code Guichet : ……………………….

Compte n° :………………………

Clé :……………………….

Il sera procédé au versement correspondant aux factures décrites ci-après, dans un délai maximum de 30 jours, à réception de la facture dans les formes prescrites.

Le taux des intérêts moratoires 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 huit points. Une indemnité forfaitaire de 40 € correspondant aux frais de recouvrement sera versée.

## 13.6 MODALITES DE FACTURATION

### 13.6.1 FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Le prestataire adressera à l’établissement concerné une facture mensuelle à terme échu pour la part correspondant aux frais de fonctionnement (cf article 13.1).

L’établissement déduira le cas échéant les réparations et les pénalités.

### 13.6.2 PRESTATIONS SOCIALES DES REPAS ET DROITS D'ADMISSION

Le prix payé par l'usager varie selon son échelonnement indiciaire et son organisme d'appartenance. L’établissement déterminera pour chaque catégorie d'usagers un droit d'admission.

L’établissement produira au prestataire une facture mensuelle afin que ce dernier lui reverse la part correspondant aux admissions encaissées.

Les usagers qui bénéficient d'une subvention administrative, paieront un prix du repas, diminué du montant de cette subvention (au 1er janvier 2024, la subvention est à 1,27 euros par repas ; la circulaire des prestations interministérielles d’action sociale n’est pas encore parue en 2025, au moment de la rédaction du dossier de consultation).

Le prestataire établira une facture mensuelle sans TVA pour la part correspondant à la subvention. Cette facture comportera en plus des renseignements décrits plus haut, le nombre de repas consommés dans le mois par catégorie d’usagers concernés par la subvention.

Le prestataire fournira mensuellement à l’établissement les états suivants relatifs au mois écoulé, provenant du système d’encaissement :

- un état récapitulatif par jour de service, précisant le nombre de repas servis en self et le nombre total du mois ;

- un état récapitulatif par catégorie tarifaire, précisant le nombre de repas servis dans le mois, le montant total payé par les usagers, le montant total des admissions et le montant total des subventions le cas échéant.

- un état listant par catégorie tarifaire, chaque badge avec le nom de l’agent correspondant, ses jours de passage et le montant total de ses passages dans le mois.

- un état détaillant les prestations à facturer par "visiteurs" (art. 13.6.4 ci-après).

### 13.6.3 CONVENTIONS

Le prestataire établira et adressera les factures directement aux organismes conventionnés, dans les mêmes conditions que celles d’INRAE.

### 13.6.4 PASSAGE DE GROUPES et "VISITEURS"

Le prix du repas est celui fixé par l’établissement pour les usagers extérieurs, dit "Visiteurs".

L'établissement établira une commande mensuelle sur la base de l'état mensuel récapitulatif de fréquentation

Le prestataire établira une facture mensuelle qui comportera le nombre de repas, tarif HT du repas et montant total HT correspondant, en plus des renseignements décrits à l’article 13.6.2.

Les organismes extérieurs hébergés sur le site dans le cadre des conventions mentionnées à l’article 6.3 du présent document peuvent aussi recevoir des visiteurs. Dans ce cas, le prestataire établira directement à l’organisme concerné la facture décrite au paragraphe ci-dessus.

Pour le passage de groupes, le paiement se fera en caisse au comptant.

Cependant, après autorisation impérative et écrite de l’établissement, le prestataire pourra facturer les repas en post-paiement à l’organisateur du groupe, s’il le demande, sur présentation de ce dernier d’un bon de commande préalable.

Le prestataire devra impérativement fournir une copie de la facture à l’établissement.

# 14. AVANCE

Une avance est accordée au titulaire, sauf renonciation expresse du titulaire à l’acte d’engagement, lorsque le montant initial du bon de commande est supérieur à 50 000 € HT et dans la mesure où le délai d’exécution du bon de commande est supérieur à 2 mois.

En application de l’article B.11.1 du CCAG-FCS, le montant de l’avance est fixé à 5% du montant initial, toutes taxes comprises, du bon de commande. Le taux de l'avance est porté à 10 % lorsque le titulaire du marché public est une petite et moyenne entreprise, au sens de la recommandation 2003/361/CE de la Commission du 6 mai 2003 concernant la définition des micro, petites et moyennes entreprises.

En cas de non-refus par le titulaire, du paiement de l’avance, celle-ci sera versée, sans aucune formalité de la part du titulaire, dans les 30 jours maximum à compter de la date de notification du bon de commande.

Le remboursement de l'avance s'impute par précompte sur les sommes dues au titulaire et proportionnellement, quand le montant des prestations exécutées atteint 65 % du montant toutes taxes comprises du bon de commande. Le remboursement de l'avance doit être terminé lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint 80 % du montant toutes taxes comprises des prestations qui lui sont confiées au titre du bon de commande.

# 15. RETENUE DE GARANTIE

Sans objet.

# 16. CLAUSES DE REEXAMEN

Lors de l’exécution du marché, des circonstances différentes du contexte connu au moment de la notification du présent marché, peuvent amener les parties à en revoir certaines dispositions.

## 16.1 FLUCTUATION DE LA FREQUENTATION

Dès le constat sur quatre (4) mois consécutifs d’une baisse ou d’une augmentation durable du nombre de repas servis par jour (+ ou – 20, par rapport à la moyenne établie à l’article 13.2 du CCTP, modifiée éventuellement par avenant), les conditions du présent marché pourront être revues, d’un commun accord entre les parties, comme suit :

* redimensionnement de l’équipe de restauration, en nombre de personnes et/ou en volume horaire ;
* diminution ou augmentation des frais de fonctionnement, notamment la masse salariale.

Un avenant sera établi et signé de chaque partie pour prise en compte des nouvelles modalités ainsi établies.

En cas d’un éventuel désaccord persistant entre les parties, ne permettant pas la conclusion de l’avenant susmentionné, le pouvoir adjudicateur résiliera le marché dans les conditions de l’article 42 du CCAG-FCS.

## 16.2 CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES

Les dispositions de l’article 24 du CCAG-FCS s’appliquent.

En cas de situation d’urgence nécessitant l’adaptation des prestations pour une durée à déterminer, les parties mettront en place, d’un commun accord, les mesures nécessaires à la continuité du service de restauration.

Un avenant sera établi et signé de chaque partie pour prise en compte des nouvelles modalités ainsi établies.

En cas de surcoûts financiers pour le titulaire, induits par des évènements imprévisibles, le titulaire devra fournir à l’établissement tout justificatif ayant force probante.

En cas d’accord par les parties sur la répartition de ces surcoûts, un avenant au marché sera établi.

En cas d’un éventuel désaccord persistant entre les parties, ne permettant pas la conclusion de l’avenant susmentionné, le pouvoir adjudicateur résiliera le marché dans les conditions de l’article 42 du CCAG-FCS.

En cas de décision de fermeture temporaire du restaurant, seules les prestations réellement exécutées feront l’objet d’un paiement par l’établissement. Cependant, le prestataire pourra faire une demande d’indemnités s’il fournit la preuve, par tout justificatif approprié, qu’il a engagé des dépenses au titre de prestations prévues mais non exécutées (gâchis alimentaire, par exemple).

# 17. PENALITES

Dans le cas où le montant total des pénalités ci-après atteint ou dépasse 20% de l’ensemble du marché exécuté, INRAE se réserve la possibilité de résilier le marché sans indemnité, dans les conditions de l’article 41 du CCAG-FCS.

Les pénalités éventuellement appliquées dérogent à l’article 14 du CCAG/FCS.

Le titulaire n’est exonéré d’aucune pénalité.

## 17.1. EN CAS DE DISCONTINUITE DE SERVICE

Le prestataire s’engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service.

En cas de défaillance de sa part, l’établissement peut assurer le service aux frais et risques du prestataire par toute personne et tout moyen approprié de son choix.

Au-delà d’une semaine, le marché peut être résilié par l’établissement, après mise en demeure restée infructueuse, aux torts exclusifs et aux frais et risques du prestataire.

## 17.2 POUR INSUFFISANCE DE PERSONNEL

Sauf justification d’un nombre de repas d’au moins 1/3 inférieur à la moyenne mentionnée à l’article 13.2 du CCTP (périodes de congés, ponts…) éventuellement modifiée par avenant, si l’effectif sur site des personnels du prestataire, tel que précisé dans son offre, n’est pas respecté pendant plus de deux (2) jours ouvrés consécutifs, la pénalité suivante sera appliquée :

P = ((S : 30) : EM) x EA x J

Dans laquelle

P = montant calculé de la pénalité

S = montant de la masse salariale mensuelle telle que précisée à l’annexe 2 du présent document

EM = effectif prévu dans le marché

EA = effectif absent

J = nombre de jours ouvrés d’absence

## 17.3 AUTRES PENALITES

Si deux contrôles successifs font apparaître un non-respect des autres obligations du présent marché et des engagements par le titulaire, il pourra être appliqué selon le cas, sur simple constatation, une pénalité de 5% par manquement constaté du forfait mensuel HT (frais de fonctionnement).

# 18. PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

Les stipulations de l’article 7 du CCAG/FCS sont applicables.

Par dérogation à l’article 7.2 du CCAG/FCS, toute nouvelle disposition législative en matière de protection de l’environnement s’applique de plein droit au marché sans qu’il soit nécessaire de conclure un avenant sauf pour le cas où cette législation entraîne des prestations indispensables supplémentaires.

# 19. ASSURANCES

Le prestataire s’engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d’une manière suffisante (avec en particulier une garantie responsabilité civile couvrant notamment le risque d’intoxication alimentaire), 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 toute nature accomplis dans l’exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le prestataire s’engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l’établissement, par la présentation des attestations correspondantes. Par dérogation à l’article 9 du CCAG/FCS, la production de ces attestations au démarrage du marché se fera après demande d’INRAE.

L’établissement prend en charge la couverture des risques inhérents au propriétaire (incendie, explosion, dégâts des eaux non imputable au prestataire).

# 20.ZONES A REGIME RESTRICTIF (ZRR)

Lorsque les prestations de services sont à exécuter dans un lieu où des mesures de sécurité s’appliquent, le prestataire est tenu de se conformer aux dispositions édictées par la réglementation sur la protection du potentiel scientifique et technique introduite par le décret n°2011-1425 du 2 novembre 2011.

Cette réglementation prévoit des dispositions de contrôle de l'accès à des Zones à Régime Restrictif (ZRR). À ce titre le Prestataire peut être soumis aux procédures correspondantes d'autorisations préalables d'accès lorsque les prestations sont susceptibles de concerner de telles zones.

# 21. CONFIDENTIALITE - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Le titulaire s’engage à conserver confidentielles, en toutes circonstances et quelle qu’en soit la cause, les informations qui lui sont communiquées dans le cadre du présent marché.

Chaque partie s’engage à prendre toutes les mesures nécessaires à la protection des informations confidentielles et notamment :

* prendre toutes les précautions utiles, afin de préserver la sécurité des données, notamment empêcher qu'elles ne soient déformées ou endommagées et bloquer tout accès qui ne serait pas préalablement autorisé par l'établissement ;
* ne traiter que les informations entièrement et exclusivement en son sein et dans le cadre du présent marché ;
* prendre toutes les mesures de sécurité, notamment matérielles et logistiques, pour assurer la conservation et l'intégrité des données traitées ;
* prendre toutes les mesures permettant d'empêcher toute utilisation détournée, malveillante ou frauduleuse des données traitées.

Aucune information concernant l’exécution du marché ne peut être communiquée à des tiers, notamment à des cabinets d’étude de marché et instituts de sondage. L’ensemble des données et statistiques recueillies et traitées par le titulaire dans le cadre de l’exécution du marché, demeurent la propriété exclusive d’INRAE.

L’accès aux données relatives à l’exécution du marché et à la facturation doit être restreint aux personnes chargées d’assurer la facturation ou l’élaboration des états statistiques agissant sous l’autorité du titulaire.

La gestion des données doit répondre aux exigences posées par le règlement européen sur les données personnelles, l'ANSSI et la DINSIC. La prestation doit être conforme aux référentiels ainsi qu'au règlement et évoluer conformément à leurs éventuelles révisions.

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).

Les informations concernant le RGI sont disponibles sur « <http://references.modernisation.gouv.fr/interoperabilite> ».

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.

Les informations concernant le RGAA sont disponibles sur <http://references.modernisation.gouv.fr/referentiel/>.

Conformité RGS

Le référentiel général de sécurité est pris en application du décret n° 2010-112 du 2 février 2010 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.

Les informations concernant le RGS sont disponibles sur <http://www.ssi.gouv.fr/administration/reglementation/confiance-numerique/le-referentiel-general-de-securite-rgs/>.

Conformité à la PSSIE

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

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

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.),](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 de la clause de confidentialité prévue par le CCAG/FCS et 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.

Par dérogation, à l’article 5.2.2 du CCAG/FCS, toute nouvelle disposition de la réglementation, en matière de protection des données à caractère personnel, s’applique de plein droit au marché sans qu’il soit nécessaire de conclure un avenant sauf pour le cas où cette législation entraîne des prestations indispensables supplémentaires.

# 22. RESILIATION DU MARCHE

Les stipulations des articles 38 à 45 du C.C.A.G./F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

D’autre part, en cas d’inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R.2143-3 et 4 du Code de la Commande Publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R.1263-12, D.8222-5 ou -7, ou D.8254-2 à D.8254-5 du code du travail conformément à l’article R.2143-8 du Code de la Commande Publique, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues à l’article 41 du C.C.A.G./F.C.S.

# 23. LITIGES

En cas de litige, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable à leur différend.

A défaut, le Tribunal Administratif de Strasbourg est seul compétent.

# 24. DEROGATIONS AU CCAG-F CS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| L’article | 5 | déroge à l’article | 5.2.2 | du CCAG-FCS |
| 11.1 | 27.3, 28 à 29, 30.1, 30.2, 30.4 et 30.5 |
| 12.3 | 3.4.3 |
| 12.4 | 6.2 |
| 17 | 14 |
| 18 | 7.2 |
| 19 | 9 |
| 21 | 5.2.2 |

A Colmar, le 30 janvier 2025

# ANNEXE 1

**BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES DES PRESTATIONS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRIX UNITAIRES DES REPAS** | | | |
| Désignation | Quantité | Prix unitaire € HT | Prix unitaire € TTC |
| Hors d’œuvre et entrées | | | |
| Crudités, salades | 1 unité |  |  |
| Charcuterie, poisson, oeufs | 1 unité |  |  |
| Autres : entrées chaudes, soupes et potages, entrées peu protéinées, … | 1 unité |  |  |
| Plats principaux (accompagnements compris) | | | |
| Végétarien | 1 unité |  |  |
| Viande ou poisson | 1 unité |  |  |
| Fromages, desserts, laitages et fruits | | | |
| Fromages | 1 assiette |  |  |
| Pâtisseries et entremets | 1 part |  |  |
| Laitages (Yaourts natures ou aux fruits, fromages blancs, crèmes dessert) | 1 unité |  |  |
| Fruits | Quantité respectant le grammage minimum |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES FACULTATIVES** | | | |
| Désignation | Quantité | Prix unitaire € HT | Prix unitaire € TTC |
| **PSE n°1 facultative** (art. 14.1 CCTP) : outil en ligne de rechargement de badge et/ou d’inscription de présence *(document descriptif joint)* | 1 par an |  |  |
| **PSE n°2 facultative** (art. 14.1 CCTP) : outil en ligne de réservation de plat (*document descriptif joint*) | 1 par an |  |  |

A , le Signature et cachet commercial du Candidat

# ANNEXE 2

**DECOMPOSITION DU PRIX FORFAITAIRE ANNUEL**

Chaque soumissionnaire doit préciser le forfait annuel applicable pendant la durée d’exécution du marché pour la partie des prestations en self-service (y compris animations et repas améliorés).

Il précisera la répartition des charges en indiquant :

* Les charges et la rémunération des personnels affectés à la prestation
* Le détail des frais généraux
* Sa rémunération

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Libellés | | Coût annuel en Euro HT | |
|  |  | | |  |
|  | Salaires | (1) |  | |
|  | Primes | (2) |  | |
|  | Charges sociales | (3) |  | |
|  | Masse salariale | (4 =1+2+3) |  | |
|  | Provision vêtements de travail | (5) |  | |
|  | Provision contrôles bactériologiques | (6) |  | |
|  | Provision maintenance/entretien des matériels *(à détailler page suivante)* | (7) |  | |
|  | Provision autres frais généraux *(à détailler page suivante)* | (8) |  | |
|  | Sous-Total Provisions | (9=5+6+7+8) |  | |
|  | Prix de revient | (10=4+9) |  | |
|  | Marge brute d’exploitation | (11) |  | |
|  |  |  | |  |
|  | Forfait annuel global | (12=10+11) |  | |

Taux TVA : Montant TVA : Montant TTC :

|  |  |
| --- | --- |
| **DETAIL DE LA PROVISION POUR LA MAINTENANCE PREVENTIVE DES MATERIELS (7)** | |
| **OBJET** | **MONTANT HT ANNUEL** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **DETAIL DE LA PROVISION POUR AUTRES FRAIS GENERAUX (8)** | |
| **OBJET** | **MONTANT HT ANNUEL** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

1. S*ignature et cachet commercial du prestataire avec mention des nom et qualité du signataire* [↑](#footnote-ref-2)
2. *Rayer la mention inutile* [↑](#footnote-ref-3)