

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES - CCAP

En raison de l'objet du marché, la consultation est lancée selon la procédure adaptée, avec des modalités librement fixées par le pouvoir adjudicateur, en application de l'article L2123-1 2° de l'ordonnance 2018-1074 en date du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et en application de l'article R2123-1-3° du décret n° 2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

Administration contractante:

**INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE,
L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT**

**Etablissement public de l'Etat à caractère
Scientifique et Technologique**

OBJET

**EXPLOITATION ET GESTION DES DEUX
RESTAURANTS SOCIAUX DU CENTRE INRAE
CLERMONT - AUVERGNE - RHÔNE - ALPES**

**Centre de Recherches Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes
63122 Saint-Genès-Champanelle**

Version	Indice	Date d'émission	Document rédigé par	Relu et corrigé par	Validé par	Modifications
BETA	0	04/06/2025	F DELOSIERE	L. SIERRA	F DELOSIERE	
FINALE	1	20/06/2025	F DELOSIERE	L. SIERRA	F DELOSIERE	
REVISÉ	1					

PREAMBULE	4
ARTICLE 1 – OBJET	4
ARTICLE 2 – ELECTIONS DE DOMICILE – FORME DE COMMUNICATION – CALCUL DES DELAIS	5
ARTICLE 2.1 – ELECTIONS DE DOMICILE	5
ARTICLE 2.2 – FORME DE COMMUNICATION	5
ARTICLE 2.3 – CALCUL DES DELAIS	5
ARTICLE 3 – PROCEDURES DE PASSATION & PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ	5
ARTICLE 3.1 - PROCEDURE DE PASSATION :	5
ARTICLE 3.2 - REALISATION DE PRESTATIONS SIMILAIRES :	6
ARTICLE 4 – VARIANTES	6
ARTICLE 5 – DURÉE, NOTIFICATION ET RECONDUCTION DU MARCHÉ	6
ARTICLE 6 – PRIX ET MODALITÉS DE PAIEMENTS	6
ARTICLE 6.1 – PRIX FORFAITAIRE	6
ARTICLE 6.2 – PRIX UNITAIRES	7
ARTICLE 6.3 – DROIT D’ADMISSION ET SUBVENTION ADMINISTRATIVE	8
ARTICLE 6.4 – REVISION DES PRIX	9
6.4.1 – CHOIX DE L’INDICE DE REFERENCE	9
6.4.2 – MODALITES DE REVISION DES PRIX	10
ARTICLE 6.5 – MODALITES DE FACTURATION ET DE PAIEMENT	10
6.5.1 – PART FORFAITAIRE	12
6.5.2 – PRESTATIONS SOCIALES ET DROITS D’ADMISSION	12
6.5.3 – PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES ET AUTRES PRIX	12
6.5.4 – REPAS VISITEURS	12
ARTICLE 7 – AVANCE	13
ARTICLE 8 – PENALITES	13
ARTICLE 8.1 – PENALITES POUR RETARD D’EXECUTION OU DE NON EXECUTION	14
ARTICLE 8.2 – PENALITES POUR NON-RESPECT DES ENGAGEMENTS CONTRACTUELS	14
ARTICLE 8.3 – PENALITES POUR NON REPONSE AUX DEMANDES DE L’ADMINISTRATION	15
ARTICLE 8.4 – PENALITES POUR MAUVAISE EXECUTION DU NETTOYAGE OU NON RESPECT DES REGLES D’HYGIENE	15
ARTICLE 8.5 – PENALITES POUR NON REMISE EN ETAT DES LIEUX	15
ARTICLE 8.6 – PENALITE RELATIVE AUX OBLIGATIONS EN MATIERE DE SECURITE DES TRAVAILLEURS	15
ARTICLE 8.7 – PENALITE POUR NON RESPECT DES CLAUSES SOCIALES	16
ARTICLE 9 – ASSURANCE	16
ARTICLE 9.1 – RESPONSABILITE CIVILE	16

ARTICLE 9.2 – ASSURANCE EXPLOITATION	16
ARTICLE 9.3 – PERTE DE DENREES ALIMENTAIRES	17
ARTICLE 9.4 – DIVERS	17
ARTICLE 10 – REVERSIBILITE	17
ARTICLE 11 – EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE	18
ARTICLE 12 – SECURITE INFORMATIQUE ET PROTECTION DES DONNEES	18
ARTICLE 13 – RESILIATION	20
ARTICLE 13.2 – DISPOSITION GENERALES DE RESILIATION	20
ARTICLE 13.2 – RESILIATION AUX TORTS DU TITULAIRE	21
ARTICLE 14 – CLAUSES SOCIALES D’INSERTION	21
ARTICLE 14.1 – PUBLICS VISES	21
ARTICLE 14.2 – LE NOMBRE D’HEURES D’INSERTION A REALISER	21
ARTICLE 14.3 – LES MODALITES DE MISE EN OEUVRE DES ACTIONS D’INSERTION	22
ARTICLE 14.4 – LES MODALITES DE CONTROLE DE L’ACTION D’INSERTION	22
ARTICLE 15 – PREPARATION ET EXECUTION DU MARCHE	23
ARTICLE 15.1 - ACCES, CONSIGNES, PERSONNEL ET MOYENS DU TITULAIRE	23
ARTICLE 15.2 - PRISE EN CHARGE ET RESTITUTION DES INSTALLATIONS, DOCUMENTATION TECHNIQUE	23
ARTICLE 15.3 - MISE À DISPOSITION DE MATÉRIELS PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR	23
ARTICLE 15.4 - LES LOCAUX	24
ARTICLE 16 – CONTROLES	24
ARTICLE 16.1 - CONTROLE PERMANENT EXERCE DIRECTEMENT PAR L’ADMINISTRATION	24
ARTICLE 16.2 - CONTROLE EXERCE PAR LES ADMINISTRATIONS DE CONTROLE SPECIALISEES	25
ARTICLE 16.3 - CONTROLE BACTERIOLOGIQUE DES ALIMENTS	25
16.3.1 – CONTROLE A LA CHARGE DU TITULAIRE	25
16.3.2 – CONTROLE A LA CHARGE DE L’ADMINISTRATION	26
ARTICLE 16 – CLAUSES DE REEXAMEN	26
ARTICLE 16.1 – FREQUENTATION	26
ARTICLE 16.2 – SITUATION D’URGENCE	26
ARTICLE 17 – LITIGES	27
ARTICLE 18 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX	27

PREAMBULE

Dans le présent C.C.A.P,

- L'entreprise est dénommée « le prestataire » ;
- INRAE est dénommé « l'établissement » ;
- La personne habilitée à engager l'établissement est le Président du centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes en tant que Représentante du Pouvoir Adjudicateur, et par délégation, la Directrice des Services d'Appui du centre.
- Les personnels INRAE et les personnes autorisées par INRAE à manger dans le restaurant (dont les personnels travaillant dans les laboratoires de INRAE et appartenant à d'autres organismes partenaires de INRAE) sont nommés « les usagers ».
- Les agents INRAE habilités par le représentant du pouvoir adjudicateur à piloter le marché sont nommés « les représentants de l'administration ».
- Dans tout ce document, le code de la commande publique est désigné par l'abréviation CCP

ARTICLE 1 – OBJET

Le présent marché vise à assurer la **préparation, la fourniture et le service** de repas élaborés à partir de **denrées alimentaires brutes et de qualité**, en conformité avec les **exigences environnementales**. La production des repas sera réalisée **sur place**, en **liaison chaude directe**, garantissant ainsi fraîcheur et qualité.

Ces repas sont destinés aux **usagers du Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes**, ainsi qu'aux **personnes autorisées**. La prestation sera exécutée dans des **conditions identiques pour les deux restaurants administratifs** :

- **Restaurant du site de Crouel** – 5 chemin de Beaulieu, 63000 Clermont-Ferrand
- **Restaurant du site de Theix** – 63122 Saint-Genès-Champanelle

Cadre et périmètre du marché

Le **Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)** définit les modalités de préparation et de distribution des repas dans le cadre des **restaurants administratifs**.

L'ensemble des prestations s'inscrit dans une logique de développement durable conformément à la charte de l'environnement, que la direction départementale des territoires et de la mer du Nord souhaite promouvoir à travers son marché de restauration collective ;

Ces prestations doivent être conformes aux normes françaises homologuées ou équivalentes.

ARTICLE 2 – ELECTIONS DE DOMICILE – FORME DE COMMUNICATION – CALCUL DES DELAIS

Article 2.1 – Elections de domicile

Tous les documents relatifs au marché, destinés au titulaire, sont adressés au domicile élu figurant à l'article 4 de 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.

Article 2.2 – Forme de communication

En complément de l'article 3.1 du CCAG/FCS, si aucune forme particulière de communication n'est expressément imposée par le présent marché, tout échange de communication (information, décision, engagement,) écrite peut-être réalisé courrier électronique (e-mail) qui sont reconnus par les parties comme débuts de preuve. D'une manière générale, l'émetteur d'une communication doit s'assurer que le destinataire en a bien pris connaissance.

Article 2.3 – Calcul des délais

Par dérogation à l'article 3.2.2 du CCAG/FCS, sauf stipulation différente figurant expressément dans les documents contractuels du marché, le calcul des délais s'effectue en jours ouvrés.

ARTICLE 3 – PROCEDURES DE PASSATION & PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

Article 3.1 - Procédure de passation :

La procédure est passée en marché à procédure adaptée n raison de l'objet du marché, avec des modalités librement fixées par le pouvoir adjudicateur, en application de l'article L2123-1 2° de l'ordonnance 2018-1074 en date du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et en application de l'article R2123-1-3° du décret n° 2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire, sans montant minimum et avec un montant maximum de 2 800 000 € HT sur l'ensemble de sa durée. Il s'exécute sous forme de bons de commande, conformément aux articles R2162-3, R2162-4, R2162-13 et R2162-14 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018, portant partie réglementaire du Code de la commande publique.

Le marché est à prix mixte, combinant une partie forfaitaire pour la prestation principale de self, et une exécution à bons de commande pour les prestations complémentaires.

Par dérogation à l'article 4.1 du cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG/FCS), le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'Acte d'Engagement et ses annexes,
- Le CCAP,
- Le CCTP et ses annexes,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et de Services (CCAG-FCS), Issu du texte n°18 de l'arrêté du 30 mars 2021.
- Les bons de commande émis par INRAE
- L'offre du titulaire et ses annexes ;

Article 3.2 - Réalisation de prestations similaires :

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de confier au titulaire la réalisation de prestations similaires à celles du présent marché, après passation d'un ou de plusieurs marchés négociés en application de l'article R.2122-7 du CCP.

ARTICLE 4 – VARIANTES

Les variantes à l'initiative du candidat ne sont pas autorisées dans le cadre de la consultation.

ARTICLE 5 – DURÉE, NOTIFICATION ET RECONDUCTION DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une durée initiale de deux ans à compter du 1er décembre 2025 (date prévisionnelle), sous réserve de sa notification.

Il pourra être reconduit bi-annuellement par reconduction expresse, sans toutefois excéder une durée totale de quatre ans, sauf en cas de dénonciation écrite par INRAE ou de résiliation anticipée prévue à l'article 15 du présent CCAP, en cas de manquements répétés du titulaire à ses obligations.

Une cinquième année pourra être accordée exceptionnellement, par décision expresse d'INRAE, afin de prolonger le marché au-delà de la durée maximale initiale

ARTICLE 6 – PRIX ET MODALITÉS DE PAIEMENTS

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

Article 6.1 – Prix forfaitaire

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

Frais de fonctionnement

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 personnels
- Les frais d'exploitation
- Les frais de gestion
- La rémunération du titulaire
- ...

Le présent marché est rémunéré sur la base d'une redevance mensuelle déterminée pour une année de marché, variable en fonction du nombre de repas moyen servis par mois. (cf article 2.3.3 du CCTP)

Le prix forfaitaire mensuel est déterminé quel que soit le nombre de jours ouvrés dans le mois. Il est décomposé comme indiqué en annexe 1 à l'AE.

Subvention administrative

Certains agents peuvent, du fait de leur échelonnement indiciaire, bénéficier d'une subvention administrative (cf article 2.9.2 du CCTP). Ces subventions seront facturées par le titulaire mensuellement à INRAE.

Article 6.2 – Prix unitaires

Ces prix sont établis pour les repas self, les boissons (café sur le site de Crouel) et les prestations complémentaires (cf. annexe 3 à l'AE-CCAP).

Repas self :

Pour permettre aux usagers de composer leur plateau comme prévu à l'article 2.4.1 du CCTP, le prix du repas self est présenté à l'annexe 5 à l'AE-CCAP, comme suit :

- prix du plat principal avec accompagnements + 3 périphériques (formule « P3 ») ;
- prix du plat principal avec accompagnements + 2 périphériques (formule « P2 ») ;
- prix du plat principal avec accompagnements + 1 périphérique (formule « P1 ») ;

Ces trois (3) prix constituent un prix moyen fixe (sauf révision de prix prévu à l'article 6.4 du présent document) déterminé à partir d'un coût alimentaire journalier (part alimentaire), **calculé sur la base des frais assurés par le prestataire et non inclus dans le prix forfaitaire** mentionné ci-avant.

Le prix de chacune des deux formules inclura tous les produits mis à disposition en sus (pain, condiment, sucre, sauces, légumes complémentaires, serviettes papier...).

Ce prix tiendra compte également du repas amélioré de Noël ainsi que des autres animations (cf. article 3.2 du CCTP), qui ne doivent donc pas entraîner de surcoût pour l'utilisateur le jour de leur mise en œuvre.

Repas à emporter :

Pour permettre aux usagers de composer leur panier comme prévu à l'article 2.4.6 du CCTP, le prix du repas à emporter est présenté à l'annexe 1 à l'AE-CCAP, comme suit :

- prix du plat principal avec accompagnements + 3 périphériques (formule « P3 ») ;
- prix du plat principal avec accompagnements + 2 périphériques (formule « P2 ») ;

Prestations complémentaires :

Les unités du centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes ainsi que les entités et personnes autorisées, peuvent passer commandes auprès du titulaire pour les services et prestations complémentaires (pauses, petits déjeuners, plateaux repas, cocktails, repas servis à table, ...).

Le Titulaire est informé qu'il ne bénéficie pas de l'exclusivité pour la réalisation des prestations annexes et notamment de traiteur.

Les prestations comprennent sur chiffrage complémentaire:

- La livraison
- Le dressage
- Le service

En fonction des prestations et pour leur bonne réalisation, des coûts supplémentaires peuvent être nécessaires tels que location de vaisselle, barbecue,...

Ces prestations complémentaires sont rémunérées sur la base des prix unitaires indiqués en annexe 3 de l'acte d'engagement conformément aux prestations effectivement réalisées.

Article 6.3 – Droit d'admission et Subvention Administrative

Droit d'admission

L'établissement détermine les différentes catégories d'usagers selon leur échelonnement indiciaire et selon les organismes d'appartenance. Il peut fixer des droits d'admission différenciés, en fonction de la catégorie de l'usager.

Le prix unitaire des repas tel que figurant à l'annexe 5 à l'Acte d'engagement, sera augmentée forfaitairement d'un droit d'admission qui sera reversé à l'établissement. Ce droit pourra varier 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.

Subvention administrative

Certains agents peuvent du fait de leur échelonnement indiciaire, bénéficier d'une subvention administrative.

En déduction du coût du repas (part alimentaire + admission), l'usager peut bénéficier d'une subvention :

- « prestation interministérielle d'action sociale à réglementation commune » : correspondant à un subventionnement ministériel, lorsque celle-ci est applicable, elle devra être mentionnée sur le ticket de caisse. Ce montant pourra être révisé chaque année.
- "Subvention spécifique" : subvention accordée par INRAE aux agents 'étudiants'. Lorsqu'elle est appliquée, elle doit apparaître sur le ticket de caisse. Son montant peut également être révisé chaque année.

Lorsque ces subventions s'appliquent, elles sont prises en charge par le titulaire, puis refacturées mensuellement à INRAE. La facture devra clairement différencier les types de subventions facturées, en indiquant les catégories tarifaires et le nombre de repas correspondants.

Article 6.4 – Révision des prix

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des offres indiquée en page du Règlement de Consultation

Ce mois est appelé "mois zéro" (m0) ou "trimestre zéro" (T0) en fonction l'élément de prix auquel il est associé.

6.4.1 – Choix de l'indice de référence

Tous les prix indiqués dans le présent marché sont réputés fermes pendant la première année. En cas de reconduction, ils seront ensuite révisables à la date anniversaire du marché. La révision se fait par référence aux indices INSEE :

	Code indice	Définition
Pour les frais fixes (identifié Iff)	010766559	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.29 – Autres services de restauration
Pour les denrées (identifié Id)	001763867	Indice des prix à la consommation (indice mensuel pour l'ensemble des ménages en France métropolitaine. Nomenclature Coicop : 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées

Ces deux indices peuvent être consultés sur Internet dans la Banque de données macroéconomiques publiée par l'INSEE, la recherche peut être effectuée sur le code d'indice à l'adresse :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/series/117384665>

6.4.2 – Modalités de révision des prix

La révision des prix est effectuée annuellement, à la date anniversaire du marché par application des formules qui suivent.

- pour les frais fixes, $P = P_o \times (Iff / Iffo)$, dans laquelle :

P = Prix révisé

P_o = Prix initial du trimestre T0

Iff = Valeur de l'indice de référence pour les frais fixe, dernier indice publié, même provisoire, à la date de révision.

$Iffo$ = Valeur de l'indice de référence pour les frais fixes prise de l'année et du trimestre de remise de l'offre

- pour les denrées, $P = P_o \times (Id / Ido)$, dans laquelle :

P = Prix révisé

P_o = Prix initial du mois m0

Id = Valeur de l'indice de référence pour les denrées prise au mois d'établissement des prix, dernier indice publié, même provisoire, à la date de révision

Ido = Valeur de l'indice de référence pour les denrées prise de l'année et du mois de remise de l'offre.

Par dérogation à l'article 10.2.3, les calculs intermédiaires et finaux sont effectués avec au maximum quatre décimales.

Pour chacun de ces calculs, l'arrondi par excès est traité de la façon suivante :

- si la cinquième décimale est comprise entre 0 et 4 (bornes incluses), la quatrième décimale est inchangée ;
- si la cinquième décimale est comprise entre 5 et 9 (bornes incluses), la quatrième décimale est augmentée d'une unité.

Le titulaire, après avoir calculé le montant de la révision, rectifie les annexes de prix de l'acte d'engagement qu'il transmet, par courrier recommandé avec accusé de réception, aux représentants de l'administration. Le titulaire s'engage à fournir à l'administration tout justificatif concernant la hausse ou la baisse des prix.

Les prix révisés entrent en vigueur un (1) mois après réception du courrier par l'administration, au plus tôt à la date anniversaire de la notification, et constituent le prix de règlement des prestations exécutées après cette date.

Les modalités de révision du prix des denrées dérogent à l'article 10.2.2.

Article 6.5 – Modalités de facturation et de paiement

Les prestations principales comprenant les frais de fonctionnement et la subvention devront faire l'objet de factures mensuelles.

La facturation des prestations complémentaires se fera mensuellement afin d'effectuer un regroupement par unite et par commanditaire.

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 dès lors que cette obligation leur incombe en application des textes précités.

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

Les factures sont 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
- Le numéro du marché
- Les prestations réalisées ou fournitures livrées
- Dans le cas de bons de commandes : le numéro du ou des bon(s) de commande
- Le montant HT des prestations ou fournitures
- 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'adresse de facturation est la suivante :

INRAE Centre Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes
SBFC
5 chemin de Beaulieu
63000 Clermont-Ferrand.
SIRET : 180 070 039 02090

L'ordonnateur chargé d'émettre le titre de paiement est le Président du Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes

Le paiement sera effectué par virement administratif au compte indiqué par le titulaire à l'Acte d'Engagement (**joindre un RIB**) :

Le délai global de paiement est de 30 jours maximum à compter de la 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.

Le règlement sera effectué au compte bancaire ou postal indiqué par le titulaire ci-dessus.

6.5.1 – Part forfaitaire

L'établissement établira une commande annuelle relative aux frais de fonctionnement (cf. 6.1 ci-avant).

Le prestataire adressera à l'établissement une facture mensuelle sur la base de cette commande.

L'établissement déduira du paiement, le cas échéant, les pénalités prévues à l'article 8 du présent document.

6.5.2 – Prestations sociales et droits d'admission

Les usagers qui bénéficient d'une subvention administrative, paieront un prix du repas, diminué du montant de cette subvention (en 2025 la subvention est à 1.62 € TTC par repas pour les titulaires dont l'INM est ≤ 539 et 2.53€TTC pour les stagiaires).

L'établissement établira une commande estimative annuelle relative aux subventions administratives à reverser au prestataire.

Le prestataire établira une facture mensuelle sur la base de cette commande. 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.

En vertu de la non-compensation des dépenses et des recettes en comptabilité publique, l'établissement produira au prestataire une facture mensuelle afin que ce dernier lui reverse la part correspondant aux admissions encaissées.

6.5.3 – Prestations complémentaires et autres prix

Les prestations complémentaires feront l'objet d'une facturation par commande. Chaque facture comportera en plus des renseignements décrits plus haut, le détail des prestations.

Le prestataire pourra regrouper plusieurs commandes sur une même facture, dès lors que les prestations sont bien distinctes par commande.

6.5.4 – Repas visiteurs

Repas visiteurs invités :

L'administration remettra au titulaire, en amont de chaque « invitation » :

Un bon de commande correspondant au montant du repas invité multiplié par le nombre d'invités (le montant comprendra le droit d'admission).

Une feuille d'émargement sur laquelle figureront l'identité des agents invités ainsi que le code de l'unité invitante. Le titulaire sera responsable de faire signer les visiteurs invités lors de leur passage en caisse.

Le logiciel de caisse du titulaire devra permettre l'extraction du nombre de repas pris par les visiteurs invités, classés par unité invitante, sur une base mensuelle. À la fin de chaque mois, le titulaire établira la liste des repas consommés par unité, ce qui entraînera un ajustement des

bons de commande.

Sur la base des repas réellement pris (selon la feuille d'émargement) et en cohérence avec les bons de commande émis, le titulaire établira une facture du montant forfaitaire des repas à destination de l'unité concernée.

Enfin, le titulaire reversera à l'administration, en fonction du relevé du nombre de repas invités transmis par celle-ci, le montant du droit d'admission multiplié par le nombre de visiteurs invités

Repas visiteurs payants :

Le titulaire percevra directement des visiteurs et pour le compte de l'Administration le prix du « repas visiteur » composé des éléments suivants :

- prix forfaitaire du repas fixé dans l'annexe 5 à l'Acte d'Engagement en formule P3,
- le droit d'admission

Le titulaire reversera à l'administration, à partir du relevé du nombre de repas visiteurs payants émis par celle-ci, le montant du droit d'admission X nombre de visiteurs payants (cf art. 6.5.2)

ARTICLE 7 – AVANCE

Pour la partie forfaitaire

Il est fait application de l'option B du CCAG.

Le titulaire bénéficie d'une avance, dans les conditions de l'article R2191-3 du décret n° 2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, si le montant initial du marché est supérieur à 50 000 € HT et si le délai d'exécution est supérieur à 2 mois, sauf renonciation expresse du titulaire à l'acte d'engagement. Le montant de l'avance est fixé à :

- 5% du montant initial TTC du marché lorsque le titulaire ou le sous-traitant n'est pas une petite ou moyenne entreprise au sens du code de la commande publique.
- 10% du montant initial TTC du marché lorsque le titulaire ou le sous-traitant est une petite ou moyenne entreprise au sens du code de la commande publique.

L'avance est versée et remboursée selon les dispositions du code de la commande publique.

Pour la partie à bons de commande

Une avance de 5% est accordée au titulaire, dans les conditions de l'article de l'article R2191-3 du décret n°2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, pour tout bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 € HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois, sauf renonciation expresse du titulaire.

L'avance est versée et remboursée selon les dispositions du code de la commande publique.

ARTICLE 8 – PENALITES

Par dérogation à l'article 14 du CCAG FCS et sauf en cas de force majeure, les pénalités sont déterminées comme suit :

Le total des pénalités ne pourra dépasser 20 % du montant forfaitaire annuel du marché.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG, les pénalités de retard sont appliquées quels que soient leurs montants.

Article 8.1 – Pénalités pour retard d'exécution ou de non exécution

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG, le titulaire encourt, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, les pénalités suivantes :

- 5 000 € par jour ouvré de retard dans la prise de fonction opérationnelle ;
- 5 000 € par jour de service non assuré au restaurant ;
- 40 % du montant de la prestation, pour un bon de commande de prestation associée non exécuté (cf article 2.4.6.1 du CCTP) ;
- 1 000 € par semaine de retard dans la remise des informations sur la masse salariale ;
- 200 € par semaine de retard dans la remise des résultats d'analyses.

En cas de non fourniture des prestations le jour de consommation, le centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes peut faire assurer le service aux frais et risques du titulaire par une autre entreprise ou par toute autre personne et tous moyens appropriés, y compris par prélèvement dans les stocks tampon du prestataire, existants sur le site concerné.

Article 8.2 – Pénalités pour non-respect des engagements contractuels

- En cas de modification de l'une des composantes du menu du jour apporté unilatéralement par le titulaire et ne résultant pas d'un cas de force majeure, une pénalité de 100 € par composante modifiée est appliquée, sans qu'il soit nécessaire d'en aviser le titulaire. La mise en évidence de la différence entre le menu arrêté d'un commun accord et le service non conforme effectué par le titulaire sans autorisation préalable de modification suffit à l'application de la pénalité.
- Si à l'occasion d'un contrôle effectué, il est constaté, de manière contradictoire, qu'un produit alimentaire utilisé ne correspond pas aux spécificités qualitatives et quantitatives contractuelles, une pénalité forfaitaire de 400 €HT est appliquée pour chaque anomalie constatée.
- En cas de non-respect des prix des prestations, des pénalités sont perçues, sur la base de deux fois l'écart constaté entre le prix pratiqué et le prix contractuel, multiplié par le nombre de prestations servies, les états de caisse faisant foi.
- En cas de non-respect des grammages (Grammages minimum tranche moyenne), des pénalités sont perçues, sur une base forfaitaire de 400 € par contrôle. La vérification des grammages se fait en présence d'un représentant du titulaire.
- En cas de non-respect des engagements sur la liste des produits imposés, la variété

des plats, le maintien des choix ou l'ouverture des stands, des pénalités peuvent être mises à la charge du titulaire. Ces pénalités sont de 400 € HT par constat de non-conformité. En cas de réitération au cours d'un même mois, les pénalités sont doublées à partir de la seconde fois.

- En cas de non-respect sur les engagements sur les modes d'accès par visualisation (caisses, GMAO, extranet) et après une mise en demeure envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse au terme d'un délai de 15 jours, une pénalité de 200€ par jour de retard est appliquée.
- En cas de mauvaise utilisation des équipements à la charge du prestataire, une pénalité de 200 € par constatation est appliquée.
- Une pénalité de 200 € sera appliquée au prestataire pour toute interdiction expresse non respectée

Article 8.3 – Pénalités pour non réponse aux demandes de l'administration

- En cas de non remise des projets de menus, des rapports d'activité mensuels et annuels, des enquêtes de satisfaction, du plan de continuité des activités et de tout document nécessaire aux contrôles et après une mise en demeure envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception restée infructueuse au terme d'un délai de 8 jours, une pénalité de 200€ par jour de retard est appliquée.
- En cas de non-participation à la commission restauration ou à toute autre réunion de travail convoquée par les services INRAE Centre Clermont Auvergne Rhône Alpes impliquant la présence du titulaire, il est appliqué une pénalité de 200 € par absence constatée.

Article 8.4 – Pénalités pour mauvaise exécution du nettoyage ou non respect des règles d'hygiène

En cas de non-exécution du plan de nettoyage, conformément au CCTP, ou de non-respect des règles d'hygiène, il est appliqué une pénalité de 200 euros par manquement constaté après contrôle contradictoire.

Article 8.5 – Pénalités pour non remise en état des lieux

Le titulaire est tenu de respecter la propreté des locaux ou emplacements mis à la disposition par le pouvoir adjudicateur.

En cas de non remise en état des locaux ou emplacements mis à la disposition par le pouvoir adjudicateur après exécution des prestations, le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 500 €.

Article 8.6 – Pénalité relative aux obligations en matière de sécurité des travailleurs

En cas de non-respect par le titulaire des prescriptions, une pénalité journalière de 500 € est

appliquée, après constatation par le chef de l'entreprise utilisatrice ou son représentant habilité et sans mise en demeure préalable, tant que le titulaire ne remplit pas ses obligations.

Article 8.7 – Pénalité pour non respect des clauses sociales

En cas de non-respect des obligations relatives au nombre d'heures d'insertion à réaliser, imputable au titulaire, il sera appliqué une pénalité de 200 € par heure d'insertion non réalisée. En cas de non respect des prescriptions fixées à l'article 14 pour la production des renseignements relatifs à l'exécution des actions d'insertion, le titulaire encourt une pénalité de 500 € par document et par jour, à compter de la mise en demeure par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 9 – ASSURANCE

Le titulaire et ses sous-traitants éventuels doivent être garantis par une police destinée à couvrir leur responsabilité civile en cas de préjudices causés à des tiers, y compris l'acheteur public, à la suite de tout dommage corporel, matériel et immatériel consécutif ou non, du fait de l'opération avant ou après son exécution.

Le titulaire est tenu de faire assurer à ses frais, préalablement à la mise à leur disposition en tant qu'ils en disposent, les matériels, les objets et les approvisionnements qui leur ont été confiés ou dont ils ont la garde.

Pour justifier l'ensemble de ces garanties et par dérogation à l'article 9-2 du CCAG, le titulaire doit fournir une attestation avant la notification du marché, émanant de sa compagnie d'assurance, ainsi que les attestations de ses sous-traitants répondant aux mêmes conditions de garantie. Ils doivent adresser ces attestations au pouvoir adjudicateur dans le mois qui suit la date d'expiration de la garantie antérieure, pendant toute la durée de leur mission. Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire doit justifier à tout moment du paiement des primes ainsi que de celles de ses sous-traitants.

Article 9.1 – Responsabilité civile

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires (y compris multirisques professionnels) pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait de 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 agents (occupation des locaux, utilisation des installations, utilisation des matériels mis à disposition, ...), et notamment en matière d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation par la présentation des polices ou quittances correspondantes dans le délai maximum de 15 jours après notification et avant tout début d'exécution.

La garantie doit être suffisante. Elle doit être illimitée pour les dommages corporels.

Article 9.2 – Assurance exploitation

Le titulaire fait garantir par une compagnie d'assurance notoirement solvable, sa responsabilité

civile, pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le titulaire s'engage à justifier de sa situation à toute demande de l'administration par la présentation des attestations correspondantes.

Article 9.3 – Perte de denrées alimentaires

Le titulaire dispose d'une police multirisque comportant une garantie de pertes de marchandises à la suite d'une panne de meubles frigorifiques, avec application d'une franchise dont le montant est communiqué à l'administration à la signature du contrat (cf article 7.2.2 du CCTP).

L'administration est informée par le titulaire de chaque ré-actualisation opérée par la compagnie d'assurance.

Compte tenu de cette franchise, en cas de dommages entraînant la mise en oeuvre de cette garantie, l'administration prend à sa charge le montant du dommage, jusqu'à concurrence du montant de ladite franchise. Cette somme fait l'objet d'une facturation séparée.

Article 9.4 – Divers

Le titulaire est tenu de faire assurer à ses frais, préalablement à la mise à leur disposition et tant qu'ils en disposent, les matériels, les objets et les approvisionnements qui leur ont été confiés ou dont il a la garde.

Pour justifier l'ensemble de ces garanties et par dérogation à l'article 9-2 du CCAG, le titulaire doit fournir une attestation avant la notification du marché, émanant de sa compagnie d'assurance, ainsi que les attestations de ses sous-traitants répondant aux mêmes conditions de garantie. Ils doivent adresser ces attestations au pouvoir adjudicateur au cours du premier trimestre de chaque année, pendant toute la durée de leur mission. Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire doit justifier à tout moment du paiement de ses primes ainsi que de celles de ses sous-traitants.

D'une façon générale, le titulaire répondra à toutes les conséquences dommageables de quelque nature qu'elles soient, résultant de l'exécution des obligations mises à sa charge aux termes du marché.

La garantie doit être suffisante et doit être illimitée pour les dommages corporels.

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

ARTICLE 10 – REVERSIBILITE

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 au centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes de préparer la réversibilité.

ARTICLE 11 – EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE

En cas de manquement au principe de continuité de service, INRAE Centre Clermont Auvergne Rhône Alpes 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 48 heures, le centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes 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 36 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, INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes se réserve le droit de résilier le marché sans que le titulaire puisse prétendre à indemnité.

ARTICLE 12 – SECURITE INFORMATIQUE ET PROTECTION DES DONNEES

Dans le cadre de l'exécution du marché, la gestion des données doit répondre aux exigences posées par le règlement européen sur les données personnelles, l'ANSSI et la DINSIC.

La solution 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 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 prévu en standard dans la solution.

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

-conformité au règlement européen 2016/679 - RGPD 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 du titulaire présente l'analyse de risque et de l'étude d'impact sur la vie privée de la solution proposée ou autres garanties équivalentes.
- 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.

Au titre de son obligation de confidentialité, le titulaire s'engage 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,
- 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

ARTICLE 13 – RESILIATION

Article 13.2 – Disposition générales de résiliation

Dans l'hypothèse où le titulaire disparaîtrait par fusion, fusion-absorption ou absorption, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate par le RPA des éléments énumérés à l'article 3.4.2 du CCAG complétés par l'acte portant la décision de fusion, fusion-absorption ou absorption et la justification de son enregistrement légal.

A défaut, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché en application de l'article 39) du CCAG.

Outre les cas et les conditions de résiliation du marché définis au chapitre 7 du CCAG, l'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R.2143-6 à R.2143-10 du CCP peut entraîner, sans mise en demeure préalable par dérogation à l'article 38 du CCAG, la résiliation du marché par décision du pouvoir adjudicateur signataire du marché aux frais et risques du déclarant.

Lorsque le titulaire est, au cours de l'exécution du marché, placé dans l'une des situations mentionnées aux articles L.2141-1 à L.2141-11 du CCP ayant pour effet de l'exclure d'un marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché pour ce motif ainsi que conformément aux articles L.2195-1 à L.2195-6 du CCP.

Si le titulaire ne déclare pas sans délai sa mise en redressement judiciaire conformément à l'article L.2195-4 du CCP, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché dans les conditions de l'article 39 du CCAG.

Après mise en demeure restée sans effet dans un délai de deux mois et en application de l'article L8222-6 du Code du travail le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché en cas de non respect des articles L8221-3 à L8221-6 sur le travail dissimulé.

Le marché peut être résilié suivant les dispositions du CCAG-FCS et du présent CCAP.

Par ailleurs, le centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes peut à tout moment dénoncer le marché par lettre recommandée sous réserve d'un préavis de trois mois.

En cas de dénonciation, pour quelque motif que ce soit par le centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes, et même à l'échéance normale du terme contractuel, le titulaire conserve la responsabilité de l'exécution des prestations ordonnées par INRAE au cours de la période de validité du marché.

En cas de résiliation du présent marché le titulaire est dédommagé conformément aux dispositions de l'article 33 du CCAG/FCS.

Ce dédommagement intervient sur présentation d'un rapport d'activité et sur production des justificatifs afférents.

Article 13.2 – Résiliation aux torts du titulaire

Les cas de résiliation aux torts du titulaire mentionné à l'article 32.1 du CCAG-FCS s'appliquent, en plus de ceux spécifiquement définis au présent CCAP.

ARTICLE 14 – CLAUSES SOCIALES D'INSERTION

Le pouvoir adjudicateur, dans un souci de promotion de l'emploi et de lutte contre l'exclusion, a décidé de faire application des dispositions de l'article L.2112-2 du CCP en incluant dans le cahier des charges de ce marché public une clause obligatoire d'insertion par l'activité économique.

Cette clause est applicable à la totalité du marché.

Pour l'exécution du marché, le titulaire devra réaliser une action d'insertion qui permette l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières.

Article 14.1 – Publics visés

- les demandeurs d'emploi de longue durée ;
- les allocataires de minima sociaux ou leurs ayants droits ;
- les publics reconnus travailleurs handicapés, au sens de l'article L 5212-13 du code du travail, fixant la liste des bénéficiaires de l'obligation d'emploi ;
- les jeunes de Niveau infra 5, c'est-à-dire de niveau inférieur au CAP/BEP ;
- les personnes prises en charge dans le dispositif IAE (Insertion par l'Activité Économique), c'est-à-dire les personnes mises à disposition par une Association Intermédiaire (AI) ou par une Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion (ETTI), ainsi que des salariés d'une Entreprise d'Insertion (EI), d'un Atelier et Chantier d'Insertion (ACI), ou encore des Régies de quartier agréées ainsi que les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, par exemple "Défense 2ème chance" ;
- les personnes employées dans les GEIQ (Groupements d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification) et dans les associations poursuivant le même objet.

En outre, d'autres personnes rencontrant des difficultés particulières peuvent, sur avis motivé du facilitateur de la clause sociale, être considérées comme relevant des publics les plus éloignés de l'emploi

Article 14.2 – Le nombre d'heures d'insertion à réaliser

Le volume horaire de travail précisé ci-dessous est obligatoirement réservé aux publics visés au 14-1.

Le nombre minimum d'heures d'insertion à réaliser pour toute la durée d'exécution du marché est de **175 heures / année de marché**.

Article 14.3 – Les modalités de mise en oeuvre des actions d'insertion

L'attributaire s'engage à réaliser une action d'insertion, au minimum à hauteur des objectifs horaires d'insertion fixés ci-dessus, en utilisant une ou plusieurs des modalités définies ci-après;

- 1ère modalité: le recours à la sous-traitance ou à la cotraitance avec une Entreprise d'insertion
- 2ème modalité: la mise à disposition de salariés

L'entreprise est en relation avec un organisme extérieur qui met à sa disposition des salariés en insertion durant la durée du marché. Il peut s'agir d'une Entreprise de travail temporaire d'insertion, d'un Groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification ou d'une Association intermédiaire.

- 3ème modalité : l'embauche directe par l'entreprise

Dans le cas où l'entreprise attributaire procède à une embauche directe d'une personne visée par l'action d'insertion (CDI ou CDD par exemple), y compris après avoir eu recours pour cette personne à la première ou à la deuxième modalité citées ci-dessus, les heures travaillées au titre de la clause sociale d'insertion pourront être comptabilisées pour toute la durée restante du marché (période entre la date d'embauche et la fin du marché).

L'attributaire désignera un responsable des ressources humaines qui sera l'interlocuteur privilégié du facilitateur de la clause sociale pour mettre en oeuvre les actions d'insertion.

Un tuteur sera nommé pour faciliter l'intégration des personnes en insertion au sein de l'entreprise titulaire et pour en assurer le suivi en liaison avec le facilitateur de la clause sociale.

Article 14.4 – Les modalités de contrôle de l'action d'insertion

Un contrôle de l'exécution des actions d'insertion est effectué par le facilitateur de la clause sociale.

Le titulaire fournit mensuellement tous renseignements utiles (justificatif de l'éligibilité des personnes recrutées, date d'embauche, type de contrat, poste occupé, attestation mensuelle d'heures d'insertion, etc.) propres à permettre le contrôle de l'exécution et l'évaluation de l'action.

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraîne l'application de pénalités prévues à l'article 8 du présent CCAP.

En tout état de cause, le titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur, par courrier recommandé avec AR, s'il rencontre des difficultés pour faire face à son engagement. Dans ce cas, le facilitateur de la clause sociale étudiera avec le titulaire les moyens à mettre en oeuvre pour parvenir aux objectifs d'insertion auxquels il s'est engagé.

L'exécution de la clause pourra faire l'objet d'un suivi en réunion.

A l'issue du marché, le titulaire s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauches ultérieures des personnes en insertion formées sur le marché.

En cas de manquement grave du titulaire à son engagement d'insertion, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur peut procéder à la résiliation du marché.

À l'achèvement du marché, le titulaire présente, avec son projet de décompte final, l'attestation du facilitateur de la clause sociale, faisant état du bilan d'insertion mis en oeuvre par le titulaire.

ARTICLE 15 – PREPARATION ET EXECUTION DU MARCHE

Article 15.1 - Accès, consignes, personnel et moyens du titulaire

L'administration sera attentive aux mesures de reprise et de reclassement des salariés affectés sur le site. Le titulaire en sera contractuellement l'employeur (cf annexe 3).

Le personnel du titulaire possède les qualifications requises pour l'exécution des tâches qui leur sont confiées. Le titulaire doit fournir au pouvoir adjudicateur, dans le délai de 8 jours à dater de la notification du marché, la liste nominative du personnel. Cette liste est tenue à jour lors de tout mouvement de personnel.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit à tout moment, et sans avoir à en justifier, de demander le remplacement de tout membre du personnel du titulaire ou même de lui refuser l'accès des lieux en toute ou partie ; le titulaire ne peut invoquer ce motif pour justifier un mauvais fonctionnement du restaurant.

L'ensemble du personnel est en tenue. Ces tenues sont fournies et entretenues par le titulaire, à ses frais, et sont toujours de présentation impeccable.

Le titulaire désigne en outre un responsable qui est l'interlocuteur unique du pouvoir adjudicateur.

Tout changement de ce responsable est soumis à l'agrément préalable du pouvoir adjudicateur.

Le personnel d'intervention du titulaire est soumis :

- aux dispositions générales prévues par la législation du travail ;
- au règlement intérieur de l'établissement.

Il est interdit à toute personne de pénétrer dans des locaux qui n'exigent pas son intervention. Le titulaire met en place à ses frais l'ensemble des moyens conformes à la bonne exécution de ses prestations.

Article 15.2 - Prise en charge et restitution des installations, documentation technique

Le titulaire déclare être parfaitement informé de la constitution des locaux et de la consistance des matériels ou équipements, objet du marché.

Il déclare prendre en charge les installations sans réserve.

La mise en conformité des matériels ou équipements à la réglementation en vigueur est à la charge du pouvoir adjudicateur.

Article 15.3 - Mise à disposition de matériels par le pouvoir adjudicateur

En vue de l'exécution du marché, les matériels de cuisine nécessaires au bon fonctionnement du restaurant décrit dans l'annexe « Liste des matériels » sont remis gratuitement par le pouvoir adjudicateur du titulaire sans transfert de propriété à son profit.

Ces matériels sont en état de conformité avec les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité.

L'administration en assure la maintenance.

Le titulaire use des matériels qui lui sont confiés avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

En cas de nécessité de remplacer du matériel dont il aura été constaté qu'il s'agit d'une détérioration volontaire ou involontaire du titulaire ou de ses salariés, l'administration s'autorisera à commander le matériel de remplacement aux frais du titulaire.

En application de l'article 18 du CCAG, le titulaire remet avant le transfert du matériel, une attestation d'assurance justifiant qu'il s'est acquitté de cette obligation.

Article 15.4 - Les locaux

Le titulaire déclare être parfaitement informé de la constitution des locaux et de la consistance des matériels ou équipements, objet du marché.

Le prestataire utilise les locaux pour rendre les services auxquels il s'engage, sans acquérir de ce fait, le moindre droit à la propriété commerciale au sens du décret n° 53-960 du 30 septembre 1953.

Les locaux mis à disposition du titulaire par l'administration sont réservés au fonctionnement du restaurant à l'usage des personnels de INRAE.

L'administration garantit au prestataire, pour la durée du marché, et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux.

Les installations font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du titulaire et de l'administration.

Ceux-ci seront conformes aux dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail. Le prestataire s'engage pour sa part à informer l'administration de toute modification ou novation de ces dispositions. L'administration s'engage au maintien du respect de toutes les dispositions en vigueur à ce jour et à venir.

L'administration déclare être informée des dispositions du décret n°92-158 du 20 février 1992, notamment en ce qui concerne l'obligation pour elle de faire connaître les risques particuliers auxquels les salariés et le prestataire pourraient être exposés et de prendre les mesures adéquates de protection et de salubrité.

ARTICLE 16 – CONTROLES

Article 16.1 - Contrôle permanent exercé directement par l'administration

Le pouvoir adjudicateur ou toute personne mandatée par lui peut, à tout moment et sans en référer au titulaire, procéder à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution aux clauses du marché, notamment en ce qui concerne le contrôle hygiénique et sanitaire, le contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité, le contrôle des prix, le contrôle de la gestion du tri des déchets et de leur valorisation, le contrôle des bonnes pratiques en matière d'économies énergétiques, le respect des clauses sociales et le respect de l'introduction des produits décrits au CCTP.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des normes environnementales et des spécifications mentionnées dans les pièces du marché relatives à :

- l'application de la méthode de maîtrise des risques exigée par la réglementation (méthode HACCP) notamment le nettoyage de la zone de déconditionnement avant l'amenée des pâtisseries dans la zone de distribution ;
- le respect de la chaîne du froid ;
- la traçabilité des produits ;
- le respect des labels et des certifications (agriculture biologique, SIQO, etc.) ;
- la qualité nutritionnelle et gastronomique ;
- les dates de péremption des denrées (DLC et DLUO) ;
- la quantité des denrées ;
- le nombre et la qualification des personnels ;
- les prix contractuels ;
- le maintien à niveau et en état du petit matériel non jetable et du matériel jetable ;
- le maintien en bon état des matériels ;
- le maintien en bon état des locaux ;

Pour effectuer ces contrôles, l'administration conserve un double des clés des différents locaux, à l'exception toutefois de l'armoire forte mise à sa disposition. Le titulaire restitue ces clés le jour de son départ. Il procède au remplacement à ses frais de toute clé manquante.

Article 16.2 - Contrôle exercé par les administrations de contrôle spécialisées

Pour exercer les contrôles prévus à l'article 16-1 ci-dessus, l'administration peut faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- la direction départementale de la protection des populations ;
- l'inspection du travail ;
- la médecine du travail.

Les agents de ces services peuvent, par ailleurs, intervenir de leur propre initiative.

Article 16.3 - Contrôle bactériologique des aliments

16.3.1 – Contrôle à la charge du titulaire

Le titulaire s'engage à faire réaliser à sa charge les contrôles micro-biologiques réglementaires auprès d'un laboratoire agréé par l'administration. Les prélèvements sont effectués mensuellement et portent sur les analyses suivantes :

- prélèvements sur une entrée, un plat et un dessert ;
- un prélèvement de surface ;
- un prélèvement sur matériel ;
- un prélèvement sur la qualité de l'eau issue des fontaines en libre service (trimestriellement) ;
- une recherche sur les bactéries (listeria, etc.).

Sont également programmés tous les ans : trois audits simplifiés ; trois audits complets.

Les résultats de ces contrôles sont adressés par voie électronique, dans les plus brefs délais, aux adresses des destinataires désignés par l'administration.

Le titulaire effectue et enregistre les contrôles d'huile de friture ainsi que les contrôles quantitatifs et qualitatifs à la réception des produits. Il met également en place une méthode de maîtrise des risques conforme à la réglementation en vigueur (notamment le décret du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

16.3.2 – Contrôle à la charge de l'administration

L'administration peut faire contrôler par un organisme tiers, aussi souvent qu'elle le juge nécessaire, auprès d'un laboratoire agréé.

Les résultats de ces contrôles sont adressés, dès que l'administration en aura connaissance, par voie électronique aux adresses des destinataires désignés par le titulaire.

En cas de résultat non satisfaisant ou d'alerte émise par le laboratoire, l'administration demande au titulaire de procéder à des actions correctives immédiates et fait intervenir tout service spécialisé jugé nécessaire. Les autorités compétentes peuvent, par ailleurs, décider la fermeture du restaurant

ARTICLE 17 – 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.

Article 17.1 – Fréquentation

Dès le constat sur trois (3) mois consécutifs d'une baisse ou d'une augmentation durable du nombre de repas servis par jour (+ ou – 50, par rapport à la moyenne établie à l'article 2.3 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 ;
- aménagement des prestations proposées (par exemple les quantités) ;
- 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 se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions de l'article 40 du CCAG-FCS.

Article 17.2 – Situation d'urgence

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, parmi celles listées ci-dessous (liste non exhaustive) :

- ✓ mise en place de règles sanitaires renforcées (désinfection...) ;
- ✓ redimensionnement de l'équipe de restauration ;
- ✓ adaptation des menus ;
- ✓ adaptation des prestations ;

- ✓ modification des conditions d'accès au restaurant ;
- ✓ mise en adéquation des prix unitaires et forfaitaires aux nouvelles mesures.

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 se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions de l'article 40 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 (ex : perte alimentaire).

ARTICLE 18 – LITIGES

En cas de différend né à l'occasion de l'exécution du présent marché, les parties s'efforceront de trouver un accord amiable à leur litige.

A défaut d'accord, le tribunal administratif de Clermont Ferrand est seul compétent.

ARTICLE 19 – DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

Par dérogation à l'article 1 du CCAG Fournitures Courantes et Services, le présent CCAP n'établit pas la liste des articles du CCAG auxquels il est dérogé.

CCAP établi à Theix, le 20 juin 2025