



la science pour la vie, l'humain, la terre

Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement  
Centre Val de Loire – 37380 NOUZILLY

## ***MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES***

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

La procédure de consultation est le marché à procédure adaptée selon les articles L.2123-1-2° et R.2123-1-3° à R.2123-7 du Code de la Commande Publique

**Objet du marché : Prestations de restauration collective du Centre  
INRAE Val de Loire pour les sites de Nouzilly (37), Ardon (45) et  
Osmoy (18)**

**Lot n°2 : Site de ORLEANS à ARDON**

## SOMMAIRE

1	PREAMBULE .....	4
<b>2</b>	<b>CONTEXTE REGLEMENTAIRE .....</b>	<b>4</b>
3	ALLOTISSEMENT – LIEU D'EXECUTION .....	5
4	OBJET DU MARCHÉ .....	5
5	PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ .....	6
6	FORME DU MARCHÉ .....	7
7	DURÉE DU MARCHÉ (OU DÉLAI(S) D'EXÉCUTION DU MARCHÉ).....	8
8	OBLIGATION DES PARTIES .....	8
<b>8.1</b>	<b>Reprise du personnel .....</b>	<b>8</b>
<b>8.2</b>	<b>Respect des normes.....</b>	<b>8</b>
<b>8.3</b>	<b>Approvisionnement en produits de qualité et durables.....</b>	<b>8</b>
<b>8.4</b>	<b>Obligation de suivi des approvisionnements et de reporting .....</b>	<b>9</b>
<b>8.5</b>	<b>Devoir de conseil.....</b>	<b>9</b>
<b>8.6</b>	<b>Plan de prévention.....</b>	<b>9</b>
<b>8.7</b>	<b>Protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données.....</b>	<b>10</b>
<b>8.8</b>	<b>Confidentialité.....</b>	<b>10</b>
9	PRIX.....	11
<b>9.1</b>	<b>Nature des prix du marché.....</b>	<b>11</b>
<b>9.2</b>	<b>Montant du marché.....</b>	<b>11</b>
<b>9.3</b>	<b>Prix des repas .....</b>	<b>11</b>
9.3.1	Libre-service.....	11
9.3.2	Panier repas.....	11
9.3.3	Cafétéria .....	12
9.3.4	Réceptions exceptionnelles.....	12
10	MODALITÉS DE PAIEMENTS.....	12
<b>10.1</b>	<b>Révision des prix.....</b>	<b>12</b>
<b>10.2</b>	<b>Evolutivité des bordereaux de prix.....</b>	<b>13</b>
11	CLAUDE DE REEXAMEN.....	14
12	MODALITES ET CONDITIONS DE REGLEMENT .....	15
<b>12.1</b>	<b>Modalité de paiement des usagers.....</b>	<b>15</b>
12.1.1	Titre de paiement des usagers.....	15
<b>12.1.2</b>	<b>Cartes « Invités » .....</b>	<b>16</b>
12.1.3	Personnes extérieures .....	16
12.1.4	Modalité de facturation .....	17
13	AVANCE .....	18
<b>14</b>	<b>DEVELOPPEMENT DURABLE .....</b>	<b>19</b>
15	PENALITES DE RETARD.....	20

<b>15.1</b>	<b>Exigibilité des pénalités de retard .....</b>	<b>20</b>
<b>15.2</b>	<b>Calcul des pénalités .....</b>	<b>20</b>
16	RESILIATION .....	21
17	RESPONSABILITES ET ASSURANCES .....	21
<b>17.1</b>	<b>Responsabilités .....</b>	<b>21</b>
<b>17.2</b>	<b>Assurances .....</b>	<b>21</b>
18	ZONES A REGIME RESTRICTIF (ZRR).....	22
19	LITIGES .....	22
20	DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX .....	22
<b>ANNEXE : CLAUSES DE PROTECTION DES DONNEES ET SECURISATION DES SYSTEMES D'INFORMATION .....</b>		<b>23</b>

## 1 PREAMBULE

Le centre INRAE Val de Loire est réparti sur 4 sites.

Les agents basés sur les sites de Nouzilly (37) et Ardon (45) bénéficient d'une restauration collective comprenant les repas préparés sur site.

Les agents basés sur le site d'Osmoy (18) bénéficient d'une restauration collective comprenant les repas préparés dans les locaux du prestataire avec livraison quotidienne.

## 2 CONTEXTE REGLEMENTAIRE

Le candidat et futur titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, avec une attention toute particulière aux Lois Egalim et "Climat et résilience".

Ci-après quelques rappels, non exhaustifs mais primordiaux pour INRAE à la date de publication du présent marché :

- Les restaurants collectifs gérés par acteurs publics doivent proposer **50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio** (ou en conversion de plus d'un an) sur la part d'achat des denrées

Pour mémoire, ce sont les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine tels que (Liste non exhaustive) :

- Le label rouge ;
- L'appellation d'origine (AOC/AOP) ;
- L'Indication Géographique Protégée (IGP) ;
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ;
- L'écolabel pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP) ;
- Les « produits fermiers » ou « de la ferme » ;
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de Niveau 2 ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnées ci-avant.

Si la liste évolue, le titulaire s'engage à prendre en compte les ajouts ou suppression.

- Les viandes et poissons : 100% des produits servis devront être issus de produits durables et de qualité sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou label.
- Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne
- Depuis le 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable.

- Renforcement de l'information des convives avec l'obligation d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis
- Obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits
- Obligation de déclaration des 14 allergènes en fonction de leur présence dans les plats servis selon le Règlement CE 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit Règlement INCO et au code de la consommation notamment articles R412-12, R412-14 et R412-16.

### 3 ALLOTISSEMENT – LIEU D'EXECUTION

La consultation est divisée en 3 lots.

Chaque lot correspond à un lieu d'exécution de la prestation :

N° du lot	Description du lot	Lieu d'exécution
1	Site de Nouzilly (37380)	Domaine de l'Orfrasière 37380 NOUZILLY
2	Site de Ardon (45160)	Avenue de la Pomme de Pin 45075 ORLEANS
3	Site de Osmoy (18390)	Domaine de la Sapinière 18390 OSMOY

**Les 3 lots sont indissociables les uns des autres et sont attribués à un seul titulaire.**

**Le présent CCAP s'applique au marché du lot n°2, site de Ardon.**

### 4 OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet **les fournitures et services constitutifs de l'exploitation des restaurants du Centre INRAE Val de Loire situé à Ardon (45).**

Le titulaire a en charge l'exécution des prestations nécessaire à la confection des repas et au fonctionnement des cuisines et restaurants des sites du Centre INRAE Val de Loire en intégrant des considérations de développement durable et dans le respect de la loi EGALIM et de la loi « Climat et Résilience ».

Le titulaire assurera les prestations principales suivantes :

- ❖ L'approvisionnement en denrées et tout ce qui est nécessaire au fonctionnement ordinaire du restaurant,
- ❖ L'entreposage des denrées dans les resserres existantes,
- ❖ La préparation des repas,
- ❖ La distribution des repas aux usagers,
- ❖ L'encaissement par badge,

- ❖ L'entretien des locaux et matériels mis à sa disposition par l'établissement, y compris les mobiliers, le nettoyage et l'entretien du système d'extraction de la hotte, le curage et la vidange du bac à graisses,
- ❖ Le tri et l'évacuation des déchets dans le respect des normes environnementales et des règles de tri du site,
- ❖ La plonge,
- ❖ Les diverses prestations complémentaires,
- ❖ La préparation et le service de repas dans la salle de réception,
- ❖ L'organisation de réceptions exceptionnelles (buffets, cocktails, pauses cafés, etc. ...).

INRAE aura en charge de déterminer les conditions dans lesquelles le titulaire s'engage à assurer, pendant toute la durée du marché et dans le cadre de la réglementation en vigueur, le bon fonctionnement du restaurant.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration notamment vis-à-vis de ses fournisseurs.

Le titulaire devra inscrire son action dans une démarche permanente de développement durable dans le respect des attentes d'INRAE décrites dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et des engagements pris en matière de développement durable dans le chapitre 14 du présent CCAP.

## 5 PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du Marché sont, par ordre décroissant de priorité :

- L'Acte d'Engagement (AE), un part lot,
  - ses annexe financière :
    - annexe1 : redevance mensuelle
    - annexe 2 : prix unitaires des prestations complémentaires ou exceptionnels à bons de commande
  - son ou ses annexes éventuelles en cas de sous-traitance
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP), un par lot, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi ;
  - Son annexe relative aux clauses de protection des données et sécurisation des systèmes d'information
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), un par lot dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi et ses annexes :
  - Annexe 1 : programme d'organisation et répartition du personnel sur les différents postes de travail
  - Annexe 2 : descriptif du type de caisse enregistreuse
  - Annexe 3 : Liste de plats entrant dans la composition des menus et valeurs correspondantes exprimées en points
  - Annexe 4 : Prix des repas et des boissons
  - Annexe 5 : Accompagnements / machines à café
  - Annexe 6 : Propositions de menus « invité »
  - Annexe 7 : Animations

Annexe 8 : Proposition d'aménagement de la salle de restaurant et de la zone de distribution des denrées

Annexe 9 : Propositions concrètes en matière d'organisation relative au développement

Annexe 10 : Listing du personnel

Annexe 11 : Plan alimentaire sur 5 semaines et menus types

Annexe 12 : hotte et bac à graisse

Annexe 13 : liste des équipements de cuisine mis à disposition du prestataire

Annexe 14 : liste du mobilier du restaurant

Annexe 15 : liste du petit matériel de cuisine et de la vaisselle

- Le mémoire technique du titulaire,
- La convention de délégation de télédéclaration des données statistiques « ma cantine »,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales Fournitures et Services (CCAG-FCS) en vigueur à la notification du marché,
- Le corpus de textes réglementaires et législatifs encadrant les prestations de restauration collective, dont :
  - La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim »,
  - La loi n°2021-1104 du 22 Août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »,
- Les actes notifiés en cours d'exécution du marché.

## 6 FORME DU MARCHÉ

La procédure est passée selon des modalités librement fixées par le pouvoir adjudicateur en application de l'article L2123-1-2° et R2123-1-3° à R2123-7 du Code de la Commande Publique.

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire avec un seuil maximum annuel. Il s'exécutera à bons de commande selon les articles R2162-2, R2162-4 1°, R2162-13 et R2162-14 du Code précité.

Les seuils maximums sont fixés comme suit :

N° du lot	Description du lot	Seuil maximum annuel €HT
1	Site de Nouzilly (37380)	550 000
2	Site de Ardon (45160)	200 000
3	Site de Osmoy (18390)	60 000

Le marché relève du CCAG-Fournitures courantes et services, sauf dérogations.

## 7 DURÉE DU MARCHÉ (OU DÉLAI(S) D'EXÉCUTION DU MARCHÉ)

Le marché est passé pour une période d'un an à compter du **2 mars 2026** sous réserve de sa notification et pourra être reconduit tacitement, trois fois, pour une durée d'un an, sans que sa durée totale ne puisse excéder 4 ans.

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur, avec un préavis de trois mois avant chaque date anniversaire du contrat pourra décider de sa non reconduction, par lettre recommandée avec accusé de réception. Le Titulaire ne peut pas refuser la fin d'exécution du marché.

## 8 OBLIGATION DES PARTIES

### 8.1 Reprise du personnel

En application de l'article L. 1224-1 alinéa 2 du code du travail, le titulaire du présent marché s'engage à assurer la continuité des contrats de travail des salariés au marché, dans les conditions prévues par ces textes. Le non-respect de ces dispositions conventionnelles constitue un motif de résiliation du marché sans indemnité, conformément à l'article 41.1 du CCAG-FCS. La liste des personnels à reprendre est communiquée en annexe 10 du CCTP.

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

### 8.2 Respect des normes

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

### 8.3 Approvisionnement en produits de qualité et durables

En application de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim », le titulaire a l'obligation de réaliser sa prestation avec des produits durables et de qualité pour au moins 50 % du montant total HT annuel des approvisionnements et dont au moins 20% sont issus de l'agriculture biologique.

En application de l'article 257 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021, portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », l'obligation de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables s'applique à 100 % des viandes et poissons issus de produits durables et de qualité pour la restauration des établissements publics de l'Etat.

Les familles de produits ciblés sont laissées au choix du titulaire.



#### 8.4 Obligation de suivi des approvisionnements et de reporting

Le titulaire assure le suivi des approvisionnements en produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique.

Il a l'obligation de transmettre au Pouvoir Adjudicateur, sur simple demande de ce dernier et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité et durable et issu de l'agriculture biologique des produits alimentaires fournis.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications, des grilles de sélection lors d'appel d'offres ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés.

Il assure la télédéclaration du bilan statistique annuel des données de l'année n-1 dans l'outil « ma cantine » entre le 1<sup>er</sup> janvier et 31 mars de chaque année. A cette fin une convention de délégation de télédéclaration est établie entre le titulaire et le Pouvoir Adjudicateur. Il fournit au Pouvoir Adjudicateur, sur simple demande, les moyens de preuve attestant des totaux facturés et transmis. Les moyens de preuve peuvent être des documents comptables (bons de commande valorisés ou factures).

#### 8.5 Devoir de conseil

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

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

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

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

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

#### 8.6 Plan de prévention

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

Un plan de prévention sera préparé par le service prévention d'INRAE Centre Val de Loire et soumis au titulaire, au plus tard à la date de prise d'effet du présent marché. Le document final sera obligatoirement revêtu de la signature du représentant de chacun des parties. En outre, le titulaire s'engage, au moyen d'une attestation jointe, à porter individuellement à la connaissance

de ses salariés le contenu du plan de prévention applicable sur le site.

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

En matière de sécurité et prévention des risques, le titulaire doit se conformer à l'ensemble des dispositions prévues par le Code du Travail.

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

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

De même, en présence d'opération de chargement et/ou déchargement, l'article R4515.1 et suivants du code du travail impose l'établissement d'un protocole de sécurité. La maquette est transmise par le service Prévention du Centre INRAE Val de Loire au titulaire et doit être retournée dûment complétée.

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

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

Se reporter au détail des clauses spécifié en annexe du présent CCAP.

#### 8.8 Confidentialité

Le Titulaire qui, à l'occasion du marché, a reçu de l'INRAE communication à titre confidentiel de renseignements, documents ou objets quelconques, est tenu de maintenir la confidentialité attachée à cette communication.

Il ne doit divulguer aucune des informations qui résultent de l'exécution du marché ou pourraient parvenir à sa connaissance.

Il doit avertir sans délai l'INRAE de toute violation constatée de cette obligation de confidentialité.

La responsabilité du Titulaire pourra être recherchée en cas de manquements aux consignes du fait de son personnel, aussi bien en matière de contrôle des entrées et sorties de personnes, qu'en matière de contrôle des sorties d'objets, matériels, marchandises ou documents de toute nature.

Elle pourra être également recherchée en cas de dissimulation, d'appréhension, de détournement ou de dissipation de toute information.

Le Titulaire devra faire signer à son personnel une reconnaissance formelle de l'obligation de discrétion.

En cas de non-respect par le Titulaire des règles de confidentialité énoncées ci-dessus, l'INRAE se réserve la possibilité de résilier sans indemnité le marché, sans renoncer au bénéfice du droit à dommages et intérêts pour le préjudice subi.

## 9 PRIX

### 9.1 Nature des prix du marché

Le marché est traité à prix unitaires par application des prix contenus dans les annexes financières de l'Acte d'Engagement de chacun des lots.

### 9.2 Montant du marché

Le présent marché est rémunéré :

- sur la base d'une redevance mensuelle, variable en **fonction du nombre de repas moyen servis par mois (annexe 1 de l'acte d'engagement)**, pour les prestations décrites à l'article 2.1.1. du CCTP

- sur la base des prix unitaires indiqués **en annexe 2 de l'acte d'engagement**, pour les prestations complémentaires décrites à l'article 2.1.2 du CCP, conformément aux prestations effectivement réalisées.

### 9.3 Prix des repas

#### 9.3.1 Libre-service

##### 9.3.1.1 Prix standard

Le prix de chaque élément composant le repas, pain, assaisonnements et condiments compris, est déterminé à partir d'une "valeur unitaire" initialement fixée en euros et centimes d'euros, définie en annexe 4 et appelée « point ». Cette valeur doit permettre d'assurer une latitude de choix dans une gamme de prix très ouverte, d'une part, et d'approcher au plus juste le prix de revient, d'autre part. Il est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

L'annexe 3 du CCTP définit, pour chaque composant du repas, plusieurs catégories de plats. A chaque catégorie correspond un nombre de points précisé, par le titulaire, dans cette annexe.

L'annexe 4 du CCTP permet de situer la valeur moyenne du prix d'un repas complet (hors boisson) sur trois séries de menu (type 1. 2. 3) établi sur deux semaines.

Le prix des boissons est à porter à l'annexe 4 du CCTP.

##### 9.3.1.2 Prix repasse

Les plats doivent être variés chaque jour, cependant afin d'éviter le gaspillage alimentaire un plat principal peut être proposé le lendemain sous condition de diminution du tarif au minimum de 30%.

#### 9.3.2 Panier repas

Le prix du panier repas est à porter en annexe 4 du CCTP.

### 9.3.3 Cafétéria

Le prix du café servi à la cafétéria est à porter en annexe 4 du CCTP.

### 9.3.4 Réceptions exceptionnelles

Le prix des réceptions exceptionnelles sera négocié dans les conditions précisées à l'article 2.1.2 du CCTP., sur la base d'un catalogue/tarif fourni en annexe 2 de l'acte d'engagement.

Pour certaines manifestations, le vin pourra être fourni par l'établissement.

Le coût des personnels complémentaires éventuellement nécessaires (pour un nombre d'utilisateurs supérieur à 10) est fixé à annexe 2 de l'acte d'engagement.

Les prix du marché sont réputés inclure tous les frais et taxes de toute nature ainsi que les sujétions de toute sorte incombant au titulaire du présent marché pour la correcte exécution de ses prestations.

## 10 MODALITÉS DE PAIEMENTS

### 10.1 Révision des prix

Les prix indiqués à l'Acte d'Engagement et ses annexes sont fermes la première année et pourront être révisés annuellement à la date anniversaire du contrat à la demande du titulaire après application de la formule paramétrique suivante :

$$P = P_0 \times (I_{ff} \text{ ou } I_d) / (I_{ff0} \text{ ou } I_{d0})$$

Dans laquelle :

- P : Prix révisés
- P<sub>0</sub> : Prix initiaux du marché
- I : Indice des prix connu au mois précédent la date anniversaire de la nouvelle période.
- I<sub>0</sub> : Les prix initiaux sont réputés établis aux conditions économiques du mois précédent la remise des offres finales (P<sub>0</sub>) conformément à l'article 10.1.2 du CCAG FCS.

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

La révision se fait par référence aux indices INSEE :

Code indice	Définition	
Pour les frais fixes (identifié <b>Iff</b> )	010766559	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.29 - Autres services de restauration
Pour les denrées (identifié <b>Id</b> )	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>

Pour les frais fixes, cette révision de prix prendra la forme d'une mise à jour du Bordereau de Prix « Redevance mensuelle » du marché faite par le titulaire avec les tarifs révisés.

Pour les denrées, cette révision de prix prendra la forme d'une mise à jour du prix du point et autres tarifs alimentaires.

Pour être valable, chaque nouveau bordereau de prix devra être visé par les deux parties.

Si la mise à jour des Bordereaux de Prix Unitaires n'est pas parvenue et validée à INRAE avant la facturation, le dernier bordereau validé à la date de la facture s'appliquera.

## 10.2 Evolutivité des bordereaux de prix

En cours de marché, l'ajout ou le retrait de ligne sur les Bordereaux de Prix Unitaires sera possible :

- A la demande de INRAE, en fonction de nouveaux besoins émergents en cours de marché, dans le cas de la substitution d'un article devenu indisponible ou dont l'augmentation du prix est devenue trop élevée au regard de l'économie générale du marché,
- A la demande du titulaire dans le cas du remplacement d'une référence qui ne serait plus commercialisée par un équivalent.

Cet ajout prendra systématiquement la forme d'une modification de marché accompagnée d'un nouveau Bordereau de Prix Unitaires annexé.

## 11 CLAUSE DE REEXAMEN

En cas de circonstances imprévisibles, les clauses du présent contrat pourront faire l'objet de modifications de marché, en application des articles R2194-1, R2194-5 et R2194-8 du code de la commande publique.

Les conditions d'une telle modification de marché pourront notamment être réunies par :

- La suspension, la disparition de l'indice de référence prévue au marché.  
Un indice approprié à l'objet du marché pourra alors être proposé par le titulaire et substitué à l'indice initialement prévu au marché sous réserve d'acceptation du pouvoir adjudicateur.
- La réorganisation des services à la suite de l'évolution de l'activité.
- L'évolution des profils des convives pris en charge,
- L'évolution de la part de produits EGAlim (Bio, labels etc...)
- La fermeture, l'ouverture ou le transfert d'activité d'un service, d'une unité,
- Tout événement présentant un caractère d'imprévision ou de force majeure.

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.

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 titulaire 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.

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

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

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

Dans le 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.

## 12 MODALITES ET CONDITIONS DE REGLEMENT

### 12.1 Modalité de paiement des usagers

#### 12.1.1 Titre de paiement des usagers

L'établissement est seul habilité à délivrer des badges programmés aux usagers ayants droit et permettant l'accès au restaurant ainsi que la gestion informatisée des prestations. Ces badges sont personnels et sous la seule responsabilité de l'ayant droit. L'établissement se réserve le droit d'effectuer des contrôles à tout moment.

En dehors des repas fournis dans le cadre des prestations à bons de commande, le titulaire ne livre des repas aux usagers que sur présentation du badge, sauf consignes particulières de l'établissement.

Chaque usager crédite son compte :

- En ligne, via l'outil fourni par le titulaire pour ce faire ;
- Directement lors de son passage en caisse au moyen d'espèces, par carte bancaire ou par chèque à l'ordre du titulaire.

Les badges sont individuels et ne peuvent être prêtés. Chaque usager doit veiller à alimenter son badge suffisamment afin que l'avoir disponible couvre le prix de son plateau.

Un badge ne peut servir qu'à un seul passage quotidien en caisse et au paiement d'un seul plateau à chaque passage.

Les repas sont délivrés aux usagers contre débit du prix du plateau sur le compte. Chaque opération pourra faire l'objet de la délivrance d'un ticket de caisse détaillé, précisant :

- Le solde initial sur le compte
- Chaque élément présent sur le plateau, avec le nombre de point et le prix de chacun
- Le droit d'entrée appliqué
- La(les) subvention(s) déduite(s) le cas échéant,
- Le solde disponible après déduction du plateau.

L'impression systématique du ticket de caisse est toutefois à proscrire. Chaque usager pourra obtenir son ticket s'il le souhaite, mais ceux-ci ne seront plus distribués systématiquement. Les tickets pourront également être mis à disposition des usagers de manière dématérialisée.

L'établissement fournira au titulaire la liste de badges qui doivent être invalidés ou modifiés. Le titulaire aura en charge l'entretien et la sauvegarde des bases de données du restaurant.

Les opérations de solde de badges d'agents quittant le Centre seront effectuées lors du dernier passage de l'agent à la caisse.

A l'échéance du marché, le titulaire devra reverser le solde des badges des usagers au nouveau titulaire accompagné d'un état nominatif.

#### 11.1.2 Prestations sociales et droit d'entrée

Le prix payé par l'utilisateur varie selon son échelonnement indiciaire (subvention) et la catégorie de convives à laquelle il appartient (droit d'entrée) :

### **Subvention :**

Les usagers qui bénéficient d'une subvention au titre des prestations sociales, paieront un prix du repas diminué du montant de cette subvention. A titre indicatif le montant de la subvention est égal à 1.62 euros TTC par repas à la date d'établissement du présent CCAP. Le montant de la subvention sera actualisé chaque année à la parution de l'arrêté ministériel fixant son montant. Les visiteurs, eux, ne bénéficient d'aucune subvention.

Les subventions ainsi déduites seront intégralement reversées chaque mois au titulaire par l'établissement.

### **Droits d'entrée :**

Un droit d'entrée journalier pour les agents conventionnés et les visiteurs sera mis en place et viendra s'ajouter au prix de la part alimentaire. Le montant de ce droit d'entrée, différent selon que le convive est agent conventionné ou extérieur, sera défini en début de marché et communiqué au titulaire. Il pourra être modifié à tout moment sur demande de l'établissement. Les droits d'entrée ainsi perçus seront intégralement reversés mensuellement à l'établissement par le titulaire.

### **Subvention Etudiants :**

Les étudiants bénéficient d'une subvention supplémentaire dont le montant est défini, à chaque repas, dans le but que ces derniers aient un reste à charge égal au minimum URSSAF.

Les subventions ainsi déduites seront intégralement reversées chaque mois au titulaire par l'établissement.

#### **12.1.2 Cartes « Invités »**

Un système de paiement différé a été mis en place, avec l'attribution d'un badge à différentes unités d'INRAE, afin de permettre le passage de personnes extérieures invitées par ces unités.

Le droit d'entrée est celui fixé par l'établissement pour les usagers extérieurs. Les prix du repas et des boissons sont ceux fixés dans le marché.

Le titulaire établira une facture mensuelle qui devra comporter les renseignements suivants :

- Numéro du présent marché,
- Récapitulatif par carte :
  - Des repas : nombre, tarif HT du repas et montant total HT correspondant,
  - Des boissons par nature : nombre, tarif HT de l'unité et montant total HT correspondant,
- Montant total de la facture hors taxe,
- Taux et montant des taxes,
- Montants toutes taxes comprises.

#### **12.1.3 Personnes extérieures**

Les personnes extérieures non invités, sur demande d'autorisation préalable comme mentionnées à l'article 2.1.1.1 du CCTP pourront payer directement leur repas auprès du prestataire.



La personne devra s'acquitter du droit d'entrée fixé par l'établissement pour les usagers extérieurs ainsi que du prix de chaque élément de repas pris comme indiqué dans le marché.

#### 12.1.4 Modalité de facturation

##### 12.1.4.1 Redevance mensuelle / Prestations courantes

Les prestations courantes de libre-service font l'objet d'une facturation mensuelle. Le montant à facturer concerne les prestations du mois précédent établi conformément aux articles 9 et 10 du présent CCAP.

##### 12.1.4.2 Prestations complémentaires

En ce qui concerne les commandes de prestations complémentaires, chacune d'entre elles fera l'objet d'une commande et d'une facture spécifique. La facture devra systématiquement comporter :

- le numéro du bon de commande,
- le nom de l'unité par laquelle a été établi le bon de commande.

##### 12.1.4.3 Transmission des factures

Le règlement des sommes dues au titre du présent marché sera effectué sur présentation de factures établies en un exemplaire unique à :

**INRAE Centre Val de Loire  
SBFC – SERVICE FACTURIER  
DOMAINE DE L'ORFRASIERE  
37380 NOUZILLY**

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.

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, accompagnées d'un RIB ou RIP, doivent respecter les dispositions des articles 289-0 et 289 du Code Général des Impôts (CGI) et comporter **impérativement**, outre les mentions exigées par l'article 242 nonies A de l'annexe 2 du CGI, les renseignements suivants :

- le numéro SIRET du centre INRAE bénéficiaire,
- le numéro du marché et du bon de commande fournis par INRAE
- le nom et l'adresse complète de l'Unité INRAE destinataire des fournitures,
- la désignation de l'émetteur du bon de commande,
- la date de livraison,
- le montant HT des prestations réalisées
- le taux et le montant de la TVA
- le montant total TTC
- le numéro de compte bancaire ou postal du titulaire,

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.

Les informations nécessaires à la transmission des factures à destination de INRAE-centre Val de Loire, via Chorus Pro, sont mentionnées dans le tableau suivant :

<b>N° SIRET d'INRAE – centre Val de Loire</b>	18007003900870
<b>Code du service concerné à INRAE</b>	FACTURES_PUBLIQUES (548580)
<b>N° d'engagement juridique (N°de Bon de commande de la part forfaitaire)</b>	Communiqué à la notification du marché (exemple : 45xxxxxxxxxxxxx)
<b>N° TVA Intracommunautaire</b>	FR 57 180 070039

#### *12.1.4.4 Modalités de règlement*

Le paiement interviendra dans les formes prévues par les règlements de la comptabilité publique.

INRAE se libérera des sommes dues par virement au compte bancaire ou postal ouvert au nom de la Société (joindre un RIB ou RIP).

Le comptable assignataire chargé des paiements est Monsieur l'Agent Comptable Secondaire du Centre INRAE Val de Loire - 37380 NOUZILLY.

#### *12.1.4.5 Lutte contre les retards de paiement*

Conformément au décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique, le délai global de paiement est de 30 jours maximum à compter de la date de réception de la facture dans les formes prescrites, sous réserve de la réalisation des prestations.

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.

De plus, outre les intérêts moratoires, une indemnité forfaitaire de 40€ pour frais de recouvrement sera systématiquement versée dès qu'il y aura retard de paiement des sommes dues.

Toute suspension du délai de paiement par INRAE sera notifiée au titulaire en précisant les raisons et, le cas échéant, les pièces à fournir. Après régularisation par le titulaire, attestée par tout moyen, un nouveau délai de 30 jours court.

## **13 AVANCE**

L'option B du CCAG s'applique.

Une avance de 10 % pour le titulaire lorsque celui-ci est une PME et une avance de 5 % pour les autres entreprises est accordée au titulaire, dans les conditions de l'article R2191-16 et suivants 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 en page 2 du présent document

Elle est payée dans le délai de 30 jours à compter de la date d'effet du premier bon de commande émis.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le total des prestations exécutées représente soixante-cinq pour cent (65 %) du montant minimum annuel du marché.

## 14 DEVELOPPEMENT DURABLE

Le présent Chapitre vise à encourager le titulaire à mettre en œuvre une démarche responsable concernant les divers postes qui composent l'exécution du marché de restauration collective du site de Nouzilly sur les domaines suivants :

- Nettoyage des locaux : le titulaire devra utiliser des détergents apportant des garanties environnementales telles que l'écolabel européen ou équivalent. Il favorisera les produits multi-usages et les produits concentrés.
- Formation du personnel à l'éco responsabilité
- Protection des ressources marines : Le titulaire ne devra en aucun cas s'approvisionner en espèces marines menacées (voir Liste rouge de l'UICN).
- Saisonnalité des produits
- Gaspillage et emballages
- Déchets
- Fourniture d'aliments issus de l'agriculture biologique
- Information aux usagers sur les démarches développement durable
- Approvisionnement en circuit court

### - **Elaboration de statistiques annuelles**

Le titulaire devra produire, de manière annuelle, des statistiques sur les éléments de développement durable mis en œuvre comme par exemple :

- la consommation de produits issus de l'agriculture biologique,
- l'évolution du volume des déchets sur l'année,
- le niveau de satisfaction des usagers sur ces mesures.

Ces consommations devront être précisées en poids et en euros.

### - **Evaluation régulière de la conformité au cahier des charges**

Il sera procédé à une évaluation annuelle du respect par le titulaire du présent cahier des charges développement durable sur la base notamment des statistiques sus évoquées. En cas de non-respect des mesures prescrites par ce document, il sera, dans un premier temps, demandé au titulaire d'y remédier dans les plus brefs délais.

## 15 PENALITES DE RETARD

Des pénalités de retard pourront être appliquées au titulaire du marché pour non-respect du délai de livraison et ou de mise en service du matériel.

### 15.1 Exigibilité des pénalités de retard

Les pénalités dues par le titulaire, sont décomptées, calculées et exigibles si, à l'expiration des délais contractuels définis, les prestations des titulaires ne sont pas entièrement réalisées ou souffrent d'un manquement aux stipulations ou exigences du présent marché, quelle qu'en soit l'origine ou la nature. Sauf cas de force majeure ou cause exonératoire admise par INRAE ou en cas de manquement de INRAE à ses propres obligations contractuelles, les pénalités sont exigibles à compter du premier jour de retard, sans mise en demeure selon les modalités suivantes.

En cas de défaillance de la part du titulaire pendant une période de 5 jours ouvrés consécutifs, une pénalité journalière forfaitaire égale à 1/20<sup>ème</sup> de la redevance mensuelle du mois concerné est mise à la charge du titulaire. A partir du 6<sup>ème</sup> jour de défaillance de la prestation le marché peut être résilié sans indemnité par l'établissement, immédiatement et sans préavis.

### 15.2 Calcul des pénalités

Le non-respect des obligations peut être constaté lors du suivi régulier d'exécution de la prestation, lors des visites de contrôles prévus à l'article 2.3 du CCTP.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG FCS, les pénalités sont dues dès le premier euro.

Par dérogation à l'article 14.1.1. du CCAG/FCS, des pénalités seront appliquées sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, dans les cas suivants :

- 5 000 € par jour de service non assuré au restaurant,
- Absence d'un personnel non prévue et non remplacé : dès le 2<sup>ème</sup> jour d'absence : 100€ par jour d'absence et par personnel,
- Non-respect des grammages : 100€ par constat
- Non-respect de la saisonnalité des produits : 200€ par constat
- Non-respect des règles de caisse : 100€ par constat
- Non-respect du plan alimentaire : modifications répétées (plus de deux fois sur cinq semaines) : 200€ par constat
- Non-respect des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique telles que mentionnées aux articles 3.8.3.1 et 3.8.3.2 du CCTP : 200 € par constat
- Non-respect des délais de transmission des documents de traçabilité et éléments de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché : 150 € par jour de retard
- Non-respect des délais de télédéclaration sur le site « ma cantine » : 100€ par jour de retard
- Non-conformité aux règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, présence de corps étranger dans les préparations : 200€ par constat

## 16 RESILIATION

Les articles 38 à 45 du CCAG / FCS s'appliquent

Outre les cas de résiliation prévus au CCAG-FCS, l'accord-cadre peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnité, pour manquements répétés à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues aux articles 3.8.3.1 et 3.8.3.2 du CCTP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

## 17 RESPONSABILITES ET ASSURANCES

### 17.1 Responsabilités

Le Titulaire emploie sous sa seule responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution de la mission.

En conséquence, il est seul responsable des dommages que l'exécution des prestations pourrait causer :

- A son personnel, aux agents de l'INRAE ou à des tiers,
- A ses biens, aux biens appartenant à l'INRAE ou à des tiers.

### 17.2 Assurances

Le Titulaire doit être couvert par un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il pourrait encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels aux agents ou à des tiers, aux matériels et aux locaux de l'INRAE ou de tiers à l'occasion de l'exécution des prestations objet du marché.

La garantie devra être illimitée pour les dommages corporels.

Le titulaire s'engage à fournir, avant tout commencement d'exécution et à chaque reconduction du marché, au Représentant du Pouvoir Adjudicateur une attestation de son assurance indiquant la nature et la durée de sa garantie. Le non-respect de cette clause par le Titulaire entraînerait la résiliation du marché, sans aucune indemnité compensatrice pour ce dernier.

En cas d'exigence d'une franchise dans le contrat souscrit par le titulaire, ce dernier est réputé la prendre à sa charge dans son intégralité.

Le Titulaire s'engage à informer expressément l'INRAE de toute modification de son contrat d'assurance.

Tout dégât ou bris de matériel appartenant à l'INRAE, du fait du Titulaire, sera réparé ou remplacé par celui-ci, à ses frais, en accord avec le Directeur des Services d'Appui à la Recherche ou son représentant, dans les huit jours suivant la constatation

## **18 ZONES A REGIME RESTRICTIF (ZRR)**

Lorsque les prestations de services sont à exécuter dans un lieu où des mesures de sécurité s'appliquent, le titulaire 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 Titulaire peut être soumis aux procédures correspondantes d'autorisations préalables d'accès lorsque les prestations sont susceptibles de concerner de telles zones.

## **19 LITIGES**

En cas de désaccord, le représentant du pouvoir adjudicateur apportera une réponse par écrit à la sollicitation du titulaire. Si le différend né à l'occasion de l'exécution du présent marché persiste, les parties s'efforceront de trouver un accord amiable à leur litige.

A défaut d'accord amiable, le Tribunal Administratif d'Orléans est seul compétent. (Tribunal Administratif d'Orléans - 28 Rue de la Bretonnerie - 45057 Orléans - Email : [greffe.ta-orleans@juradm.fr](mailto:greffe.ta-orleans@juradm.fr) - Tel : 02.38.77.59.00).

## **20 DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX**

L'article 10.1 du présent CCAP déroge à l'article 10.2.3 du CCAG-FCS

L'article 15.2 du présent CCAP déroge à l'article 14.1.1 du CCAG-FCS

L'article 15.2 du présent CCAP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG FCS

## **ANNEXE : CLAUSES DE PROTECTION DES DONNEES ET SECURISATION DES SYSTEMES D'INFORMATION**

### **1. Exigences règlementaires de confidentialité et sécurisation des données applicables au titulaire et ses sous-traitants**

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

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

#### **1.1. Conformité au RGI**

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

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

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

#### **1.2. Conformité au RGAA**

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

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

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

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

#### **1.3. Conformité au RGS**

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

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

Une obligation de chiffrement des flux de données entre l'INRAE et le prestataire ainsi que ses sous-traitants éventuels,

Une recommandation de chiffrement du serveur qui stockera les données INRAE chez le prestataire. Cette fonctionnalité non-obligatoire est chiffrée le cas échéant dans le bordereau des prix du titulaire dans l'hypothèse où elle n'est pas prévue en standard dans la solution.

Informations concernant le RGS :

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

#### **1.4. Conformité à la PSSIE**

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

Informations concernant la PSSIE :

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

#### **1.5. Conformité au règlement européen 2016/679 - RGPD**

Il est relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (<https://www.cnil.fr/fr/reglementeuropeen-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. Si l'étude ne peut être réalisée au stade de l'offre, le titulaire s'engage à la fournir lors de l'exécution du marché et avant mise en production de la solution.

L'étude d'impact est nécessaire dans les cas visés par la CNIL sur son site : <https://www.cnil.fr/fr/ce-qu'il-faut-savoir-sur-lanalyse-dimpact-relative-la-protection-des-donnees-aipd>

En complément de la clause de confidentialité prévue par le CCAG-TIC 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.

Le titulaire s'engage, le cas échéant, après notification et avant mise en production de la solution, à contractualiser avec INRAE le contrat de sous-traitance RGPD annexé au marché.

Selon le montant du marché, le contrat RGPD choisi par INRAE sera au choix :

- Le contrat type de sous-traitance RGPD issu de la DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2021/915 DE LA COMMISSION du 4 juin 2021 <https://www.cnil.fr/fr/commande-publique-quel-acteur-est-responsable-au-regard-du-rgpd>
- Le contrat type de sous-traitance RGPD publié par la CNIL <https://www.cnil.fr/fr/sous-traitance-exemple-de-clauses>

## **2. Engagement du titulaire**

### **2.1. Obligation de sécurisation des données**

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



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

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

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

- Remettre à INRAE, dans le cadre de son offre technique, le Plan d'Assurance Sécurité (PAS) lié aux prestations du marché ainsi que chacune de ses mises à jour ayant eu lieu pendant la durée du celui-ci.
- Lorsqu'elle est disponible, le titulaire fournit sa politique de sécurité des systèmes d'information (PSSI).
- Le PAS pourra évoluer pendant la durée du marché afin de présenter a minima les mesures de sécurisation concernant :
  - La sensibilisation et la formation des personnels et autres mesures de sécurité organisationnelles,
  - Les développements spécifiques,
  - L'hébergement des données et des services,
  - La gestion des incidents de sécurité du titulaire,
  - Le maintien en condition de sécurité,
  - La politique de gestion des postes de travail des intervenants de la prestation objet du marché,
  - La conformité et les démarches de contrôle interne.

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

### **2.3. Données personnelles dans le cadre de la gestion de la relation contractuelle**

Dans tous les cas, les parties s'engagent, dans le cadre de traitement de données à caractère personnel à des fins de gestion de la relation contractuelle et de l'exécution du présent contrat, à respecter le règlement européen EU 2016/679 (GDPR) du 27 avril 2016 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 ainsi que les lois nationales applicables relatives à la protection des données à caractère personnel.

A des fins exclusives de gestion de la relation contractuelle et d'exécution du présent marché, les parties peuvent collecter, stocker, partager et traiter les données personnelles des personnes impliquées dans la gestion et l'exécution du présent marché telles que : nom, téléphone professionnel, adresse professionnelle, fonction, identifiants de connexion.

Les parties prendront toutes les mesures techniques et organisationnelles appropriées pour protéger et sécuriser ces données. Les parties mettront tout en œuvre pour empêcher tout traitement non autorisé ou illégal de ces données.