



GIP RENATER

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

**PRESTATIONS DE TRAITEUR POUR LE CONGRES DES
JOURNEES RESEAUX (JRES) 2026
DU 8 AU 11 DECEMBRE 2026**

Marché public passé sur procédure adaptée,
en application des articles L.2123-1 et R.2123-1 du Code de la commande publique

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – Pouvoir adjudicateur.....	4
ARTICLE 2 – Contexte de l'évènement.....	4
ARTICLE 3 – Objet du marché.....	5
3.1 Allotissement.....	5
3.2 Options	5
3.3 Variantes.....	5
ARTICLE 4 – Type et forme du marché	5
4.1 Mode de passation	5
4.2 Type de marché	5
4.3 Forme du marché.....	5
4.4 Quantité prévisionnelle ; répartition attendue des participants	5
ARTICLE 5 – Durée et délais d'exécution, pièces constitutives du marché	6
ARTICLE 6 – Pièces constitutives du marché	6
ARTICLE 7 – Prestations attendues	7
7.1 Cocktails déjeunatoires des 8 et 11 décembre 2026.....	7
7.2 Catering les 7,8,9 et 10 décembre 2026	8
7.3 Déjeuners assis les 9 et 10 décembre 2026	9
7.4 Soirée des JRES – Apéritif Dinatoire du 9 décembre 2026	10
7.4.1. Déroulé de l'apéritif dinatoire	10
7.4.2. Apéritif dinatoire des JRES.....	10
7.5 Service des pauses café au palais des congrès de Tours :	11
7.5.1 Service des pauses-café le matin, les mercredi 9, jeudi 10 et vendredi 11 décembre 2026	11
7.3.2 Service de la pause-café après-midi du mardi 8 décembre 2026.	12
7.3.3 Service de la pause-café après-midi des mercredi 9 et jeudi 10 décembre 2026.	12
7.3.4 Pause « permanente libre-service » dans les bureaux organisateurs entre le lundi 7 et vendredi 11 décembre 2026	13
7.6 Mobilier de restauration	13
7.7 Spécificités techniques	13
ARTICLE 8 – Dates, horaires et lieux des prestations	14
8.1 Espaces au Palais des congrès de Tours.....	14

8.2 Horaires	14
8.3 Synthèse des manutentions à prévoir :	14
ARTICLE 9 – Conditions de passation des bons de commande.....	14
ARTICLE 10 – Sous-traitance	15
ARTICLE 11 – Contenu et caractère des prix	15
ARTICLE 12 – Obligations du Titulaire	15
ARTICLE 13 – Pénalités de retard	16
13.1 Pénalités de retard	16
13.2 Pénalités pour non-respect de gammes produits, de niveau de prestations ou défaut de qualité (bons de commande, bordereau de livraison).....	17
13.3 Pénalités pour absence à une réunion de pilotage prévue	17
ARTICLE 14 – Opérations de vérification et de réception	17
ARTICLE 15 – Règlement – Paiement	18
15.1 Modalités de facturation.....	18
15.2 Modalités de règlement	18
15.3 Avance.....	19
ARTICLE 16 – Assurances et responsabilités.....	19
ARTICLE 17 – Résiliation du marché	19
17.1 Résiliation du marché pour faute- Exécution aux frais et risques	19
17.2 Autres causes de résiliation du marché	19
ARTICLE 18 –Dérrogation	19
ANNEXE 1 : PROGRAMME PREVISIONNEL DES JRES 2026.....	20
ANNEXE 2 : PLAN DES ESPACES.....	21

ARTICLE 1 – Pouvoir adjudicateur

Pouvoir adjudicateur :

GIP¹ RENATER² :
23-25, rue Daviel
75013 Paris
Tél. : 01 53 94 20 30
Fax : 01 53 94 20 31

Le représentant du pouvoir adjudicateur est Monsieur Boris DINTRANS, Directeur du GIP RENATER

ARTICLE 2 – Contexte de l'évènement

Cet évènement national est organisé à l'initiative du GIP RENATER (Réseau National de télécommunications pour la Technologie l'Enseignement et la Recherche).

L'organisation des JRES est pilotée par le GIP RENATER. Elle s'appuie sur un Comité de Pilotage (COPIL) composé pour cette 16^{ème} édition de RENATER, de l'Université de Tours, du GIP Recia, de l'Université d'Orléans et de l'INSA Lyon.

Le COPIL s'adjoint les compétences de groupes de travail composés de personnels de la communauté Enseignement/Recherche sur des thématiques spécifiques.

L'ensemble des membres de ces différentes instances constitue le Comité d'Organisation (CO) des JRES 2026.

La manifestation repose également sur un Comité de Programme (CP) chargé de la gestion du contenu scientifique du congrès.

- Nom de la manifestation : **JRES 2026**
- Date de la manifestation : **du 8 au 11 décembre 2026**
- Lieu : **Palais des congrès de Tours - Tours**
- N° édition : 16^{ème}
- Profil et nombre de participants attendus : professionnels des systèmes et des réseaux informatiques de la communauté Enseignement / Recherche en France et industriels, soit environ 1400 personnes (exposants compris)
- Langue officielle : Français, quelques présentations possibles en Anglais
- Site internet : <http://www.jres.org>

Les Journées RESeaux - JRES - sont une référence depuis 1995 pour les professionnels des systèmes et des réseaux informatiques de la communauté Enseignement / Recherche en France.

Les JRES 2026 bénéficient du patronage du Ministère de l'Education Nationale, de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Espace.

Ces journées qui se déroulent tous les deux ans, s'adressent à tous les acteurs qui contribuent au déploiement et à l'essor des nouvelles technologies pour l'information et la communication : les

¹ GIP = Groupement d'Intérêt Public

² RENATER = Réseau National de télécommunications pour la Technologie, l'Enseignement et la Recherche

responsables des systèmes d'information, les architectes des systèmes d'information, les administrateurs systèmes et réseaux, les responsables de projets, les développeurs et les utilisateurs.

ARTICLE 3 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet des prestations de services de traiteur pendant le congrès des Journées Réseaux (JRES 2026) ayant lieu du 8 au 11 décembre 2026.

Le présent marché comprend un poste unique décrit à l'article 4.4 :

- ❖ Poste 1 : Prestations de restauration au Palais des congrès de Tours

Les exigences du GIP RENATER sont décrites dans le présent CCP.

3.1 Allotissement

Les prestations ne sont pas alloties.

3.2 Options

Le présent marché ne comporte pas d'option.

3.3 Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 4 – Type et forme du marché

4.1 Mode de passation

L'accord-cadre est passé en procédure adaptée, en application **du 3° de l'article R2123-1 du code de la commande publique** et de l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques figurant en annexe 3 du code de la commande publique.

4.2 Type de marché

Le marché est un marché de services.

Classification CPV :

55520000-1	Services traiteur.
------------	--------------------

4.3 Forme du marché

Le présent marché est un marché à bons de commande. Il est passé sans montant minimum et avec un montant maximum.

Le montant maximum est fixé à 280 000€ HT.

4.4 Quantité prévisionnelle ; répartition attendue des participants

Poste 1 : Prestations de restauration au Palais des congrès de Tours

Lundi 7 décembre 2026 :

Catering midi – 80 personnes

Catering soir – 80 personnes

Pause-café permanente matinée – 80 personnes

Pause-café permanente après-midi – 80 personnes

Mardi 8 décembre 2026 :

Cocktail déjeunatoire – 1400 personnes
Catering midi – 80 personnes
Pause-café permanente matinée – 80 personnes
Pause-café permanente après-midi – 80 personnes
Pause-café après-midi – 1300 personnes

Mercredi 9 décembre 2026 :

Déjeuner assis – 1200 personnes
Catering – 80 personnes
Apéritif dinatoire – 1400 personnes
Pause-café permanente matinée – 80 personnes
Pause-café du matin – 1300 personnes
Pause-café permanente après-midi – 80 personnes
Pause-café après-midi – 1300 personnes

Jeudi 10 décembre 2026 :

Déjeuner assis – 1200 personnes
Catering – 80 personnes
Pause-café permanente matinée – 80 personnes
Pause-café du matin – 1300 personnes
Pause-café permanente après-midi – 80 personnes
Pause-café après-midi – 1300 personnes

Vendredi 11 décembre 2026 :

Cocktail déjeunatoire – 900 personnes
Pause-café permanente matinée – 80 personnes
Pause-café du matin – 900 personnes

Le nombre définitif de participants sera connu au 9 novembre 2026 modulo 15%.

ARTICLE 5 – Durée et délais d'exécution, pièces constitutives du marché

Le marché débute à compter de sa date de notification et prend fin par l'achèvement des prestations les plus tardives définies dans le présent CCP. Il s'achève au plus tard fin décembre 2026.

Les prestations doivent être exécutées conformément au déroulement de l'événement et aux spécifications techniques définies dans le présent CCP. Le Titulaire s'engage à respecter le planning de réalisation joint à son offre et annexé à l'acte d'engagement.

ARTICLE 6 – Pièces constitutives du marché

Par dérogation à l'article 4 du CCAG/FCS, le marché est constitué par les documents contractuels suivants, énumérés par ordre de priorité décroissante :

- L'Acte d'Engagement (AE) et le bordereau de prix unitaires ;
- Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP), incluant les plans des espaces ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) approuvé le 30 mars 2021 et téléchargeable sur le site :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/commande-publique/reglementation-de-la-commande-publique/cahiers-des-clauses-administratives> ;

- L'offre du Titulaire et les Bons de commande émis par le GIP RENATER.

Le Titulaire déclare connaître les documents non annexés au DCE bien qu'ils ne soient pas joints matériellement aux présentes.

Les dérogations éventuelles au CCAG/FCS figurent au dernier article du présent document.

ARTICLE 7 – Prestations attendues

Les JRES souhaitent mettre globalement en valeur la région Centre Val de Loire, ses produits et spécialités, notamment culinaires.

La viande de porc n'est pas autorisée dans les propositions.

Les boissons doivent être conditionnées dans des bouteilles en verre ou plastique recyclé ou carton.

Chaque jour, un menu de substitution végétarien est à prévoir. Ces demandes de menus spécifiques seront enregistrées lors de l'inscription des congressistes et seront transmises au Titulaire du marché.

❖ Poste 1 : Prestations de restauration au Palais des congrès de Tours

7.1 Cocktails déjeunatoires des 8 et 11 décembre 2026

Les produits servis doivent pouvoir être consommés debout, facilement et sans couteau.

Le Titulaire prévoit le mobilier pour service, dessertes et offices en nombre suffisant.

Le titulaire doit s'accorder avec le palais des congrès de Tours, pour ses besoins électriques et logistique.

Heure de début de service : 12h15

Durée du service : 1h30

👉 COCKTAIL DEJEUNATOIRE

- Assortiment de pièces salées froides et/ou chaudes en favorisant les pièces simples « épaisses » type sandwiches, etc..., assortiment de mignardises ; préciser le nombre de pièces par personne ou tout élément permettant de juger la prestation ; prévoir un minimum de 14 pièces par personne ;
- Vaisselle en verre ou recyclable (assiettes, couverts et verres) et nappages tissus (ou alternative jetable de qualité et recyclable).
- Pour les aliments demandant une vigilance au regard des allergies, prévoir un affichage adapté de la composition des plats.

👉 Les prestations suivantes doivent également être assurées :

- Décor floral (buffet) ;
- Café et thé, sucre;

- Eau plate (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;
- Eau gazeuse (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;
- Vins de la région en adéquation avec le menu (sur la base d'1 bouteille pour 5/6 personnes);
- Service.

NB : les régimes végétariens et allergies seront connus à l'avance par un signalement à l'inscription, et seront identifiables sur site. (Tickets)

Livraison complète de la prestation sur l'espace exposition, Niveau -2, Daniel Bourdu (plan en annexe)

Contrainte budgétaire :

- **PU cocktail déjeunatoire (solides + softs) compris entre 27 et 29 €HT**
- **PU forfait vin compris entre 1.5 et 2€ HT**

7.2 Catering les 7,8,9 et 10 décembre 2026

Le Titulaire prévoit l'organisation d'un catering pour que les membres du comité d'organisation et du comité du programme puissent se restaurer durant les temps de déjeuner en libre-service, permettant de s'assurer de leurs disponibilités pour les obligations de service dans le cadre de l'organisation des JRES.

Le Titulaire prévoit le mobilier pour service, dessertes et offices en nombre suffisant.

Heure de début de service : 12h10

Durée du service : 1h30

Pour le catering du lundi 7 soir :

Heure de début de service : 19h00

Durée du service : 1h30

↳ Catering

- Une entrée froide, dont une alternative végétarienne,
- Un plat chaud, viande (sauf porc) ou poisson avec accompagnement, dont une alternative végétarienne
- Un Dessert

↳ Les prestations suivantes doivent également être assurées :

- Café et thé, sucre;
- Eau plate (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;
- Eau gazeuse (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;

- Vins de la région en adéquation avec le menu (sur la base d'1 bouteille pour 5/6 personnes);
- Service.

Livraison :

- *Salle Catering située dans l'espace +2*

Contrainte budgétaire :

- **PU catering compris entre 25 et 27 €HT**
- **PU forfait vin compris entre 1.5 et 2€ HT**

7.3 Déjeuners assis les 9 et 10 décembre 2026

Heure de début de service : 12h30

Durée du service : 1h20

les conférences reprennent à 14h00.

Le Titulaire prévoit le mobilier pour service, dessertes et offices en nombre suffisant.

Déjeuner de travail assis

- Entrée froide sur table,
- Plat chaud : viande (sauf porc) ou poisson avec accompagnements, prévoir une alternative végétarienne
- Dessert,
- Pain individuel,
- Sel, poivre et autres condiments,
- Café et/ou thé, sucre
- Vaisselle dure (assiettes, couverts et verres),
- Nappage et serviettes en tissu (ou alternative jetable de qualité et recyclable).

Le café est servi à table.

NB : les régimes végétariens et allergies seront connus à l'avance par un signalement à l'inscription, et seront identifiables sur site. (Tickets)

 Les prestations suivantes doivent également être assurées pour ces déjeuners :

- Décor floral (centre de table),
- Eau plate (1 bouteille 1l pour 5 personnes),
- Eau gazeuse (1 bouteille 1l pour 5 personnes),
- Vins de la région en adéquation avec le menu (sur la base d'1 bouteille pour 5/6 personnes),
- Service.

Livraison :

- *Espace déjeuner niveau +2, salons Agnes Sorel.*

Contrainte budgétaire :

- **PU déjeuner assis compris entre 27 et 29 €HT**
- **PU forfait vin compris entre 1.5 et 2€ HT**

7.4 Soirée des JRES – Apéritif Dinatoire du 9 décembre 2026

La soirée des JRES a lieu sur le site du palais des congrès, dans les salons Agnès Sorel.

IMPORTANT :

1 - la prestation déjeuner du mercredi midi étant assurée dans le même espace, en position assise, il faudra prévoir entre 14h et 18h la manutention nécessaire pour démonter le mobilier du déjeuner et redresser celui du cocktail dinatoire

2 - la prestation déjeuner du jeudi midi étant assurée dans le même espace, en position assise, il faudra prévoir à l'issue du cocktail dinatoire où le lendemain matin, la manutention nécessaire pour démonter le mobilier du cocktail dinatoire et redresser les tables pour le déjeuner assis du jeudi midi.

Cette manutention est à prévoir en collaboration avec Tours Evènements.

Les ressources humaines et matérielles à mobiliser pour le Titulaire doivent être valorisées au BPU à la ligne « forfait manutention mtge/dmtge Agnès Sorel »

7.4.1. Déroulé de l'apéritif dinatoire

Le déroulé prévisionnel de la soirée est présenté ci-après, il est sujet à variations en fonction des animations. Les actions du Titulaire du marché sont **en gras et souligné dans le déroulé.**

Le déroulé définitif sera communiqué au traiteur début octobre.

Récapitulatif des interventions du traiteur

14h00-18h00 : Mise en place du traiteur selon configuration

18h30 : Ouverture de l'espace

19h00 – 21h00 : Apéritif dinatoire

21h00 : fermeture des buffets

7.4.2. Apéritif dinatoire des JRES

L'apéritif dînatoire est servi dans les salons Agnes Sorel. Le Titulaire prévoit suffisamment d'emplacements de buffets pour que les convives puissent accéder aisément aux mets et que la circulation soit aisée.

Attention, prévoir des pièces qui peuvent se manger debout, facilement et sans couteau.

Le Titulaire peut proposer des animations culinaires (ex : découpes, spécialités locales ...).

Le Titulaire doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour minimiser les temps d'attente à ces animations si elles sont proposées.

Durée de l'apéritif dinatoire : 2h00

⇨ APERITIF DINATOIRE

- Assortiment de pièces salées chaudes/froides et animations culinaires (non obligatoire), assortiment de mignardises ; préciser le nombre de pièces par personne ou tout élément permettant de juger la prestation ; prévoir un minimum de 14 pièces par personne ;

Les pièces « épaisses », planches, autres mets consistants sont à privilégiés.

- Boissons : vins, bières et softs.
- Vaisselle en verre ou recyclable (assiettes, couverts et verres) et nappages tissus (ou alternative jetable de qualité et recyclable).
- Pour les aliments demandant une vigilance au regard des allergies, prévoir un affichage adapté de la composition des plats.

⇨ Les prestations suivantes doivent également être assurées :

- Décor floral ;
- Eau plate (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;
- Eau gazeuse (1 bouteille 1l pour 5 personnes) ;
- Vins de la région en adéquation avec le menu, peut être le même vin que celui du midi (sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes);
- Bière, sur la base de 50cl par personnes (équivalent deux demis);
- Service.

Contrainte budgétaire :

- **PU apéritif dinatoire compris entre 29 et 31 €HT**
- **PU forfait boissons alcoolisés (vin, bière) compris entre 4 et 6€ HT**

7.5 Service des pauses café au palais des congrès de Tours :

Les prestations à prévoir sur place sont décrites ci-après.

A titre d'information, le planning prévisionnel de la conférence est fourni en Annexe 1 du présent CCP.

Les créneaux horaires des pauses-café peuvent encore être modifiés dans le cadre d'un ajustement horaire des conférences.

7.5.1 Service des pauses-café le matin, les mercredi 9, jeudi 10 et vendredi 11 décembre 2026

↳ - « Pause-café du matin » ; cf. répartition indicative attendue au point 4.4 :

- Mini-viennoiseries
- Café, thé, jus d'orange, eau minérale plate
- Vaisselle jetable et décoration florale
- Nappage en tissu (ou alternative jetable de qualité et recyclable).

Durée du service : 40mn (nettoyage derrière buffet, service des congressistes au thermos)

Livraison :

- Niveau -2 – Espace Daniel Bourdu
- Niveau -1 – Bar de la mezzanine

Contrainte budgétaire : PU pause-café du matin compris entre 5 et 6€ HT.

7.3.2 Service de la pause-café après-midi du mardi 8 décembre 2026.

↳ - « Pause-café du mardi après-midi » ; cf. répartition indicative attendue au point 4.4 :

- Biscuits (alternative mini-viennoiseries)
- Café, thé, jus d'orange, eau minérale plate
- Vaisselle jetable et décoration florale
- Nappage en tissu (ou alternative jetable de qualité et recyclable).

Durée du service : 30mn (nettoyage derrière buffet, service des congressistes au thermos)

Livraison :

- Niveau -2 – Espace Daniel Bourdu
- Niveau -1 – Bar de la mezzanine

Contrainte budgétaire : PU pause-café de l'après-midi du mardi compris entre 5 et 6€ HT.

7.3.3 Service de la pause-café après-midi des mercredi 9 et jeudi 10 décembre 2026.

↳ - « Pause-café des mardi après-midi » ; cf. répartition indicative attendue au point 4.4 :

- Biscuits (alternative mini-viennoiseries)
- Café, thé, jus d'orange, eau minérale plate

- Vaisselle jetable et décoration florale
- Nappage en tissu (ou alternative jetable de qualité et recyclable).

Durée du service : 1h15mn (nettoyage derrière buffet, service des congressistes au thermos)

Livraison :

- Niveau -2 – Espace Daniel Bourdu
- Niveau -1 – Bar de la mezzanine

Contrainte budgétaire : PU pause-café du matin compris entre 5 et 6€ HT

7.3.4 Pause « permanente libre-service » dans les bureaux organisateurs entre le lundi 7 et vendredi 11 décembre 2026

Des pauses café « permanentes libre-service » seront commandées selon les besoins dans les bureaux organisateurs.

- Mini-viennoiseries le matin et biscuits l'après-midi
- En thermos : Café, thé,
- Jus d'orange, eau minérale plate et gazeuse
- Vaisselle jetable
- Nappage en tissu (ou alternative jetable de qualité et recyclable).
- Passage d'une personne en milieu et fin de demi-journée pour remise en état

Durée de la prestation : à la demi-journée

Livraison :

- 1 Bureau organisateur niveau -1
- 1 Bureau organisateur niveau +2

Contrainte budgétaire : PU pause-café « permanente libre-service », par demi-journée, compris entre 5 et 6€ HT

7.6 Mobilier de restauration

Le titulaire doit s'accorder avec le palais des congrès de Tours pour la fourniture du mobilier pour l'ensemble des prestations qui lui sont confiées.

Le titulaire indique à l'annexe financière les frais inhérents à ces besoins si nécessaire.

7.7 Spécificités techniques

Produits Régionaux

Les mets doivent être de préférence préparés à partir de produits régionaux.

Décoration et service

La décoration des tables et des buffets doit être soignée et en accord avec l'esprit régional.

Le service doit être **très efficace, de qualité et rapide**. Le nombre de serveurs et de maîtres d'hôtel doit être suffisant pour assurer un service de qualité.

Il est demandé une grande vigilance du Titulaire sur la consommation individuelle d'alcool. Si un serveur ou un maître d'hôtel constate des débordements, il doit immédiatement en référer aux organisateurs.

Le Titulaire doit prévoir de nombreux points de service afin que les convives ne fassent pas la queue lors des buffets, ainsi qu'un passage en plateaux, afin que tout le monde puisse déguster tranquillement les mets préparés.

Les lieux doivent être nettoyés après chaque service, sous la supervision du personnel du site.

ARTICLE 8 – Dates, horaires et lieux des prestations

Les prestations objet du présent marché ont lieu aux adresses suivantes :

Le Vinci - Palais des congrès de Tours
26 Boulevard Heurteloup
37000 Tours

8.1 Espaces au Palais des congrès de Tours

Les prestations attendues sont effectuées dans plusieurs espaces du Palais des congrès de Tours selon la description ci-après (voir plan du site en annexe 2 du présent document) :

- Niveau -2, espace Daniel Bourdu
- Niveau + 2, salons Agnès Sorel et salles annexes
- Niveau -1, espace mezzanine

8.2 Horaires

Les horaires des repas sont fournis dans le planning prévisionnel de la conférence en Annexe 1 du présent CCP.

8.3 Synthèse des manutentions à prévoir :

Installation selon plan du site en annexe

ARTICLE 9 – Conditions de passation des bons de commande

Les prestations sont commandées par bons de commande successifs, émis au fur et à mesure des besoins par le pouvoir adjudicateur.

Des bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché et leur exécution ne peut se prolonger au-delà de la durée de validité du marché.

Chaque bon de commande est notifié au Titulaire par tout moyen : courriel, courrier, remise en mains propres. La réception du bon de commande par le Titulaire vaut date de notification et ordre d'exécution des prestations demandées.

Chaque bon de commande porte les mentions suivantes :

- le numéro de la commande ;
- le numéro du présent marché ;
- la désignation des produits ou articles et les quantités à livrer ;
- le prix unitaire HT de chaque article le cas échéant le taux de remise ;
- le prix total HT, la TVA et le prix total TTC ;
- le délai d'exécution du bon de commande, le cas échéant.

ARTICLE 10 – Sous-traitance

Le Titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties du présent marché à condition d'avoir obtenu l'acceptation du GIP, de chaque sous-traitant, des missions qui leur sont confiées, et l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance dans les conditions définies à l'article 3.6 du CCAG/FCS.

La sous-traitance de la totalité du marché est interdite.

ARTICLE 11 – Contenu et caractère des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales et parafiscales frappant obligatoirement les prestations ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Les prix proposés tiennent également compte de la redevance que le Titulaire paye directement au Palais des congrès de Tours pour l'occupation des espaces et la mise en place de cuisines temporaires ou toute autre prestation.

En aucun cas le GIP ne payera une somme quelconque au Palais des congrès de Tours à ces titres, ni une somme supplémentaire au Titulaire.

Le Titulaire contacte le Palais des congrès de Tours formaliser cette prestation.

Les prestations sont traitées à prix unitaires.
Ils sont fermes pour toute la durée du marché.

ARTICLE 12 – Obligations du Titulaire

Le Titulaire est soumis à une obligation de résultat. A ce titre, le Titulaire est tenu de réaliser les prestations conformément aux prescriptions, dates et délais fixés par le pouvoir adjudicateur dans le présent CCP et dans les bons de commande.

Le Titulaire doit, sans pouvoir demander aucune indemnité ou augmentation du prix souscrit, se conformer aux instructions qui lui seront données par le correspondant du pouvoir adjudicateur pour l'exécution du marché.

Au titre de son obligation de résultat, le Titulaire s'engage, si cela s'avère nécessaire pour assurer ses prestations dans les délais impartis, à renforcer son équipe et ses moyens techniques sans accroissement de sa rémunération.

Les denrées alimentaires utilisées devront répondre, concernant leurs spécifications qualitatives et de salubrité, aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Le Titulaire du marché est tenu au respect des réglementations et normes sanitaires et d'hygiène en vigueur concernant la transformation, la conservation et le transport de denrées alimentaires parmi lesquelles (liste non exhaustive) :

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Règlement n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « Entreprises fabricantes de produits traiteurs frais et réfrigérés ».

Une attention particulière est demandée au Titulaire pour le respect de la chaîne du froid tout au long du processus, de l'approvisionnement en matières premières à la livraison des denrées alimentaires.

Le Titulaire devra mettre en application toutes les mesures définies par la réglementation en vigueur concernant l'hygiène :

- Du personnel chargé de la transformation et de la préparation des denrées alimentaires ;
- Des locaux dans lesquels les denrées alimentaires seront transformées et préparées ;
- Des containers utilisés pour le transport des denrées alimentaires ;
- Des emballages ;
- De la vaisselle ;
- Du linge de table ;
- Des tenues vestimentaires du personnel.

Le Titulaire du marché devra, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance sera effectuée dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

ARTICLE 13 – Pénalités de retard

Tout manquement du titulaire à ses obligations contractuelles peut donner lieu à pénalité.

Les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable, sous réserve d'éventuelles stipulations particulières concernant les pénalités de retard.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités.

Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie de l'accord-cadre aux frais et risques du titulaire.

Par dérogation à l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant total des pénalités de retard peut excéder 10 % du montant total hors taxes du bon de commande.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire n'est pas exonéré des pénalités d'un montant total inférieur à 1 000 € HT.

13.1 Pénalités de retard

Les pénalités de retard sont dues dès que le délai de livraison (heure de début de la prestation et heure de fin de la prestation), sur lequel le Titulaire s'est engagé (bon de commande ou planning) est dépassé.

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG/FCS, lorsque ces délais sont dépassés, le Titulaire encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée selon la formule suivante :

$$P = (V \times R) / 2$$

P= montant de la pénalité

V= valeur de la prestation en retard au vu du bon de commande

R= nombre d'heures de retard

Les pénalités sont plafonnées à 2*V.

Les pénalités sont comptabilisées au 1/4h, tout 1/4h commencé est dû.

13.2 Pénalités pour non-respect de gammes produits, de niveau de prestations ou défaut de qualité (bons de commande, bordereau de livraison)

Si la gamme des produits livrée n'est pas conforme au niveau commandé le pouvoir adjudicateur pourra appliquer des pénalités.

De même, si les prestations associées (notamment mobilier) ne remplissent pas le niveau d'exigence souhaitée, le service bénéficiaire pourra appliquer des pénalités.

Les pénalités pour non-respect des prestations s'appliquent ainsi :

Fait générateur	Pénalités
Quantité livrée non conforme à la quantité commandée	5% du montant HT de la commande
Gamme ou prestations commandées non respectées	10% du montant HT de la commande

13.3 Pénalités pour absence à une réunion de pilotage prévue

Le titulaire encourt sans mise en demeure préalable une pénalité de 300 euros si l'interlocuteur désigné par le titulaire pour le représenter est absent à une réunion de pilotage sans justification pertinente (cas de force majeure, annulation 72 heures à l'avance, etc.)

ARTICLE 14 – Opérations de vérification et de réception

Les opérations de contrôle de la conformité des prestations et de réception des prestations sont celles prévues au chapitre 5 du CCAG-FCS.

Ces opérations ont pour objet de permettre au service du GIP RENATER en charge de l'événement de contrôler la conformité des prestations exécutées avec les spécifications du marché.

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prononce l'admission, l'ajournement, la réfaction ou le rejet des prestations.

En cas de prestations ne satisfaisant pas entièrement aux conditions du marché, il peut être procédé à une réfaction de prix dans les conditions fixées à l'article 30.3 du CCAG/FCS.

Lorsque les prestations ne sont pas exécutées conformément au programme défini ou si l'exécution des prestations du fait du Titulaire entraîne un retard pouvant compromettre la tenue de l'événement, le pouvoir adjudicateur peut de plein droit annuler des prestations ou un bon de commande délivré au Titulaire et passer une commande de substitution avec un autre prestataire aux frais et risques du Titulaire défaillant, en application de l'article 45 du CCAG/FCS.

ARTICLE 15 – Règlement – Paiement

15.1 Modalités de facturation

Le paiement est effectué sur demande de paiement émise par le titulaire et après constatation du service fait par le GIP Renater. Le paiement est effectué par virement au compte du titulaire.

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations.

En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom des membres du groupement ou du mandataire.

Les factures comprennent les mentions suivantes :

- la date d'émission et le numéro de la facture ;
- l'identification du titulaire : raison sociale, adresse et SIRET ;
- la désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- le numéro de l'accord-cadre et le numéro du bon de commande (numéro d'engagement juridique) ;
- la date de livraison effective des fournitures ou d'exécution des services ;
- la quantité et la dénomination précise des produits livrés et des prestations ;
- le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations ;
- le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer ;

Sont applicables les taux de TVA en vigueur lors du fait générateur de la taxe au sens de l'article 269 du code général des impôts.

L'unité monétaire qui s'applique est l'Euro.

La transmission des factures s'effectue par voie dématérialisée.

Le titulaire émet sa et ses facture(s) par le portail Chorus Pro accessible par internet en se connectant à l'URL <https://chorus-pro.gouv.fr> aux fins de soit :

- déposer ses factures sur le portail ;
- saisir directement ses factures ;

Les paiements sont effectués selon les règles de la comptabilité publique, sur présentation de factures.

Le paiement ne peut intervenir qu'après constatation par le GIP de l'exécution des prestations.

15.2 Modalités de règlement

Le délai global de paiement maximal est de trente (30) jours à compter de la date de réception de la facture par le GIP RENATER.

En application du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013, le défaut de règlement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du Titulaire du marché.

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

Le comptable assignataire chargé des paiements est :

Monsieur Marc FRANCOIS, Agent Comptable du GIP RENATER

15.3 Avance

Le taux de l'avance est de 5% ou, le cas échéant, de 30 % pour les petites et moyennes entreprises. Ce taux est calculé selon les modalités de l'article R. 2191-6 et suivants du code de la commande publique.

ARTICLE 16 – Assurances et responsabilités

Le Titulaire est responsable de l'ensemble des prestations jusqu'à leur admission par le pouvoir adjudicateur. En aucun cas le Titulaire ne peut se retrancher derrière la défaillance ou la faute de ses préposés, ou de ses fournisseurs pour atténuer ou supprimer sa responsabilité. En conséquence, il lui appartient de souscrire une police d'assurance prévoyant la prise en charge des conséquences des éventuels dommages dont il aurait à répondre dans le cadre de l'exécution du marché.

Le Titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité civile professionnelle à l'égard du GIP RENATER et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Il doit justifier, dans un délai de sept (7) jours à compter de la date de notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est Titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

ARTICLE 17 – Résiliation du marché

Les dispositions du Chapitre 7 du CCAG/FCS s'appliquent.

17.1 Résiliation du marché pour faute- Exécution aux frais et risques

En cas d'inexactitude des documents et renseignements fournis à l'appui de la candidature ou de l'offre ou refus de produire les pièces mentionnées au règlement de consultation, le marché est résilié aux torts du Titulaire, sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité et, le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques dans les conditions des articles 45 du CCAG/FCS.

Dans le cas où le Titulaire ne respecte pas les autres obligations du présent marché, le GIP RENATER est en droit de résilier le marché aux torts du Titulaire sans que celui-ci puisse prétendre à indemnité et, le cas échéant, avec exécution des prestations à ses frais et risques selon l'article 45 du CCAG/FCS.

Un décompte de résiliation est arrêté par le GIP RENATER et notifié au Titulaire dans les conditions de l'article 43 du CCAG/FCS.

17.2 Autres causes de résiliation du marché

La résiliation peut également être prononcée pour d'autres motifs tels que prévus aux articles 40, 41 et 42 du CCAG/FCS.

Un décompte de résiliation est arrêté par le GIP RENATER et notifié au Titulaire dans les conditions de l'article 43 du CCAG/FCS.

ARTICLE 18 –Dérogation

L'article 6 du présent CCP déroge à l'article 4 du CCAG/FCS (pièces contractuelles)

L'article 13 du présent CCP déroge à l'article 14.1 du CCAG/FCS

ANNEXE 1 : PROGRAMME PREVISIONNEL DES JRES 2026

Mardi 8/12	11h00	Ouverture de l'Exposition
	12h15-13h45	Cocktail déjeunatoire
	14h00-16h00	Session d'Ouverture
	16h00-16h30	Pause
	16h30-17h50	Ateliers
	18h00-19h00	Session industriels
	19h00-19h45	Apéritif partenaires

Mercredi 9/12	08h40-10h20	Ateliers
	10h20-11h00	Pause
	11h00-12h30	Ateliers
	12h30-13h50	Déjeuner assis
	14h10-15h30	Ateliers
	15h30-16h45	Rencontres Posters, Pause
	16h45-18h15	LIGHTNING TALKS
	18h15-19h00	BOF's Session industriels
	19h00-19h45	Apéritif partenaires
	19h30-24h00	Soirée JRES - Liberté

Jeudi 10/12	08h40-10h20	Ateliers
	10h20-11h00	Pause
	11h00-12h10	Ateliers
	12h30-13h50	Déjeuner assis
	14h30-16h00	Session plénière
	16h00-17h15	Rencontres Posters, Pause
	16h15-18h15	Ateliers
	18h15-19h00	BOF's Session industriels
	19h00-19h45	Apéritif partenaires

Vendredi 11/12	08h40-10h00	Ateliers
	10h00-10h40	Pause
	10h40-12h30	Session de Clôture
	12h30-13h45	Cocktail déjeunatoire

BOF (birds of a feather) : Discussions informelles sur une thématique identifiée par le Comité de Programme

ANNEXE 2 : PLAN DES ESPACES

Niveau +2 – Salons Agnès Sorel :

→ Niveau +2



Niveau -2 – Espace Daniel Bourdu :

