

**PRESTATIONS DE REPAS EN ARMOIRES REFRIGEREES CONNECTEES ET SERVICE
DE REPAS AU COMPTOIR ET A LA GRILLADE SUR LE SITE D'INRIA SIEGE**

Passé selon la procédure adaptée en application de l'article L2123-1 et R2123-1 du code de
la commande publique

Procédure N°NAT0282026 – Marché n°2026-0855

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

DATE ET HEURE LIMITES DE REMISE DES OFFRES :
Le Mercredi 1^{er} juillet 2026 à 17h00

DATE DE LA VISITE OBLIGATOIRE SUR SITE :
Le Lundi 15 juin 2026 à 15h30

Code CPV (Vocabulaire Commun des Marchés)

Code CPV principal	Codes CPV complémentaires
55320000-9 - « Services de distribution de repas »	55330000-2 – « Services de cafétéria » 55511000-5 – « Services de cantine et autres services de cafétéria pour clientèle restreinte »

SOMMAIRE

ARTICLE 1. CONTEXTE	3
ARTICLE 2. OBJET DU MARCHE PUBLIC	3
ARTICLE 3. PIECES CONTRACTUELLES	4
ARTICLE 4. DUREE DU MARCHE ET REMISE DES INSTALLATIONS	4
ARTICLE 5. MONTANT DE L'ACCORD-CADRE	5
ARTICLE 6. PRESTATIONS ATTENDUES	5
ARTICLE 7. RESPONSABILITES DES COCONTRACTANTS.....	6
ARTICLE 8. LOCAUX	7
ARTICLE 9. INFORMATION DU TITULAIRE	8
ARTICLE 10. MATERIELS ET EQUIPEMENTS	8
ARTICLE 11. MOYENS AFFECTES ET PRIS EN CHARGE PAR INRIA.....	9
ARTICLE 12. FOURNITURES ET SERVICES PRIS EN CHARGE PAR LE TITULAIRE	11
ARTICLE 13. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	12
ARTICLE 14. TITULAIRE ET PERSONNEL	14
ARTICLE 15. CONDITIONS FINANCIERES.....	16
ARTICLE 16. MODALITES D'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE	19
ARTICLE 17. MODALITE DE FINANCEMENT	21
ARTICLE 18. MODALITE DE REGLEMENT.....	22
ARTICLE 19. PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENT	22
ARTICLE 20. TITRE DE PAIEMENT DES USAGERS	24
ARTICLE 21. CONDUITE DES PRESTATIONS	24
ARTICLE 22. PENALITES.....	26
ARTICLE 23. MARCHES SIMILAIRES	28
ARTICLE 24. CESSIION ET MODIFICATIONS DE L'ACCORD-CADRE	28
ARTICLE 25. GROUPEMENT ET SOUS-TRAITANCE.....	29
ARTICLE 26. GARANTIES FINANCIERES	30
ARTICLE 27. ASSURANCE	30
ARTICLE 28. DOCUMENTS A PRODUIRE PAR LE TITULAIRE EN COURS D'EXECUTION.....	31
ARTICLE 29. TRAITEMENT DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL	31
ARTICLE 30. RESILIATION	33
ARTICLE 31. LANGUE ET DEVISE	33
ARTICLE 32. CONCILIATION ET REGLEMENT DES DIFFERENDS	33
ARTICLE 33. DEROGATIONS AU CCAG-FCS	33
ARTICLE 34. ANNEXES	34

ARTICLE 1. CONTEXTE

Le site Inria de Rocquencourt héberge le Siège national d’Inria (environ 270 agents présents régulièrement sur le site).

Le site accueille de nombreux visiteurs d’Inria dans le cadre des activités du Siège de l’institut, ou lors de conférences ou séminaires.

Les volumétries quant aux convives sont précisées et détaillées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

ARTICLE 2. OBJET DU MARCHE PUBLIC

2.1. Objet

La présente consultation a pour objet la réalisation de prestations de repas en armoires réfrigérées connectées et de service de repas servis en comptoir ou à la grillade.

Les conditions d’exécution des prestations sont précisées dans le CCTP.

La liste des locaux figure en annexe n°3 au présent CCAP.

2.2. Allotissement

En application de l’article L2113-11 du code de la commande publique, la dévolution de ces prestations en lots séparés rendrait techniquement difficile leur exécution. En conséquence, ce marché n’est pas alloti.

2.3. Type et forme du marché

Compte tenu de ses caractéristiques, le présent marché est passé :

- Sous le régime de la procédure adaptée telle que définie aux articles L2123-1 et R2123-1 du code de la Commande Publique
- Avec des modalités de mise en concurrence conformes aux dispositions des articles R2131-14 et R2131-15 du Code de la Commande Publique : publication d’un avis de marché sur le profil acheteur, au BOAMP et au JOUE.

Ce marché public de services sociaux et autres services spécifiques fait l’objet de mesure de publicité européenne dans la mesure où son montant prévisionnel est supérieur à 750 000 € HT sur toute la durée de son exécution.

Le présent marché public est régi en partie par le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (FCS) approuvé par l’arrêté du 30 mars 2021. Les dérogations sont énumérées en fin de document.

Conformément à l’article R2162-2 du code de la commande publique, il prend la forme d’un accord cadre à bons de commande, mono attributaire, sans montant minimum de commande et avec un montant maximum de commande de 1 200 000 € HT pour toute sa durée d’exécution et fixe toutes les stipulations contractuelles d’exécution des prestations.

Le Titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité dans l'hypothèse où aucun bon de commande ne lui serait adressé.

ARTICLE 3. PIÈCES CONTRACTUELLES

3.1. Pièces particulières

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

1. L'Acte d'engagement (AE) ;
2. Le présent Cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) et ses annexes :
 - Annexe 1 – RGPD
 - Annexe 2 – Confidentialité
 - Annexe 3 – Plan des locaux
 - Annexe 4 – Liste du matériel
 - Annexe 5 – Reprise du personnel
3. Le Cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et ses annexes :
 - Annexe 1 – Exigences SSI Restauration d'Inria Siège
 - Annexe 2 – Questionnaire de conformité RGPD
4. La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (DPGF) et les Bordereau des Prix Unitaires (BPU) ;
5. Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) instauré par l'arrêté du 30 mars 2021 ;
6. L'offre technique du titulaire notamment le cadre de réponse technique renseigné et complété en réponse aux spécifications du CCTP ;
7. Les bons de commande émis en application de l'accord-cadre ;
8. Les éventuels actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification de l'accord-cadre.

Cet ordre de priorité prévaut en cas de contradiction dans le contenu des pièces.

Les conditions générales de vente du Titulaire sont applicables au présent marché, uniquement si elles ont été signées par le Titulaire, annexées au présent document, et dans la limite où elles ne contredisent pas les stipulations contractuelles figurant dans l'AE, la DPGF, les BPU, le CCAP, le CCTP et le CCAG/FCS qui sont reconnus comme leur étant hiérarchiquement supérieurs.

ARTICLE 4. DUREE DU MARCHE ET REMISE DES INSTALLATIONS

4.1. Date d'effet du marché

Le présent marché prend effet à compter du 6 novembre 2026 . Le Titulaire pourra accéder aux locaux dès le samedi 7 novembre 2026 au matin afin de procéder à son installation, sauf travaux en cours.

Le premier service de restauration aura lieu le lundi 9 novembre au plus tôt et le jeudi 12 novembre au plus tard, en fonction des délais de déploiement de la solution de restauration sur le site.

4.2. Durée du marché

L'accord-cadre sera conclu pour une période de deux (2) ans à compter du 6 novembre 2026, renouvelable tacitement deux fois par période de douze mois sans que la durée maximale du marché ne puisse excéder 4 ans.

L'éventuelle reconduction prend effet à la date anniversaire de l'accord-cadre.

Le Titulaire ne pourra refuser la reconduction de l'accord-cadre.

Pour ne pas reconduire le marché, Inria doit en avertir le titulaire par écrit au moins 2 (deux) mois avant l'expiration de la période de validité du marché. La décision de non-reconduction du marché est notifiée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Un projet de déménagement du siège d'Inria est actuellement en cours et le siège de l'institut déménagera à Satory (Versailles) à horizon 2029/2030. La date exacte n'est pas connue à ce jour. Ce déménagement entraînera la fermeture du site de Rocquencourt et le déménagement des prestations, à isopérimètre, sur le nouveau siège d'Inria. La date exacte du déménagement du siège d'Inria de Rocquencourt à Satory sera communiquée au plus tard 2 mois avant le déménagement effectif. A titre informatif, le déménagement interviendra au plus tard fin mars 2030.

Les bons de commande pourront être émis pendant toute la durée de validité de l'accord-cadre et pourront produire leurs effets jusqu'au plus tard six mois après le terme de la validité de l'accord-cadre.

Le titulaire de l'accord-cadre sera tenu de ses obligations contractuelles jusqu'à la date d'expiration du marché et/ou du dernier bon de commande émis, et au-delà, si nécessaire.

4.3. Remise des installations en fin de marché

En fin de marché, le titulaire sera tenu de :

- Remettre sans délai à Inria les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire ;
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire. Les manquants seront évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord par les parties. A défaut d'accord, l'affaire sera portée devant le tribunal administratif compétent.

ARTICLE 5. MONTANT DE L'ACCORD-CADRE

Conformément à l'article R2162-2 du code de la commande publique, le présent accord-cadre est conclu sans montant minimum de commande et avec un montant maximum de commande de 1 200 000 € HT pour sa durée totale d'exécution.

Le montant maximum comprend la partie unitaire et la partie forfaitaire.

ARTICLE 6. PRESTATIONS ATTENDUES

Le Titulaire déclare connaître parfaitement les locaux d'Inria mis à sa disposition et s'engage à assurer les prestations demandées conformément aux dispositions contenues dans le CCTP.

Le déjeuner est servi du lundi au vendredi, sauf les jours fériés légaux ainsi que les jours de fermeture décidés par Inria, pendant les douze (12) mois de l'année civile.

L'espace restauration incluant les armoires connectées est ouvert de 11h à 17h.

L'espace comptoir chaud et froid et grillade sera accessible aux convives de 11h30 à 13h30.

Le titulaire s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines de l'établissement et de leurs annexes, au bon usage des installations et des matériels en place, ainsi qu'au bon fonctionnement du service restauration.

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de restauration d'Inria, notamment vis-à-vis des fournisseurs et de son personnel.

Le titulaire ne peut céder tout ou partie de l'exécution du marché sans l'autorisation préalable d'Inria.

ARTICLE 7. RESPONSABILITES DES COCONTRACTANTS

7.1. Responsabilités d'Inria

Inria assure au titulaire la mise à disposition de locaux équipés affectés et réservés au service de la restauration. Il en assure la salubrité et la conformité à l'activité spécifique de la restauration, conformément à la législation en vigueur. Sauf cas de force majeure, il assure au titulaire la fourniture de l'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration.

Inria assure également la maintenance préventive et curative des matériels, des gros équipements et des réseaux relatifs à la sécurité.

7.2. Responsabilités du Titulaire

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux : arrêté du 8 octobre 2013 (JORF n°0243 du 18 octobre 2013), et aux textes mentionnés dans le CCTP.

Le titulaire veillera tout particulièrement à ce que son personnel, ainsi que le personnel sur lequel il a autorité, prenne le plus grand soin des locaux, installations et matériels qu'Inria met à sa disposition pour son activité de restauration.

Dans la cadre de la réalisation de la prestation, **le titulaire est responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien courant des locaux, matériels et gros équipements mis à disposition par Inria.** Il veille au respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité relatives à l'activité de restauration ainsi qu'au respect des dispositions prévues dans le code du travail.

Si le titulaire n'effectue pas les opérations de nettoyage et d'entretien courant des locaux et des matériels normalement à sa charge et si leur réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, Inria, après avis de l'Ingénieur de Prévention et de Sécurité et du médecin de prévention, en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

ARTICLE 8. LOCAUX

Inria met à la disposition du titulaire, pour les seuls besoins du marché, des locaux chauffés et les infrastructures nécessaires (cuisine et locaux annexes, vestiaires, salle de restaurant et annexes, etc....).

Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'accord préalable d'Inria.

L'implantation et les caractéristiques des locaux sont précisées en annexe n°3 au présent CCAP.

8.1. Etat des lieux et suivi des installations immobilières

Un état des lieux sera établi avec le titulaire à la mise en place du marché, après sa notification, avant de prendre possession des locaux.

Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation nécessite une mise à niveau de sa conformité au regard de la législation ou de la réglementation, le titulaire et Inria doivent en être réciproquement informés. Inria s'engage à s'y conformer en concertation avec le titulaire.

Par ailleurs, il sera procédé en commun à une évaluation des matériels à la date de prise de possession du restaurant.

8.2. Responsabilité d'Inria propriétaire des locaux

Inria prend en charge tous travaux de modification des installations immobilières se rapportant aux locaux et agencements affectés à la restauration de même que tous travaux de réparation nécessaires au maintien en bon état de ces installations.

Inria prend également en charge les frais de maintenance et d'entretien normal des locaux et agencements, autres que ceux de l'entretien journalier ou périodique mis à la charge du titulaire et tels que stipulés à l'article 8.3 du présent CCAP et ce, dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté et à l'usure par une utilisation normale, non reconnue imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

Inria assurera notamment :

- La maintenance des ascenseurs et du monte-charge ;
- Le maintien en bon état des peintures ;
- Le nettoyage des plafonds de la cuisine et locaux annexes affectés à la restauration ;
- Le nettoyage des baies vitrées du bâtiment.

Le titulaire informera sans délai Inria de tout incident ou défaut nécessitant des réparations ou justifiant des interventions dans les locaux qui lui sont confiés.

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

Le titulaire doit supporter, sans pouvoir prétendre à indemnité, les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

8.3 Entretien et nettoyage des locaux à la charge du Titulaire

Le titulaire est seul responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien des locaux mis à sa disposition. Il prend en charge les frais occasionnés par leur réalisation.

Le métrage des locaux est détaillé à l'article 7 du CCTP. La réalisation des prestations sera exécutée en fin de service de restauration. Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge.

Le titulaire est seul responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien des locaux mis à sa disposition. Il prend en charge les frais occasionnés par leur réalisation.

Les prestations de nettoyage des locaux de restauration exécutées par le titulaire dans le cadre d'une **obligation de résultat**, sont précisées à l'article 7 du CCTP.

ARTICLE 9. INFORMATION DU TITULAIRE

Inria peut décider des jours de fermeture du site correspondant aux jours de fermeture imposés aux agents Inria (env. cinq (5) jours par an). Ces journées seront notifiées au titulaire en début d'année et pour la première année d'exécution du marché au moment de la notification du marché.

Inria se laisse la possibilité de fermer le restaurant sur des périodes de congés, sans aucune contrepartie financière possible pour le prestataire retenu. En cas de fermeture du restaurant pour une durée supérieure à vingt-quatre (24) heures, Inria s'engage à en aviser le titulaire au moins un (1) mois à l'avance par lettre recommandée avec accusé de réception ou remis en mains propres. Inria est dégagé de cette obligation en cas de force majeure.

De la même manière, Inria pourra également revoir à la baisse l'offre alimentaire prévue au présent CCTP lors de périodes de congés importantes. Toute diminution de prestation donnera lieu à un accord écrit entre les 2 parties, sous un délai de prévenance minimal de deux (2) mois.

ARTICLE 10. MATERIELS ET EQUIPEMENTS

10.1. Responsabilités d'Inria

Inria met à la disposition du titulaire les matériels fixes et gros équipements (matériels de cuisson, de préparation, équipements de distribution, installations frigorifiques, meubles, mobilier de salle à manger, machine à laver, convoyeur à plateaux, etc.) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est consentie au titulaire à titre précaire et gratuit pour la durée du marché.

La liste de ces matériels mis à disposition du titulaire figure en annexe 4 du présent CCAP. Cette liste n'impose aucunement obligation pour Inria de renouveler à l'identique le matériel obsolète ou endommagé sous réserve que son absence ne modifie pas sensiblement l'organisation de la prestation. Un inventaire contradictoire entre les parties sera établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire.

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

Inria est responsable de l'entretien technique ainsi que de la maintenance préventive et curative du gros matériel et des installations frigorifiques. Il prend en charge la dépense correspondante sous réserve des dispositions prévues à l'article 11 du CCAP.

Inria choisit les fournisseurs de tous les matériels ainsi que les intervenants de maintenance.
Inria prend à sa charge l'entretien régulier du bac à graisses.

10.2. Responsabilités du Titulaire

Le titulaire **assure la bonne garde de l'intégralité des biens, matériels et équipements mis à sa disposition par Inria**. Il s'engage à les utiliser et les entretenir avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

L'utilisation anormale, la négligence ou la faute du titulaire entraînant des dommages aux dits matériels feront l'objet d'une remise en état à la charge du titulaire. Ainsi, le « nettoyage » au jet de l'extérieur des matériels à alimentation électrique doit être formellement exclu. Il sera considéré comme une faute.

Le titulaire **doit signaler, sans délai, les incidents et dysfonctionnements justifiant des réparations sur les matériels qui lui sont confiés**. Un constat contradictoire sera alors établi et signé par les deux parties. Ce constat définira s'il s'agit d'une défectuosité provenant d'une usure normale ou s'il s'agit des conséquences d'un usage anormal ou de négligence. Dans ce cas la réparation sera à la charge du titulaire.

Le titulaire doit supporter sans pouvoir prétendre à indemnité les troubles qui pourraient résulter de ces opérations de maintenance.

Le titulaire s'engage, sous forme de fichier informatique partagé, à tenir un dossier de suivi technique des gros matériels en coordination avec les Services Techniques d'Inria et le responsable du comité de pilotage ou son représentant. Chaque problème ou incident y sera consigné (date, matériel concerné, nature du problème...) de même que les interventions effectuées par les sociétés assurant la maintenance, que ces interventions soient préventives ou curatives.

Le titulaire **assure l'entretien courant ainsi que le maintien en parfait état de propreté de l'ensemble des biens mis à sa disposition pour l'exécution de sa mission**. On entend par entretien courant du matériel, le nettoyage et la " maintenance de premier niveau " consistant à assurer par des opérations simples d'entretien, accessibles à un non-spécialiste, la pérennité dudit matériel sans que l'appel à une prestation de maintenance préventive ou curative soit rendue nécessaire.

Cette obligation porte sur :

- Les matériels fixes, gros équipements et mobiliers objets du paragraphe et notamment tous les matériels de préparation et de cuisine, les meubles de distribution, les enceintes de stockage réfrigérées, le matériel de laverie, le matériel et mobilier de cafétéria ainsi que le mobilier et équipements de salle à manger (tables, chaises, fontaines réfrigérées, fours micro-onde)
- Le matériel d'exploitation ainsi que la vaisselle
- Et plus généralement sur tout bien dont le nettoyage ne serait pas expressément prévu à la charge d'Inria (Ex : Sols PVC et baies vitrées).

ARTICLE 11. MOYENS AFFECTES ET PRIS EN CHARGE PAR INRIA

11.1. Fluides et énergies

Sauf cas de force majeure, Inria assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage ; il prend en charge le coût des consommations.

Le titulaire prendra toutes les dispositions fonctionnelles pour rationaliser et optimiser les consommations de fluides (Ex : couper l'éclairage en fin de service, rationaliser l'utilisation des 4 feux gaz...).

11.2. Système informatisé d'encaissement et de gestion

Le titulaire devra fournir et assurer l'installation d'un système d'encaissement sur la partie comptoir chaud et froid.

Le titulaire devra obligatoirement s'assurer de la compatibilité des caisses enregistreuses avec les badges d'accès aux locaux fournis par Inria et qui permettent l'identification ainsi que le paiement au restaurant.

Pour ce faire, le titulaire prendra attache, avant le début d'exécution des prestations, avec la société fournisseur des badges pour s'assurer de l'absence d'incompatibilité des badges avec le système d'encaissement et de gestion fourni par le titulaire.

Les caractéristiques techniques des badges sont précisées dans le **CCTP à l'article 4.1.**

Le système d'encaissement devra être paramétrable en fonction des dispositions du marché (forfaitisation du repas et application de la subvention Inria) tout en respectant les exigences d'Inria en matière de sécurité du système d'information et de la protection des données à caractère personnel.

Par ailleurs, le titulaire prend en charge les coûts de maintenance du système informatisé d'encaissement et de gestion ainsi que les consommables.

La formation du personnel du titulaire (y compris celle des agents mis à disposition par Inria) au système informatisé d'encaissement et de gestion est à la charge du titulaire.

11.3. Téléphone

Le titulaire prend à sa charge ses coûts téléphoniques. Inria met à sa disposition une ligne permettant les communications internes.

11.4. Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge d'Inria.

Pour ce faire, Inria conservera un double de l'ensemble des clés des différents locaux, chambres froides, meubles et placards ainsi qu'un libre accès permanent et sans restriction aux dits locaux, à l'exception de la clé du coffre qui n'existe qu'en un (1) seul exemplaire remis au titulaire.

11.5. Livraisons

Le personnel du titulaire, prévenu par le poste de gardiennage dès l'arrivée du fournisseur, est seul responsable du contrôle qualitatif et quantitatif des produits livrés, Inria n'assumant en la circonstance qu'une mission d'acheminement.

Le titulaire exigera de ses fournisseurs pour ce type de livraison que les palettes ou colis soient entièrement recouverts d'un film protecteur. Le rangement des produits livrés est à la charge du

titulaire. Dans ce schéma, le titulaire s'engage à respecter scrupuleusement la chaîne du froid qui ne doit en aucun cas être interrompue.

11.6. Enlèvement des déchets

Inria prend en charge l'enlèvement des déchets à partir du « local poubelles » prévu à cet effet. Le titulaire respectera les conteneurs de tri sélectif. Pour ce faire, le prestataire devra mettre en place, dès la dépose du plateau, des contenants lui permettant de respecter le tri sélectif, biodéchets compris.

Un compacteur de carton est installé en face du bâtiment 6 dans lequel se trouve le restaurant. Le Titulaire devra y vider ses déchets. Pour ce faire, la clé du local lui sera mise à disposition.

11.7 Services divers

Inria fait effectuer à sa charge les opérations de désinsectisation six (6) fois par an et de dératisation six (6) fois par an au minimum. Le plan d'appâtage et le contrat seront fournis au titulaire pour présentation éventuelle aux services officiels de contrôle.

ARTICLE 12. FOURNITURES ET SERVICES PRIS EN CHARGE PAR LE TITULAIRE

12.1. Renouvellement du matériel d'exploitation et de la vaisselle

Le titulaire assure le renouvellement du matériel d'exploitation et de la vaisselle. La vaisselle sera renouvelée en respectant les contenances.

Le titulaire s'engage à maintenir en permanence le stock de vaisselle et de petit matériel à un niveau permettant de servir sans perturbation l'ensemble de la clientèle jusqu'à la fin du service.

Il ne sera pas accepté de restriction qualitative dans la prestation au prétexte d'un manque de vaisselle ou de petit matériel.

12.2. Matériels et produits d'entretien

Le titulaire fournit les appareils, matériels, produits d'entretien et lessiviels, savons liquides bactéricides nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ils doivent être techniquement adaptés à leur usage et seront employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires ou la détérioration du matériel.

Ces matériels et produits seront entreposés dans un local fermé à clef et uniquement réservé à cet effet.

12.3. Produits jetables

Le titulaire fournit les serviettes de table à usage unique qu'il juge appropriées pour les convives du restaurant.

Conformément à la réglementation, le titulaire fournit également les produits jetables : sacs poubelle, essuie-tout, gants à usage unique, les coiffes et toques pour l'ensemble de l'équipe de restauration.

12.4. Vêtements professionnels et équipements de sécurité

Le titulaire fournit à l'ensemble du personnel de restauration les tenues professionnelles et équipements adaptés de protection individuelle (EPI) ainsi que le linge de service. Il en assure le blanchissage et l'entretien.

12.5. Consommables

Le titulaire fournit les consommables du système d'encaissement informatisé. Il en supporte le coût.

ARTICLE 13. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

13.1. Contrôle permanent

Inria peut à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder ou faire procéder par toute personne désignée et mandatée par lui, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses des pièces contractuelles et à l'ensemble des dispositions réglementaires propres à l'activité de restauration.

Quel que soit le type de contrôle, le titulaire s'engage à mettre à disposition des contrôleurs les outils appropriés : thermomètre à lecture rapide, balance, testeur d'huile et de surface...

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications mentionnées au CCTP et sur le respect des dispositions prévues dans les textes réglementaires qui y sont cités en références. Ils concernent notamment :

- **La salubrité (hygiène des denrées, des matériels, des locaux, des personnels...) ;**
- **La qualité nutritionnelle et gastronomique ;**
- **Les grammages servis ;**
- **La mise en œuvre de la méthode HACCP, dans le cadre du PMS ;**
- **Le nombre et la qualification des personnels ;**
- **L'état des matériels et la qualité de l'entretien courant ;**
- **Les achats effectués et les menus servis.**

13.1.1. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, Inria peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, notamment :

- **La direction départementale des services vétérinaires ;**
- **Le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité ;**
- **La direction départementale de l'action sanitaire et sociale ;**

Ces interventions, demandées par Inria à des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

13.1.2. Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le titulaire puisse s'exercer, Inria ou la personne qu'il aura mandatée, aura accès aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité « matière » du titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant d'Inria :

feuilles de consommation journalière, factures d'achat des denrées, fiches de stocks, liste des fournisseurs, etc.

Le titulaire s'engage à conserver tous les justificatifs des achats effectués pendant douze (12) mois coulant.

13.2. Protocole de suivi de l'exécution du marché

13.2.1. Vérification de la conformité des prestations au cahier des charges

Un audit externe du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché sera effectué au moins une fois par an. Cet audit sera effectué par un cabinet spécialisé choisi par Inria et vérifiera l'ensemble des achats réalisés sur 12 mois. Cet audit aura pour but de vérifier le respect des engagements marchés.

En outre, au titre de la mission qualité de la restauration d'Inria, le cabinet est également missionné pour exercer un rôle de conseil, d'expertise et de contrôle sur les prestations servies dans le cadre de la restauration d'Inria.

Il effectuera à l'improviste des visites sur site.

Un compte rendu écrit de ces visites portant sur l'ensemble de la prestation sera communiqué à l'ensemble des parties prenantes.

Les contrôles porteront notamment sur les points suivants :

- Vérification de la conformité au marché, de l'équilibre alimentaire et de la variété des menus proposés par le titulaire ;
- Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit ;
- Vérification des modes opératoires et des résultats ainsi obtenus : température des préparations, grammages servis ;
- Audit de la traçabilité des produits entrant dans la composition des plats protidiques ainsi que de la viande offerte en grillade ;
- Audit de l'ensemble des achats.

13.2.2. Suivi financier de la restauration collective

Ce suivi sera effectué selon les modalités suivantes :

- **Un état par mode de paiement et par catégorie ;**
- **Le tableau détaillé des consommations par jour et par catégorie édité mensuellement ;**
- **Un état mensuel des usagers accueillis présenté par catégorie et origine (Inria, hébergés...) ;**
- **Une analyse statistique du comportement alimentaire des personnels ;**
- **La décomposition analytique du prix des repas servis en cours de trimestre et annuellement faisant apparaître les mêmes indications que celles fournies pour la consultation (denrées, personnel, autres frais...) ;**
- **Le bilan annuel de la restauration collective ;**
- **L'ensemble de ces éléments sera fourni sous forme informatique.**

Ce reporting sera transmis à la fois au Service Dépense (SD) dans le cadre du suivi financier du marché, mais également aux Services Techniques et Généraux (STG) et au Service Achats Marchés (SAM) dans

le cadre du suivi d'exécution des prestations. Les coordonnées des destinataires seront transmises au titulaire au démarrage de l'exécution des prestations du marché.

ARTICLE 14. TITULAIRE ET PERSONNEL

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de cotisation sociales, législation du travail et législation fiscale.

14.1. Reprise des effectifs

Le cas échéant et concernant les prestations de restauration sur la partie comptoir chaud et froid, les agents affectés actuellement à l'exécution du marché et employés par l'entreprise titulaire sortante sont soumis aux dispositions de l'article de l'article L1224-1 du code du travail relatives à la reprise du personnel.

Les éléments nécessaires à la mise en œuvre de la reprise du personnel sont joints en annexe 5 au présent CCP (annexe VII).

14.2. Personnel Inria en place à la date d'effet du marché

Le titulaire disposera d'un agent titulaire sur poste d'Inria pour la réalisation de la prestation.

La définition précise du personnel mis à disposition, ainsi que les conditions relatives à son organisation sont renseignées dans la convention de mise à disposition signée par Inria et le titulaire.

L'agent sera sous l'autorité fonctionnelle du titulaire du marché qui est entièrement responsable de leur gestion (direction, organisation et définition précise des missions).

L'agent Inria sera intégré dans l'organisation du titulaire selon les besoins du titulaire.

Néanmoins en cas d'absence de l'agent, Inria ne procédera à aucun remplacement.

14.3. Effectif du Titulaire

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant, de la cafétéria, et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Toutefois, l'effectif nécessaire au fonctionnement du restaurant sera déterminé par le titulaire, étant entendu que le titulaire peut intégrer l'agent Inria dans son organisation comme il le souhaite.

Le titulaire devra communiquer à Inria les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel permanent ou temporaire.

Le titulaire et son encadrement devront veiller au comportement de leur personnel afin qu'il soit exempt de tout reproche tant vis-à-vis des usagers que des autres membres de l'équipe. Ce personnel devra faire preuve d'une discrétion absolue, de correction et de courtoisie.

En cas de manquement grave aux obligations qui s'imposent au personnel, Inria se réserve le droit de demander au titulaire le remplacement d'un agent.

Le titulaire s'organisera pour faire face aux congés et absences de toutes natures. Il prévoira l'effectif nécessaire pour garantir la qualité et la continuité du service.

Le titulaire devra communiquer à Inria, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour devra indiquer les horaires de présence des personnels et pourra faire l'objet d'une consultation

à tout moment sur place dans le bureau du responsable du titulaire aux fins de contrôle des horaires de présence des personnels. Cette liste ne devra en aucun cas sortir des locaux d'Inria.

Les personnes sous contrat d'apprentissage sont bien entendu bienvenues au sein de l'équipe de restauration. Toutefois, elles ne seront pas considérées comme membre à part entière de l'organigramme et ne doivent pas être prises en compte dans la composition de l'équipe de restauration ou les différents plannings demandés.

Le titulaire s'engage formellement à mettre en application (en termes de nombre de personnes, de fonctions, de qualifications, de planning) l'équipe définie dans sa proposition commerciale.

14.4. Formation du personnel

Le titulaire s'engage à former son personnel pour l'adapter aux spécificités du restaurant, à l'utilisation et à l'entretien des matériels mis à disposition ainsi qu'à la mise en œuvre de la méthode HACCP dans les conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant.

Plus généralement, il s'engage à apporter à l'ensemble des membres de l'équipe de restauration les formations propres à adapter et développer les savoir-faire individuels et collectifs, à apporter et conforter les connaissances et professionnaliser les comportements notamment en matière d'hygiène alimentaire.

Lors des périodes de formation, le titulaire conservera l'effectif nécessaire au maintien du service et de sa qualité.

Le titulaire s'engage à donner aux personnels de remplacement une formation accélérée dès leur prise de fonction, pour l'exercice des travaux qui leur seront confiés et pour l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

14.5. Prophylaxie

Le titulaire s'engage, dès sa prise de fonction à Inria, à entreprendre la mise en œuvre de tous les éléments de prévention appropriés visant à la maîtrise du risque sanitaire (démarche HACCP).

Un plan de nettoyage des locaux devra être affiché en permanence, il indiquera la nature des opérations, le temps consacré à chacune, et la périodicité.

Le prestataire doit mettre en application les dispositions en vigueur relatives à l'hygiène du personnel ainsi que les mesures édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail (y compris pour le personnel mis à disposition par Inria). Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977.

Cependant, le personnel titulaire affecté par Inria auprès du prestataire, continuera à bénéficier conjointement du suivi médical effectué par le service médical d'Inria.

Inria se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen, que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

En cas de défaillance du titulaire, Inria peut se substituer à celui-ci, les frais correspondants étant dus par le titulaire.

Le personnel devra avoir une tenue vestimentaire uniforme et de propreté irréprochable, ainsi que des chaussures adaptées.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

Le titulaire s'engage à faire effectuer mensuellement, par un organisme indépendant, un contrôle bactériologique. Ce contrôle portera au moins sur deux (2) éléments de la prestation prélevés sur les préparations du jour. Le titulaire veillera à ce que ce contrôle porte également sur les matériels (trancheur, planche à découper, plans de travail...). Les résultats de ces analyses seront communiqués, dès leur connaissance, à Inria.

Le titulaire supporte intégralement les coûts générés par l'autocontrôle de sa prestation, notamment : analyses bactériologiques, fourniture à son personnel de thermomètres de contrôle de température, lingettes désinfectantes.

ARTICLE 15. CONDITIONS FINANCIERES

15.1. Modalités de composition du repas par les usagers

Le principe du repas forfaitaire est retenu.

Le repas subventionné peut se composer de la manière suivante :

- Entrée + Plat + Dessert + Pain en armoire réfrigérée
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert et pain en armoire réfrigérée ;
- Entrée + Plat + Dessert + Pain au comptoir chaud ou froid ou à la grillade ;
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert et pain au comptoir chaud ou froid ou à la grillade.

15.2. Détermination du prix du repas

Tenant compte de la structure du repas, des spécifications qualitatives et quantitatives, le titulaire détermine un **prix moyen par repas, applicable aux repas composés en armoires connectées, au comptoir chaud ou froid, ou à la grillade.**

Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini au CCTP, pain et ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation (dont taxe professionnelle), ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage et à la distribution.

Le pain sera proposé chaque jour au titre des prestations gratuites aux convives.

Les boissons accompagnant les repas ne sont pas subventionnées. Les tarifs pratiqués pour ces boissons seront fixés au BPU.

15.3. Nature et forme des prix

Le marché est conclu à prix mixte et comprend :

- Un **prix unitaire** multiplié par le nombre de repas et correspondant au coût des denrées alimentaires. Le principe du repas forfaitaire est retenu. Le prix unitaire est également appliqué pour la location des armoires connectées ;

- Un **forfait mensuel** correspondant à la partie fixe du coût des prestations.
Ce forfait comprend notamment : L'exploitation du comptoir chaud et froid et de la grillade, Frais de personnel, Frais d'exploitation et de gestion, Linge du personnel, Serviettes, Produits d'entretien, Frais d'entretien et de nettoyage, fournitures de bureau, Consommables informatiques, Consommations téléphoniques et Internet, la rémunération du titulaire, Assurances responsabilité civile et dommages, Charges fiscales, parafiscales, Frais de manutention, Contrôles bactériologiques, Frais de structures... Cette liste n'est pas exhaustive.

15.4. Révision des prix

En application des dispositions des articles R. 2112-7 et R. 2112-8 du code de la commande publique, le marché issu de la présente consultation est conclu à prix définitifs et révisables.

Les prix sont révisables selon les modalités suivantes :

Les prix unitaires ainsi que le forfait mensuel définis dans le DPGF et le BPU sont fermes la première année d'exécution. Ils seront révisés annuellement, tant à la hausse qu'à la baisse, chaque 1^{er} janvier.

La première révision aura lieu au 1^{er} janvier 2028.

Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise des offres, appelé « mois zéro » ou m(0), et fixé au mois de Juillet 2026.

Pour la mise à disposition des armoires connectées et les frais fixes, les modalités de révision des prix sont les suivantes :

Les prix seront révisés par référence à l'indice suivant :

« Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – Total HS – Ensemble des services – Base 2021 – Identifiant 010766502 »

Selon la formule suivante :

$$P_n = P_m(0) \times (0,125 + 0,875 (\text{Ind } m(N) / \text{Ind } m(0)))$$

Avec:

P_n = prix HT révisé au titre de l'année de révision N

P_m(0) = prix HT établis aux conditions économiques du m(0)

Ind m(0) = valeur de l'indice INSEE « Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – Total HS – Ensemble des services – Base 2021 – Identifiant 010766502 ». L'indice pris en compte est celui du T3 de 2026.

Ind m(n) = valeur de l'indice INSEE « Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – Total HS – Ensemble des services – Base 2021 – Identifiant 010766502 ». L'indice pris en compte sera le dernier indice trimestriel disponible au moment de la date de la demande de révision.

L'arrondi se fera au millième supérieur

L'indice est consultable sur le site de l'INSEE, à l'adresse suivante :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010766502>

Pour les frais variables (Prix des repas et des denrées alimentaires), les modalités de révision des prix sont les suivantes :

Les prix seront révisés par référence à l'indice suivant :

« Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration. Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370 »

Selon la formule suivante :

$$P_n = P_m(0) \times (0,125 + 0,875 (\text{Ind } m(N) / \text{Ind } m(0)))$$

Avec:

P_n = prix HT révisé au titre de l'année de révision N

P_m(0) = prix HT établis aux conditions économiques du m(0)

Ind m(0) = valeur de l'indice INSEE « Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration. Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370 ». L'indice pris en compte est celui du T3 de 2026.

Ind m(n) = valeur de l'indice INSEE Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration. Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370 ». L'indice pris en compte sera le dernier indice trimestriel disponible au moment de la date de la demande de révision.

L'arrondi se fera au millième supérieur

L'indice est consultable sur le site de l'INSEE, à l'adresse suivante :

<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010766370>

15.5. Clause butoir

Chaque prix ne peut évoluer à la hausse, au cours d'une même année, calée sur la date anniversaire de l'accord-cadre, que de 2% maximum par rapport à l'année précédente et de 5% maximum sur la durée totale de l'accord-cadre. En cas de dépassement, Inria aura la faculté de refuser la révision.

Le Titulaire peut toutefois proposer une application partielle de la révision ou proposer une offre promotionnelle d'une durée d'un an sur tous les prix afin que les prix restent en dessous de ce seuil.

15.6. Communication des prix révisés

Le titulaire est tenu de communiquer à Inria les prix révisés au titre de l'année N, ainsi que leur mode de calcul, avant tout début d'exécution des prestations dues au titre de l'année N.

La révision des prix intervenant annuellement, chaque 1^{er} janvier, le titulaire doit communiquer ses prix révisés **au moins deux mois avant cette date. La première révision aura lieu au 1^{er} janvier 2028.**

A défaut, les anciens tarifs continueront à s'appliquer au titre de l'année N, sans possibilité de demande d'application rétroactive d'une révision des prix du marché.

Pour ce faire, le Titulaire fait parvenir sa demande dans les délais fixés ci-dessus par mail à l'adresse suivante :

sam@inria.fr

La révision se fait à la baisse comme à la hausse.

15.7. Mandat d'encaissement (perçu pour compte)

Pour la restauration, Inria fixe annuellement le tarif des repas payés par les agents Inria ayants droits classés en différentes catégories selon leur échelonnement indiciaire.

Inria fixe également un tarif suivant différentes catégories d'ayant droit non rémunérés par Inria.

L'ensemble de ces tarifs seront communiqués ultérieurement au titulaire.

Pour la restauration, Inria donne mandat au titulaire, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, la part du prix des repas payée par les usagers lors de leur passage à la caisse.

A cet effet, le titulaire devra :

- **Encaisser les sommes remises par les usagers sous forme d'espèces, de carte bancaire ou de chèques bancaires et créditer les comptes individuels des usagers des sommes ainsi encaissées ;**
- **Débiter les comptes individuels, au fur et à mesure des consommations, du montant correspondant au prix du repas que l'employeur met à la charge des usagers ;**
- **Le cas échéant, solder les comptes individuels.**

En sa qualité de mandataire, le titulaire devra à Inria, ou aux entités ayant une convention d'adhésion au restaurant d'Inria, chaque fin de mois, la partie encaissement correspondant à la valeur des débits sur badges, au titre des repas pris par les usagers au cours du mois (sont exclues les boissons et cafés).

Les parties conviennent que le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dues au titulaire par Inria ou les entités ayant une convention d'adhésion au restaurant d'Inria.

En conséquence, les sommes à reverser demeureront acquises au titulaire à titre d'acompte à valoir sur la facture émise au titre de la période mensuelle.

Le titulaire fournira mensuellement à la demande d'Inria, sur support informatique, le suivi journalier des passages individuels autorisés.

ARTICLE 16. MODALITES D'EXECUTION DE L'ACCORD-CADRE

16.1. Règlement de la restauration collective

Un bon de commande annuel prévisionnel commun aux facturations des prestations forfaitaires et unitaires, mentionnant le numéro du présent marché sera établi annuellement et porté à la connaissance du titulaire par le Service des Dépenses (SD) d'Inria. Le bon de commande correspondra à un nombre estimé de repas.

Les sommes relevant de la partie forfaitaire seront réglées mensuellement à terme échu. Le montant des règlements correspondra au forfait mensuel figurant dans la DPGF. Dans l'éventualité de périodes incomplètes, les redevances seront payées au prorata temporis sur une base d'une année de 365 (trois cent soixante-cinq) jours ou d'un mois de 30 (trente) jours. Seront déduites du montant, le cas échéant, les pénalités et procédure aux frais et risques prévues au présent C.C.A.P.

Les sommes relevant de la partie à prix unitaires seront réglées mensuellement à terme échu dans les conditions énoncées ci-après.

Les sommes relevant de la partie relative aux investissements matériels initiaux réalisés par le titulaire lors de son installation seront réglées en une seule fois, après certification du service fait, à terme échu.

Au début de chaque mois (au plus tard le dix (10) du mois), le titulaire adresse à Inria – Service des Dépenses via les modalités ci-dessous exposées, pour le mois précédent une **facture mensuelle globale comportant :**

- **Le nombre de repas consommés multiplié par le prix du repas avec les deux taux de TVA applicables ;**
- **Le montant mensuel de la part forfaitaire**

A cette facture doit être **obligatoirement joint l'acompte mensuel**, détaillé par catégories, correspondant aux sommes encaissées par le titulaire en vertu du mandat d'encaissement qui lui est confié (article 15.7 du présent CCAP) et un relevé des consommations hors repas au self et à la cafétéria (boissons, café, viennoiseries) encaissées par le titulaire et n'étant pas incluses dans l'avoir.

Un état justificatif détaillé sera joint à chaque facture, précisant notamment :

- **Le nombre total de repas ;**
- **Le nombre de repas par catégories.**

Le titulaire devra être en mesure de fournir sous forme informatique par personne le détail de tous les repas pris.

Après vérification de ces différentes pièces, Inria arrête le montant du versement au titulaire après avoir déduit, le cas échéant, les pénalités et les réfections applicables au titulaire ainsi que le montant de toutes les prestations qui auraient été prises en charge par Inria en raison de l'inexécution des obligations contractuelles du titulaire.

Il en est de même pour les entités ayant une convention d'adhésion au restaurant d'Inria.

Il sera fait application des taux de TVA en vigueur au jour de l'exécution des services, sauf disposition réglementaire contraire.

16.2. Contenu du bon de commande

Le représentant habilité d'Inria précise dans ce bon de commande les mentions suivantes :

- le numéro du marché,
- le numéro du lot,
- les spécifications de la ou des prestation(s) commandée(s),
- la quantité commandée,
- le ou les prix,

- la ou les remise (s) le cas échéant (taux proposé dans le cadre du marché et/ou remise préférentielle effectuée dans le cadre d'offres particulières),
- le taux de TVA selon la réglementation en vigueur,
- l'adresse de facturation,
- les références du client (numéro du bon de commande),
- le nom et coordonnées de l'émetteur,
- la date et les délais d'exécution,
- l'adresse de livraison.

Les personnes appelées à signer les bons de commande sont les personnes habilitées à ce titre par le Président directeur général d'Inria.

16.3. Forme de la notification du bon de commande

Le représentant habilité d'Inria notifie le bon de commande au par tout moyen permettant d'établir la date certaine de réception de la demande, au choix d'Inria (courriel, courrier, ou saisie sur un outil en ligne proposé par le Titulaire de l'accord-cadre).

16.4. Durée d'exécution des bons de commande

Inria peut émettre des bons de commande jusqu'au dernier jour de validité du marché. Les bons de commandes pourront produire leurs effets jusqu'au plus tard 6 mois après le terme de la validité de l'accord-cadre.

16.5. Modification et annulation des bons de commande

Un bon de commande émis peut être annulé par notification d'une annulation. Le Titulaire sera uniquement rémunéré pour la part des prestations effectivement réalisées, sous réserve de produire les justificatifs correspondants, et ne pourra prétendre à aucune indemnité.

Un bon de commande peut être modifié par notification d'une modification au Titulaire, si celle-ci concerne l'exécution des prestations (notamment le report par le pouvoir adjudicateur d'une date d'exécution ou de rendu des livrables). Si la modification concerne l'objet même des prestations ou leur quantité, le bon de commande fera l'objet d'une annulation notifiée au Titulaire par le pouvoir adjudicateur qui émettra un nouveau bon de commande prenant en compte ces modifications.

16.6. Durée d'exécution des prestations

Le délai maximal d'exécution de la prestation commence à courir à la date de réception par le Titulaire du bon de commande et au plus tard à la date d'envoi majorée de 3 jours ouvrés et prend fin à la date de réception des prestations attestée par le représentant d'Inria.

16.7. Modalités de vérification et d'admissions des prestations

Il est fait application des articles 27 à 30 du CCAG-FCS.

ARTICLE 17. MODALITE DE FINANCEMENT

Le présent marché est financé par les fonds propres d'Inria.

17.1. Calcul de l'avance

En application de l'article R. 2191-16 du code de la commande publique, dans le cas d'un accord-cadre sans montant minimum, une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50 000 euros HT et d'une durée d'exécution supérieure à deux mois.

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

Le montant de l'avance ne peut être affecté par la mise en œuvre d'une clause de variation de prix.

Le taux et les conditions de versement de l'avance ne peuvent être modifiés en cours d'exécution du marché.

Le délai de versement de l'avance court à compter de l'émission du bon de commande.

Le remboursement de l'avance est effectué selon les modalités de l'article R.2191-11 et suivants du code de la commande publique.

17.2. Garantie financière de l'avance

Aucune garantie financière ne sera demandée au Titulaire pour le versement de l'avance.

ARTICLE 18. MODALITE DE REGLEMENT

Le mode de règlement choisi par Inria est le virement administratif.

Conformément à l'article R2192-10 du code de la commande publique, le délai maximum de paiement est de 30 (trente) jours à compter de la réception de la facture afférente au bon de commande en cause par Inria. Conformément à l'article L2192-12 du code de la commande publique, le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du Titulaire ou du sous-traitant payé directement.

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 8 (huit) points, accompagné d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 (quarante) euros conformément aux dispositions de la loi n°2013-100 du 28 janvier 2013.

Les paiements sont effectués selon les règles de la comptabilité publique sur présentation de factures portant les mentions légales obligatoires.

ARTICLE 19. PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENT

Portail d'envoi des factures :

Les paiements seront effectués selon les règles de la comptabilité publique sur présentation d'une facture.

L'envoi des factures se fait sous format électronique, conformément à l'Ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique et au Décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique.

Le dépôt se fait exclusivement sur le portail mutualisé Chorus Portail Pro à l'adresse :

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

Il s'agit d'une solution informatique gratuite et sécurisée de l'Etat mise à votre disposition afin de transmettre vos factures sous forme dématérialisée.

Lors du dépôt de votre facture sur le portail Chorus Pro, les deux contrôles s'effectuent sur le SIRET d'Inria et le numéro d'engagement (ou bon de commande). Il n'est pas demandé de numéro de service. Les modalités techniques de transmission des factures sous forme dématérialisée et de mise à disposition des informations relatives au traitement des factures au travers de la solution mutualisée CHORUS PRO sont fixées par l'arrêté du 9 décembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique. Pour connaître les conditions techniques (guide utilisateurs du portail, kit de raccordement technique et spécifications du format normalisé d'échange) et réglementaires dans lesquelles s'opère la dématérialisation des factures, le Titulaire est invité à consulter le portail internet à l'adresse ci-dessous :

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

Quel que soit le mode de transmission de vos factures, celles-ci doivent comporter impérativement (sous peine de rejet) les informations suivantes :

- o Le numéro de SIRET, qui identifiera Inria en tant que destinataire de la facture : 18008904700013
- o Le numéro d'engagement que vous trouverez sur le bon de commande Inria
- o L'IBAN (non pas le RIB)
- o Les références du présent marché (numéro et date) ;
- o Le n° d'engagement juridique (EJ) annuel ;
- o La période relative à la facturation ;
- o Le nombre total de repas consommés ;
- o Le prix unitaire du marché (coût du repas prévu au marché) ;
- o Les montants totaux HT ;
- o Les taux et montant des taxes en vigueur (distinction de la part « agents Inria » et conventionnés et de la part « usager externe », selon les différents taux d'imposition en vigueur) ;
- o Les montants TTC ;
- o Les références bancaires.

· Les mentions obligatoires des factures que vous trouverez à l'adresse suivante : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31808>

Il est impératif de référencer chaque facture à une et une seule référence d'engagement (commande). Les factures multi-commandes sont interdites.

Vous trouverez toutes les informations utiles sur l'envoi des factures à l'adresse suivante : <https://www.inria.fr/informations-pratiques/depot-de-factures-en-ligne>

Point de contact :

Pour répondre à toutes questions relatives au paiement de vos factures, le service des dépenses est votre interlocuteur unique pour traiter les demandes d'informations relatives au traitement de vos factures :

- par mail : sd-fournisseurs@inria.fr
- par courrier :

Inria
DAFP - Service des Dépenses – Bâtiment 8
Domaine de Voluceau – Rocquencourt BP 105
78153 Le Chesnay cedex France"

❖ Cas particuliers :

1) Les agents extérieurs

Pour les agents non rattachés au siège d'Inria dit agents « extérieurs », les repas ne sont pas subventionnés et il leur sera appliqué le montant du forfait fixé dans le marché hors subvention. Ainsi, le prestataire encaisse ces montants selon la tarification fixée dans le BPU.

2) Les consommations à l'unité :

Les montants des périphériques consommés individuellement et ne bénéficiant donc pas d'un subventionnement de la part d'Inria seront encaissés par le prestataire selon la tarification fixée dans le BPU.

ARTICLE 20. TITRE DE PAIEMENT DES USAGERS

Inria est seule habilitée à établir, délivrer et contrôler les badges programmés remis aux « usagers ayants - droit » permettant l'accès au restaurant ainsi qu'à la gestion informatisée des prestations. Ces badges sont personnels et sous la seule responsabilité de l'ayant droit. Inria se réserve le droit d'effectuer des contrôles à tout moment.

Le titulaire s'engage à ne délivrer de repas que sur présentation d'un badge, sauf consignes particulières d'Inria ou autre système de paiement déployé.

Le titulaire s'engage à exercer en bout de chaîne un contrôle d'accès.

Le titulaire fournira à toute demande d'Inria le nombre de repas et de prestations servis, par catégories de rationnaires. Il devra être en mesure de lui communiquer les données ayant trait à des usagers extérieurs, dans le cadre d'une convention de mandat.

Les usagers règlent le prix de leur repas au titulaire selon les modalités fixées par Inria en fonction de la composition de leur repas.

Les usagers sont invités à approvisionner leur compte "badge", pour un montant minimum de cinq (5) euros afin de ne pas provoquer une attente préjudiciable à tous.

A l'échéance du marché, le titulaire devra faire certifier le solde des badges par l'Agent Comptable d'Inria accompagné d'un état nominatif détaillé des reliquats de chaque badge des usagers d'Inria et des autres entités ayant passé une convention de restauration.

Le solde sera reversé au nouveau titulaire du marché accompagné de l'état nominatif.

ARTICLE 21. CONDUITE DES PRESTATIONS

21.1. Désignation d'un correspondant

Le Titulaire du présent marché a la responsabilité des personnels et moyens affectés à la bonne réalisation des prestations objet du marché. Il s'engage à mettre en place une équipe de personnes compétentes dont il s'efforce d'assurer la pérennité pendant toute la durée du marché.

Le Titulaire désigne un correspondant permanent dédié au pilotage global des prestations ayant pour mission de veiller à la bonne exécution des prestations effectuées dans le cadre du marché et de rendre compte régulièrement, et/ou à tout moment à la demande d'Inria, du suivi d'exécution des prestations.

Inria doit être en mesure de le joindre dès que besoin. A cette fin, un canal de communication devra être mis en place entre l'interlocuteur du Titulaire et Inria (n° téléphone, adresse mail...) permettant une correspondance rapide.

A défaut de réactivité de l'interlocuteur, Inria pourra exiger la désignation d'un autre interlocuteur.

De son côté, Inria nommera l'intervenant qui sera l'interlocuteur privilégié du Titulaire.

21.2. Réfutation d'un intervenant par Inria

Inria se réserve la possibilité, sur justification motivée, de refuser la poursuite de l'intervention d'un personnel du Titulaire si les compétences de ce dernier ne correspondent pas aux niveaux de qualité attendu.

Dans ce cas, le Titulaire devra mettre à disposition d'Inria un nouvel intervenant d'une compétence conforme aux niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels et l'offre du Titulaire.

Ce remplacement devra être effectif dans un délai maximum de 5 (cinq) jours ouvrés à compter de la notification écrite adressée au Titulaire.

21.3. Changement d'intervenant à l'initiative du Titulaire

En cas de modification de son équipe, le Titulaire doit en aviser Inria au moins 10 (dix) jours ouvrés avant la prise d'effet de la modification. Il communique les motifs de ces modifications ainsi que les profils et compétences de l'équipe et/ou la nouvelle organisation, et prend toutes les dispositions nécessaires pour que la bonne exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

Le Titulaire ne pourra changer d'intervenant qu'avec l'accord d'Inria.

En cas d'acceptation de ce changement par Inria, le Titulaire assure la formation et prend à sa charge l'intégralité du temps de prise de connaissance du nouvel intervenant.

Le remplaçant est considéré comme accepté si Inria ne le récusé pas dans un délai correspondant aux 10 (dix) premiers jours de prestations effectives réalisées par ce même remplaçant. Si Inria récusé le remplaçant, le Titulaire dispose de 5 (cinq) jours ouvrés pour désigner un autre remplaçant et en informer Inria.

A défaut de désignation, ou si ce remplaçant est récusé dans le délai indiqué ci-dessus, le marché peut être résilié dans les conditions prévues à l'article 22 du CCAP.

En définitive, il appartient notamment au Titulaire de maintenir, pendant toute la durée du marché et sans interruption, un niveau constant de compétence des intervenants et de qualité des prestations, conformément aux niveaux de qualité prévu dans l'offre du Titulaire.

21.4. Obligations du Titulaire

Le Titulaire se reconnaît tenu au secret professionnel et à l'obligation de discrétion pour tout ce qui concerne les faits, informations et décisions dont il aura connaissance au cours de l'exécution de sa

mission. De plus, le Titulaire s'engage à faire respecter ces différentes obligations par ses salariés et ses partenaires.

Le Titulaire s'interdit notamment toute communication écrite ou verbale sur ces sujets et toute remise de documents à des tiers sans l'accord préalable du Pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire certifie et atteste sur l'honneur que le travail sera réalisé avec des salariés qualifiés et employés conformément aux articles L. 3243-1 et suivants du code de travail et dans le respect des dispositions des articles L. 8221-1 et L. 8221-2 du même code.

Le Titulaire s'engage à respecter les dispositions du code du travail et notamment l'article L. 8231-1 et suivants du code du travail.

Le Titulaire déclare être indépendant du Pouvoir adjudicateur et assumer seul sa responsabilité d'employeur à l'égard de ses salariés.

Le Titulaire garantit le Pouvoir adjudicateur contre les conséquences pécuniaires de toute action ou réclamation provenant de tiers, et notamment des administrations, du fait du non-respect par le Titulaire des obligations mentionnées ci-dessus.

ARTICLE 22. PENALITES

Les pénalités ainsi que les réfections sont cumulables entre elles. Par dérogation à l'article 14. 1. 3 du CCAG-FCS le titulaire n'est pas exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 1000 euros net pour l'ensemble du marché.

Par dérogation à l'article 14.1.2 du CCAG-PI, le plafond de 10 % du montant total HT du bon de commande ne s'appliquera pas en cas de pénalités de retard imputables au titulaire.

22.1. Restauration

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à garantir la continuité du service. Il s'engage également à fournir une prestation qui respecte en tous points les spécifications fixées au marché ainsi que les engagements qu'il aura pris dans son offre de service.

La mise en œuvre du protocole de suivi de l'exécution du marché ainsi que tout contrôle spécifique, pourront induire en cas de non-exécution, d'exécution partielle ou d'exécution non conforme des prestations, des pénalités ou réfections sur les sommes facturées.

Conformément à l'article 13 du présent CCAP, ces différents contrôles seront effectués par Inria, l'auditeur externe mandaté par Inria ou le pouvoir adjudicateur ou son représentant dûment habilité.

En cas de défaillance du titulaire, Inria peut procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

Inria pourra également résilier le marché pour faute du titulaire dans tous les autres cas énoncés à l'article 41 du CCAG/FCS.

22.1.1. Sanctions en cas de discontinuité du service

Sauf cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire de deux mille (2 000,00) euros NET est mise à la charge du titulaire par jour sans service. Au-delà de deux (2) jours, le marché peut être résilié par Inria aux torts exclusifs et aux frais et risques du titulaire, sans indemnité ni préavis.

22.1.2. Sanctions en cas de non-conformité de la prestation

❖ Pénalités forfaitaires applicables

Manquement	Pénalité
Rupture d'approvisionnement constatée	200 € par constat
Non-respect température réglementaire	300 € par constat
Absence de reporting mensuel	150 € par mois
Non-respect seuil EGAlim	500 € / trimestre
Retard dans la maintenance d'un frigo connecté	150 € / jour
Défaut hygiène constaté	500 € par constat

❖ Pénalités propres à l'audit annuel du respect des engagements contractuels

En cas de non-respect des engagements contractuels, le titulaire encoure la pénalité de mille cinq-cents (1500) € NET.

Dans l'éventualité d'une réitération de la non-conformité des achats et repas servi, le titulaire encourt le **doublement de la pénalité** ci-dessus énoncée. Le cas échéant, l'application des pénalités pourra être suivie de la résiliation du contrat aux torts exclusifs du titulaire.

22.1.3. Sanctions en cas de non transmission des documents relevant de l'exécution et du suivi du marché

Le titulaire devra fournir sur simple demande d'Inria, ou d'un tiers mandaté, ou de toute autorité officielle compétente en charge d'un contrôle, les documents énoncés à l'article 13 du CCAP dans les délais mentionnés dans la demande.

A défaut de transmission des informations dans les délais impartis, une pénalité de **deux-cent cinquante (250,00) euros NET** par jour de retard sera appliquée.

A compter du troisième jour de retard, le montant appliqué sera de **cinq cents (500,00) euros NET** par jour.

22.1.4. Sanctions en cas d'insatisfaction des convives

Dans le cas d'un taux de satisfaction inférieur à 70 % ou si 5 remarques jugées objectives par Inria sont émises, le titulaire sera invité à présenter ses observations et explications. S'il ne les présente pas et/ou qu'elles sont considérées comme insuffisantes, il se verra appliquer une pénalité de **deux-cent cinquante (250,00) euros NET** par manquement constaté.

A compter du 3^{ème} constat d'un taux de satisfaction inférieur à 70%, le montant appliqué sera de **cinq cents (500,00) euros NET** par manquement constaté.

22.1.5. Exécution aux frais et risques du Titulaire

Le pouvoir adjudicateur pourra procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire dans les conditions décrites à l'article 45 du CCAG-FCS.

Dans ce cas, la résiliation n'entraînera pas le versement d'indemnité au prestataire.

22.2. Nettoyage et entretien des locaux

Un suivi régulier des prestations sera effectué par Inria, des sanctions financières pourront être établies suivant les manquements constatés par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS.

Le non-respect des prestations à exécuter, visées à l'article 8 du présent CCAP et à l'article 7 du CCTP, la mauvaise exécution ou l'exécution partielle de ces opérations pourront donner lieu, en plus d'une réfaction du prix prévue par l'article 22 du CCAP, à une pénalité.

Inria pourra faire application des pénalités sans mise en demeure préalable pourvu que le fait générateur ait été constaté lors des contrôles prévus ou par ordre de service.

Les pénalités et les refactions sont cumulables.

En cas de non-respect de ses obligations contractuelles, le titulaire encourt les pénalités suivantes **pour chaque manquement constaté** à l'une des prestations visées par l'article 7 du CCTP :

- **Deux cent cinquante euros (250,00) euros NET** pour toute constatation de **manquement total** de nettoyage ou d'entretien ;
- **Cent cinquante euros (150,00) euros NET** pour toute constatation **d'exécution partielle** de l'une des prestations visées par l'article 7 du CCTP ;
- **Cent euros (100,00) euros NET** pour toute constatation de **mauvaise exécution** de l'une des prestations visées par l'article 7 du CCTP ;

En cas de récidive, **le montant des pénalités est doublé** pour chaque catégorie de manquement.

Enfin, en cas de défaillance, Inria se réserve le droit de faire exécuter les prestations par un autre prestataire. Les prestations seront dans ce cas refacturées au titulaire.

ARTICLE 23. MARCHES SIMILAIRES

Conformément à l'article R2122-7 du Code de la Commande Publique, Inria pourra passer un marché public négocié sans publicité ni mise en concurrence préalable pour les marchés publics de services ayant pour objet la réalisation de prestations similaires à celles confiées au titulaire du marché public précédent passé après mise en concurrence.

La durée pendant laquelle les nouveaux marchés peuvent être conclus ne peut dépasser trois (3) ans à compter de la notification du marché public initial.

ARTICLE 24. CESSION ET MODIFICATIONS DE L'ACCORD-CADRE

24.1. Clause de réexamen

En application du 1° de l'article L2194-1 du Code de la commande publique, le représentant du Pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de modifier le présent marché dans les cas suivants :

- En cas d'évolution technique ou réglementaire nécessitant l'adjonction de nouvelles références au marché ;
- En cas de modification du périmètre du marché dans le cadre de rajout ou de suppression de prestations ;
- En cas de circonstances économiques exceptionnelles et imprévues affectant l'approvisionnement du fournisseur et la bonne exécution des prestations.

La mise en œuvre de cette clause de réexamen pourra être initiée à l'initiative d'Inria ou sur demande du Titulaire du marché par voie d'avenant. La demande devra parvenir au représentant du Pouvoir Adjudicateur et à l'acheteur en charge du dossier.

24.2. Transfert

Le Titulaire ne peut transférer, totalement ou partiellement, à titre gracieux ou onéreux, ses droits et obligations découlant du présent accord-cadre à un tiers (y compris en cas de fusion ou à d'absorption de l'entreprise Titulaire) sans l'accord préalable et écrit du Pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire doit informer le Pouvoir adjudicateur de tout projet de fusion ou d'absorption de l'entreprise Titulaire et de tout projet de cession de l'accord-cadre dans les plus brefs délais et produire les documents et renseignements utiles qui lui seront notifiés concernant la nouvelle entreprise à qui l'accord-cadre est transféré ou cédé.

En cas d'acceptation de la cession de l'accord-cadre par le Pouvoir adjudicateur, celle-ci fera l'objet d'un avenant constatant le transfert de l'accord-cadre au nouveau Titulaire.

24.2. Modification en cours d'exécution

Le présent accord-cadre ne pourra être modifiée que par voie d'avenant signé par les Parties dans les conditions prévues à l'article R. 2194-1 et suivants du code de la commande publique.

ARTICLE 25. GROUPEMENT ET SOUS-TRAITANCE

25.1. Groupement

Conformément aux articles L2193-1 à L2193-3 du code de la commande publique, quelle que soit la forme du groupement, le mandataire désigné dans l'offre comme représentant de l'ensemble des membres est solidaire, pour l'exécution du marché, de chacun des membres du groupement pour les obligations contractuelles à l'égard du pouvoir adjudicateur.

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 du mandataire.

25.2. Sous-traitance

Conformément aux articles L2193-1 à L2191-3 du code de la commande publique, le Titulaire peut sous-traiter certaines parties de l'exécution du marché à condition d'avoir obtenu de la part d'Inria l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance.

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

Le Titulaire établit ses demandes de sous-traitance conformément à l'article L2193-7 du code de la commande publique.

Le sous-traitant direct du Titulaire qui a été accepté et dont les conditions de paiement ont été agréées, est payé directement par Inria pour la part du marché dont il assure l'exécution dès lors que le montant du contrat de sous-traitance est supérieur ou égal à 600 (six-cents) euros. Toute renonciation au paiement direct est réputée non écrite.

En cas de demande d'agrément d'un sous-traitant, le silence gardé par Inria pendant 21 (vingt- et un) jours à compter de la demande vaut agrément dudit sous-traitant. Toutefois, ce délai est suspendu en cas de demande faite par Inria de transmission de documents manquants. Le délai est suspendu à compter de la demande formulée par Inria et reprend à réception des documents manquants.

Le recours à la sous-traitance, sans acceptation préalable du sous-traitant et sans agrément préalable des conditions de paiement expose le Titulaire à la résiliation du marché à ses torts exclusifs conformément à l'article 31 du présent CCAP.

ARTICLE 26. GARANTIES FINANCIERES

Aucune retenue de garantie ne sera appliquée.

ARTICLE 27. ASSURANCE

Le titulaire s'engage à souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante avec en particulier une garantie responsabilité civile couvrant notamment le risque d'intoxication alimentaire la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Au moment de la remise des offres, le candidat devra présenter les principales caractéristiques de l'assurance souscrite, notamment en présentant les garanties et montants des couvertures.

A la date de prise d'effet du marché, le titulaire doit fournir les polices souscrites. Elles devront comporter une clause de renonciation à recours contre Inria.

Aussi, le titulaire devra s'assurer de l'état de propreté sanitaire des équipements et des locaux pour la période précédant la date de prise d'effet du marché et qui correspond à son installation dans les locaux de restauration en lieu et place de l'ancien titulaire du marché.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande d'Inria, par la présentation des polices et des quittances correspondantes

dans un délai de quinze jours. Inria sera informé par le titulaire de chaque réactualisation opérée par la compagnie d'assurance.

Inria prend en charge la couverture des risques inhérents au propriétaire (incendie, explosion, dégâts des eaux).

En cas de panne des installations frigorifiques, signalée par un report d'alarme au poste de sécurité de d'Inria, le personnel d'astreinte Inria prendra contact avec un responsable désigné par le titulaire, afin de mettre en œuvre conjointement une méthode d'intervention visant à sauvegarder les denrées, et ceci 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

En cas de perte de marchandises à la suite d'une panne d'installation frigorifique, Inria et le titulaire s'efforceront de trouver un règlement à l'amiable.

ARTICLE 28. DOCUMENTS A PRODUIRE PAR LE TITULAIRE EN COURS D'EXECUTION

Le Titulaire est tenu de produire tous les 6 mois et jusqu'à la fin du marché, les pièces, à jour, prévues aux articles L.8222-1 du code du travail (pour les entreprises domiciliées en France), à savoir :

- ☐ Un justificatif d'immatriculation, prérempli sur la plateforme, qu'il suffit de valider en ligne
- ☐ Une attestation de déclarations et de paiement délivrée par votre organisme social (exemple : l'attestation de vigilance électronique disponible en temps réel sur le site de l'URSSAF www.urssaf.com)
- ☐ La liste nominative des salariés étrangers soumis à l'autorisation de travail.

A défaut, Inria mettra en demeure le Titulaire de bien vouloir respecter cette obligation dans un délai de 10 (dix) jours calendaires à compter de ladite mise en demeure. Si cette dernière reste sans effet, le marché pourra être résilié aux torts du Titulaire.

ARTICLE 29. TRAITEMENT DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Le Titulaire est autorisé à traiter pour le compte d'Inria, pour la durée du présent accord-cadre, les données à caractère personnel nécessaires pour réaliser les prestations de repas en armoires réfrigérées connectées et service de repas au comptoir et à la grillade.

Le Titulaire s'engage à respecter la réglementation à vigueur à savoir :

Du Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil 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, et abrogeant la directive 95/46/CE [règlement général sur la protection des données] (ci-après le « RGPD ») et de toutes recommandations émises par le Comité européen de la protection des données en application du RGPD.

29.1. Données traitées

Les données à caractère personnel, concernant les prestations de repas en armoires réfrigérées connectées et service de repas au comptoir et à la grillade :

- Données d'identification :
 - Nom, prénom des agents Inria ;
 - Leur adresse de messagerie électronique ;

- Numéro de téléphone ;
- Leur affectation ;
- Leur statut ;
- Les opérations réalisées sur les données sont les suivantes :
 - La conservation ;
 - La consultation ;
 - L'utilisation ;
 - L'effacement ou la destruction.
- Les finalités du traitement des données sont :
 - La prise de contact et les échanges entre Inria et le Titulaire ;
 - Le paiement des repas aux armoires réfrigérées et au comptoir.

Les obligations du Titulaire relative à la protection des données à caractère personnel sont détaillées dans l'annexe 1 au présent CCAP.

29.2. Confidentialité

Le Titulaire s'engage à garder confidentiels les informations, les documents et les objets auxquels il aura eu accès lors de l'exécution de l'accord-cadre, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel.

Le Titulaire s'engage à faire respecter ces obligations à l'ensemble de son personnel, le cas échéant à ses sous-traitants et fournisseurs. L'acheteur pourra demander, à tout moment, au Titulaire, de lui retourner les éléments ou supports d'informations confidentielles qui lui auraient été fournis.

A ce titre, le Titulaire a remis une lettre d'engagement de confidentialité (annexe 2 au présent CCAP).

Le Titulaire se porte fort du respect par toute personne travaillant pour son compte de l'obligation de confidentialité telle que définie au présent Article.

Il lui appartient de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour atteindre ce résultat, tels que notamment :

- Limiter à un personnel de confiance expressément autorisé l'accès aux données confidentielles. Toute utilisation abusive de données par son personnel relèverait de l'entière responsabilité du Titulaire ;
- Former ce personnel aux règles à respecter pour garantir l'obligation de confidentialité ;
- Communiquer à ce personnel uniquement les éléments strictement nécessaires à l'exécution de leur mission, en rappelant leur caractère confidentiel.

L'obligation de confidentialité est une obligation essentielle du présent accord-cadre et sa violation prouvée par Inria est de nature à entraîner la résiliation du présent accord-cadre pour faute grave.

Il est par ailleurs rappelé que la révélation intentionnelle d'une information à caractère secret par une personne qui en est le dépositaire à titre professionnel est passible de poursuites pénales, conformément à l'article 226-13 du Code Pénal.

ARTICLE 30. RESILIATION

Les conditions de résiliation du marché sont celles prévues au chapitre 7 du CCAG-FCS.

Cependant par dérogation à l'article 42 du CCAG-FCS, la résiliation pour motif d'intérêt général n'ouvrira droit à aucune indemnité.

ARTICLE 31. LANGUE ET DEVISE

Les correspondances, documents, rapports et autres relatifs au marché sont rédigés en français.
La monnaie de compte est l'euro.

ARTICLE 32. CONCILIATION ET REGLEMENT DES DIFFERENDS

❖ Réclamations des usagers

Le titulaire met à la disposition des usagers un registre permettant, d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et la qualité des repas servis et, d'autre part, au titulaire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Une enquête de satisfaction devra être réalisée par le titulaire au moins une (1) fois par an. Les résultats seront communiqués à Inria.

Inria se réserve la possibilité d'effectuer toute enquête de satisfaction complémentaire.

❖ Litiges et attributions de compétence

Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourront survenir entre Inria et l'entreprise Titulaire du marché ne pourront être invoquées par l'entreprise Titulaire comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer. L'inexécution par le Titulaire de ses obligations contractuelles entraînera de plein droit la résiliation du marché à ses torts exclusifs.

Avant toute action en justice, les parties s'efforceront de résoudre à l'amiable les contestations qui pourraient surgir quant à l'interprétation ou l'exécution du présent marché.

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents.

Tout litige persistant sera ainsi porté devant le Tribunal Administratif de Versailles.

Tribunal Administratif de Versailles
56, avenue de Saint Cloud
78011 Versailles

Accueil : 01 39 20 54 00
Courriel : greffe.ta-versailles@juradm.fr

ARTICLE 33. DEROGATIONS AU CCAG-FCS

Articles du présent CCAP dérogeant au CCAG-FCS	Articles du CCAG-FCS auxquels il est dérogé
--	---

3.1	4.1
22	14.1.2 et 14.1.3
22.2	14
30	42

ARTICLE 34. ANNEXES

Annexe 1 – RGPD

Annexe 2 – Confidentialité

Annexe 3 – Plan du restaurant

Annexe 4 – Descriptif matériel et vaisselle

Annexe 5 – Reprise du personnel