

Affaire suivie par : Miguy PAYET

Tél. : 02.21.86.24.56

Courriel : miguy.payet@ille-et-vilaine.gouv.fr

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES CCAP N° 23-06-2026-PSR MARCHE PUBLIC DE SERVICE

Procédure adaptée, conformément aux dispositions des articles L. 2123-1, R.2123-1 à R.2123-8 et R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique

Prestations de fournitures de repas en liaison chaude et/ou liaison froide destinés aux agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine – Bâtiment Armorique et aux fonctionnaires de police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de police de Rennes – 2 lots

Personne publique contractante :

Préfecture d'Ille-et-Vilaine – Secrétariat général commun départemental 35 – 81 boulevard d'Armorique à Rennes.– 35 026 RENNES Cedex 9

Pouvoir adjudicateur : Monsieur le Préfet de la région Bretagne, préfet d'Ille-et-Vilaine

Comptable assignataire : Monsieur Le Directeur Régional des Finances Publiques d'Ille-et-Vilaine

Date limite de remise des offres :

VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 à 17H00

Ce document comprend 24 pages y compris celle-ci

Table des matières

Article 1 : Objet	Page 3
Article 2 : Caractéristiques	Page 3
Article 3 : Lieu d'exécution et durée	Page 4
Article 4 : Normes, documents de références	Page 4
Article 5 : Pièces contractuelles	Pages 4/5
Article 6 : Modification de la consistance du marché	Page 5
Article 7 : Déclaration de sous-traitance	Page 5
Article 8 : Respect des consignes d'hygiène et de sécurité	Pages 5/6
Article 9 : Clauses de progrès	Page 6
Article 10 : Suivi, reporting	Page 6
Article 11 : Conditions d'exécution des prestations	Pages 6/7
Article 12 : Personnel affecté à la réalisation de la prestation	Page 7
Article 13 : Exigences environnementales liées à l'exécution des prestations	Page 8
Article 14 : Clauses sociales	Pages 9/13
Article 15 : Traçabilité des produits cuisinés	Page 13
Article 16 : Informations des convives et affichage	Page 13
Article 17 : Les exigences particulières	Page 14
Article 18 : Types de denrées utilisées	Pages 14/15
Article 19 : Exigences en matières de la qualité des denrées	Page 15
Article 20 : Exigences en matière d'assurances, confidentialité	Page 15
Article 21 : Exigences en matière de sobriété	Pages 15/16
Article 22 : Exigences en matière de contrôles des prestations	Page 16
Article 23 : Modalités de détermination du prix	Pages 16/17
Article 24 : Ajustement du prix unitaire des repas	Pages 17/19
Article 25 : Paiement et modalités de règlement	Pages 19/21
Article 26 : Régime des sanctions	Page 21
Article 27 : Pénalités	Pages 22/23
Article 28 : Autorisation d'occupation temporaire du domaine public	Page 23
Article 29 : Fin de marché	Page 23
Article 30 : Différends et litiges	Pages 23/24

Article 1 OBJET

Le secrétariat général commun départemental (SGCD) 35 souhaite mettre en place une solution de restauration pour ses agents n'ayant pas accès à un restaurant administratif dans le périmètre imparti, ainsi que pour les fonctionnaires de la police nationale en poste à la l'Hôtel de police de Rennes compte tenu des contraintes liées au travail de nuit et aux permanences des week-ends.

Cette solution implique des exigences de qualité et à des coûts accessibles, mettant en œuvre des principes de valorisation des filières alimentaires de proximité et de qualité, de sobriété énergétique, de gestion des déchets.

Le marché a pour objet une prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace sociale de restauration (**ESR**) mis à la disposition des agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine– Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes et dans la cafétéria principale de la DIPN de Rennes.

En complément, la solution devra intégrer un système de commande et de paiement en ligne, offrant aux utilisateurs la possibilité de réserver leurs repas à l'avance et d'effectuer un paiement sécurisé de leur contribution.

L'objectif est de proposer un service de restauration pratique, de qualité, diversifié et sécurisé, tout en optimisant la gestion logistique et administrative liée à la distribution des repas.

Le Titulaire s'engage à fournir cette prestation conformément aux conditions du présent CCP et du CCTP.

Article 2 CARACTERISTIQUES

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée en application des articles R2123-1 alinéa 3° du Code de la commande publique qui stipule «un marché ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, dont la liste figure dans un avis annexé au présent code, quelle que soit la valeur estimée du besoin ».

Ce marché alloti est composé des deux lots suivants et ne pourra excéder 4 années d'exécution :

Lot N°1 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude dans l'espace social de restauration (ESR) mis à la disposition des agents affectés dans les services installés sur le site de la Préfecture d'Ille-et-Vilaine– Bâtiment Armorique – 81, Boulevard d'Armorique à Rennes

Lot N°2 : Prestation de fourniture de repas en liaison froide et/ou liaison chaude par la mise à disposition d'un frigo connecté pour les fonctionnaires de police effectuant du travail de nuit et des permanences à l'hôtel de police de Rennes.

Article 3 LIEUX D'EXECUTION ET DUREE

Lieu d'exécution de la prestation du lot N°1 : Préfecture d'Ille-et-Vilaine– Bâtiment Armorique – Espace social de restauration (ESR) – 81, Boulevard d'Armorique – 35000 RENNES.

Lieu d'exécution de la prestation du lot N°2 : Hôtel de police – Cafétéria principale– 22, Boulevard de la Tour d'Auvergne– 35000 RENNES.

Ces deux prestations débuteront le 1^{er} janvier 2027 pour **une période initiale de 1 an soit jusqu'au 31 décembre 2027**. Elles peuvent faire l'objet de **trois reconductions tacites** par période successive de 1 an et pour une **durée maximale de 4 ans soit jusqu'au 31 décembre 2030**.

Le Titulaire de chaque lot du marché **ne peut refuser la reconduction**.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas reconduire le marché public. **La décision de non-reconduction n'ouvre droit à aucune indemnité.**

La décision de non reconduction sera expressément notifiée sous préavis de **60 jours** par lettre recommandée avec accusé de réception ou messagerie sécurisée PLACE, avant la fin de la période en cours.

Article 4 NORMES, DOCUMENTS DE REFERENCE

L'exécution du présent marché devra respecter la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGALIM) et la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 (loi Climat et Résilience).

Les études, fournitures et prestations doivent être conformes aux normes françaises et européennes en vigueur lors de la remise de l'offre, comme indiqué dans les documents contractuels.

Le titulaire, en tant que spécialiste, s'engage à réaliser les prestations selon les règles de l'art et les réglementations applicables.

Il devra également prendre en compte l'évolution prévisible des normes, notamment en lien avec des projets de normes et l'application des législations françaises et européennes.

Article 5 PIECES CONTRACTUELLES

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

- L'acte d'engagement
- les Bordereaux des prix unitaires (BPU)
- Le présent cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- L'offre technique du titulaire.
- Le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021) CCAG GCS.

L'exemplaire de l'acte d'engagement, et de ses CCAP, CCTP et de leurs annexes conservées dans les archives de l'administration fait seule foi.

Les dispositions du présent marché prévalent sur celles des documents de réponse, lettres ou autres échanges entre la personne publique et le Titulaire avant la signature du marché. Aucune condition générale ou spécifique des documents envoyés par le Titulaire ne pourra être intégrée au marché, y compris celles mentionnées sur les factures ou dans les documents commerciaux.

Toute clause limitant la responsabilité du Titulaire présente dans son offre est considérée comme nulle et non avenue.

Les pièces générales ne sont pas jointes au présent marché, elles sont réputées connues des parties en présence :

- Le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services , annexé à l'arrêté du 30 mars 2021 (CCAG CCS) ;
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marches de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), dernière version ;
- Les recommandations du conseil national de la restauration collective (CNRC)
- Les textes législatifs et réglementaires applicables à la prestation objet du présent marché, arrêtés, circulaires en vigueur à la date de passation du marché, notamment le Code du travail, les règles d'hygiène et de sécurité etc.

Le Titulaire reconnaît expressément avoir pris connaissance de ces documents dont il accepte les dispositions.

Article 6 MODIFICATION DANS LA CONSISTANCE DU MARCHE

Dans le cas de modifications au marché, elles pourront être effectuées sous forme d'avenants sous réserve des dispositions suivantes : sauf sujétions techniques imprévues ne résultant pas du fait des parties, un avenant ne peut bouleverser l'économie du marché, ni en changer l'objet.

Article 7 DECLARATION DE LA SOUS-TRAITANCE

Les sous-traitants et co-traitants impliqués dans l'exécution du marché doivent respecter les mêmes obligations que le Titulaire, conformément à ce document, au C.C.A.G.-F.C.S. et au Code de la commande publique.

Ainsi, toute défaillance des sous-traitants, qu'elle soit liée au non-respect de leurs engagements ou à une cessation d'activité, est considérée comme une défaillance du Titulaire.

Article 8 RESPECT DES CONSIGNES D'HYGIENE ET DE SECURITE

a) a) Hygiène

Le Titulaire applique toutes les mesures d'hygiène réglementaires prévues à tout moment du process d'élaboration des repas: approvisionnement, stockage, préparation et livraison.

b) Analyse des risques

Conformément à la réglementation en vigueur, le Titulaire procède à une analyse des risques pour la santé du consommateur, suivant les méthodes retenues par la démarche HACCP, Contrôle par un laboratoire indépendant.

Article 9 CLAUSES DE PROGRES

Afin d'améliorer la qualité, notamment environnementale, des produits fournis dans le cadre du marché, l'acheteur impose au Titulaire de proposer un plan de progrès visant à dépasser les seuils d'approvisionnement en produits durables ou issus de l'agriculture biologique.

Les proportions à atteindre, au-delà des seuils obligatoires fixés au marché, sont au libre choix du Titulaire.

Article 10 SUIVI, REPORTING

Obligations de suivi par le titulaire des approvisionnements en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique et modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur.

Le titulaire devra fournir à l'acheteur, sur demande, les preuves attestant que les produits sont de qualité, durables ou biologiques, ainsi que les pourcentages correspondants, en valeur hors taxes.

Les preuves peuvent inclure des documents relatifs aux labels, certifications ou autres équivalents.

Chaque année, le Titulaire communiquera l'état de ses achats selon les critères définis par les lois « EGALIM » et « Climat et résilience ».

Il pourra utiliser la plateforme <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil> pour le calcul et la déclaration officielle de la part des produits durables et de qualité.

Article 11 LES CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le Titulaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Il assure à cette fin :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement nécessaire des denrées,
- La préparation des repas,
- Le conditionnement individuel des menus (et la gestion éventuelle des contenants),
- La mise à disposition des repas sur site et la gestion des stocks,
- La gestion de la comptabilité et la facturation.

Le Titulaire doit avoir un représentant responsable pouvant répondre pour lui à toute demande.

Le pouvoir adjudicateur s'engage auprès du Titulaire à :

- Mettre à sa disposition les installations et équipements nécessaires à la prestation
- Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement de l'établissement
- Identifier les catégories d'usagers.

Dans le cadre du lot N° 1 :

Le Titulaire fournit sa prestation pour les déjeuners du lundi au vendredi, sauf les jours fériés légaux et ceux déterminés par le pouvoir adjudicateur, qui doit en informer le Titulaire au moins quinze jours à l'avance, ou ceux fixés d'un commun accord entre les deux parties.

Le pouvoir adjudicateur met à la disposition de ces agents des micro-ondes/frigos. Le renouvellement de ces équipements, déjà présents au sein de l'ESR, est à la charge du responsable du marché.

Dans le cadre du lot N° 2 :

Le Titulaire fournit sa prestation pour les repas du lundi au dimanche y compris les jours fériés légaux pour les fonctionnaires travaillant de nuit et ainsi que ceux de permanence.

Le service de police met à la disposition de ces agents de la brigade de nuit des micro-ondes/frigos. Le renouvellement de ces équipements, déjà présents au sein du service de police, est à la charge de l'administration.

Article 12 PERSONNEL AFFECTÉ À LA RÉALISATION DES PRESTATIONS

Le Titulaire s'engage à respecter la réglementation sur la protection du personnel, l'hygiène, les conditions de travail et la sécurité. Il est informé que son personnel doit suivre les consignes d'hygiène et de sécurité en vigueur dans les locaux et sites du pouvoir adjudicateur. Un plan de prévention, conforme aux articles R 4512-6 à R 4512-12 du Code du travail, identifie les risques liés aux prestations et décrit les mesures de protection, de salubrité et de sécurité que le Titulaire doit appliquer pour les prévenir sur site.

Le titulaire doit s'engager, au titre de l'exécution du marché, dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses pratiques sociales en matière de prévention des discriminations, ainsi que de promotion de l'égalité des chances et de la diversité, notamment l'égalité entre les femmes et les hommes (éga-conditionnalité).

La promotion de la diversité s'entend comme l'ensemble des moyens permettant de garantir l'égalité réelle de traitement entre tous les individus dans le domaine de l'emploi, indépendamment de leurs différences. Elle regroupe des actions de lutte contre les discriminations et de promotion de l'égalité des chances.

Article 13 EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES LIEES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 13.1 EMBALLAGES ET REDUCTION DES DECHETS

Les emballages doivent respecter les normes sanitaires, d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le principe de réduction des déchets à la source et des emballages consiste à produire moins pour gérer moins et donc limiter la production des déchets.

Cette optimisation de la gestion des déchets se traduit notamment par la réalisation des actions suivantes :

- Limitation des quantités de déchets produites à la source ;
- Ne pas utiliser de matière plastique
- Tri sélectif des déchets ;
- Traçabilité des déchets suivi sur l'intégralité des déchets avec vérification de leur destination finale accompagnée d'un recyclage et d'une valorisation lorsque c'est possible

Cette politique de gestion des déchets se fera en adéquation à celle mise en place par le SGCD35 sur le site du bâtiment Armorique et l'Hôtel de police de Rennes boulevard de la Tour d'Auvergne .

Article 13.2 VEHICULES UTILISES POUR LES LIVRAISONS

Le titulaire s'engage à n'utiliser que des véhicules à faibles émissions (électriques, hybrides rechargeables ou thermiques Crit'Air 1) pour les prestations de livraison sur les sites de la préfecture boulevard d'Armorique et de l'Hôtel de police boulevard de la Tour d'Auvergne. Il devra fournir, à la signature du marché, la liste des véhicules affectés, accompagnée des justificatifs de classement Crit'Air.

Article 13.3 CONSOMMABLES ET EQUIPEMENTS

Le matériel utilisé (équipements de maintien au froid et/ou au chaud, uniformes éventuels) devra être à basse consommation énergétique ou écoresponsable. Les textiles devront, dans la mesure du possible, être issus de filières durables ou recyclées.

Article 13.4 SUIVI ET EVALUATION

Un **rapport environnemental annuel** sera remis au pouvoir adjudicateur dans un délai de 3 mois à compter de la date anniversaire du marché, **soit avant le 31 mars**.

Il comprend notamment :

- Les consommations énergétiques (carburants, électricité),
- Les actions de réduction d'impact environnemental mises en place (tri des déchets, réduction des gaz à effet de serre etc ...)
- Les incidents ou non-conformités relevés.

Article 14 CLAUSES SOCIALES

Les conditions d'exécution relatives à l'insertion des personnes éloignées de l'emploi :

Conformément à l'article L2111-1 du Code de la Commande Publique, qui permet la prise en compte d'enjeux de développement durable dans les achats publics, le Secrétariat général commun départemental 35 (SGCD) met en œuvre, à chaque fois que cela est possible, dans le cadre de ses marchés, un dispositif visant à favoriser le retour vers l'emploi de publics en difficultés sociales et/ou professionnelles.

C'est pourquoi, en application de l'article L2112-2 du Code de la Commande Publique, le cahier des clauses administratives du présent marché, ainsi que l'acte d'engagement, comportent une clause visant à promouvoir l'emploi des personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion et à lutter contre le chômage.

14.1. Publics éligibles

Les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent notamment de l'une des catégories suivantes :

a) Personnes recrutées et accompagnées dans une structure reconnue par l'ETAT :

- a) personnes prises en charge dans le secteur adapté ou protégé: salariés secteur adapté ou protégé: salariés des entreprises adaptées, des entreprises adaptées de travail temporaire ou usagers des ESAT ;
- b) personnes prises en charge dans les structures d'insertion par l'activité économique (IAE) mentionnée à l'article L. 5132-4 du Code du travail, c'est-à-dire :
 - mises à disposition par une association intermédiaire (AI) ou une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI) ;
 - salariées d'une entreprise d'insertion (EI), d'un atelier chantier d'insertion (ACI) ;
- c) personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
- d) personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements Publics d'Insertion de la Défense (EPIDE) et les Ecoles de la deuxième Chance (E2C) ;
- e) personnes en parcours d'insertion au sein des groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ)
- f) personnes sous main de justice employées en régie, dans le cadre du service de l'emploi pénitentiaire de l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP) ou affectées à un emploi auprès d'un concessionnaire de l'administration pénitentiaire

b) Personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail :

- a) demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) sans activité ou en activité partielle (moins de 6 mois dans les 12 derniers mois) ;
- b) bénéficiaires du RSA en recherche d'emploi ;

- c) personnes ayant obtenu la reconnaissance de travailleurs handicapés au sens de l'article L. 5212-13 du code du travail orientés en milieu ordinaire et demandeurs d'emploi fixant la liste des bénéficiaires de l'obligation d'emploi ;
- d) bénéficiaires de l'allocation spécifique de solidarité (ASS), de l'allocation adulte handicapé (AAH), de l'allocation d'Insertion (AI), de l'allocation veuvage, ou de l'allocation d'invalidité ;
- e) jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi :
 - sans qualification (infra niveau 3, soit niveau inférieur au CAP/BEP) et sortis du système scolaire depuis au moins 6 mois ;
 - diplômés, justifiant d'une période d'inactivité de 6 mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l'enseignement supérieur ;
- f) demandeurs d'emploi seniors (plus de 50 ans) ;
- g) jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes ;
- h) demandeurs d'emploi habitants les quartiers prioritaires de la politique de la ville ;
- i) personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- j) personnes rencontrant des difficultés particulières sur proposition motivée de Pôle emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des missions locales, de Cap emploi ou des maisons départementales des personnes handicapées (MDPH).

Cette liste n'est pas exhaustive et toute situation peut faire l'objet d'une étude d'éligibilité par le(a) facilitateur(rice).

L'éligibilité du public doit être établie préalablement à la mise en œuvre du dispositif et de la réalisation des heures d'insertion, en s'appuyant sur une fiche d'éligibilité transmise par le(a) facilitateur(rice) référent du marché, qui définit les pièces justificatives de l'éligibilité.

Quel que soit le critère administratif retenu, il est conseillé que le public des clauses sociales, dans le cadre d'une embauche directe, soit accompagné dans la résolution de ses freins à l'emploi et dans la construction de son projet professionnel (contacter le/la facilitateur.trice pour connaître les dispositifs d'accompagnement gratuits).

14.2. Conditions d'exécution :

Le titulaire s'engage à réaliser une action d'insertion, au minimum à hauteur des objectifs horaires d'insertion qui sont :

Désignation des lots	Objectif d'heures de travail dédiées à l'insertion professionnelle
Lot 1 – Site préfecture d'Armorique: prestation de restauration – livraison	735 heures

14.3. Modalités de mise en œuvre de l'action d'insertion professionnelle :

L'action d'insertion professionnelle peut être mise en œuvre par le titulaire notamment selon une ou plusieurs des modalités suivantes :

- par une embauche directe en contrat à durée indéterminée (CDI), en contrat à durée déterminée (CDD) par l'entreprise titulaire, ou en contrats en alternance (contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage). Les heures effectuées par les personnes en insertion via l'embauche directe sont comptabilisées durant la temporalité de l'exécution du marché, à compter de la date d'embauche et pour une période maximale de deux ans ;
- par la mise à disposition de salariés en insertion via le recours à une association intermédiaire (AI), ou à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), ou à une entreprise de travail temporaire adapté (ETTA), ou à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ), ou à une entreprise de travail temporaire (ETT) ;
- par le recours à la sous-traitance ou au groupement d'opérateurs économiques avec une entreprise d'insertion (EI), un atelier chantier d'insertion (ACI) ou une entreprise adaptée (EA), un établissement et service d'aide par le travail (ESAT), une entreprise d'insertion par le travail indépendant (EITI), ou un travailleur indépendant handicapé (TIH).

La durée de l'éligibilité peut être réévaluée sur avis motivé du facilitateur ou de la facilitatrice et de ses partenaires de l'insertion et de l'emploi.

Si la formation fait partie du contrat de travail, les heures de formation sont comptabilisées au titre des heures d'insertion.

En cas de groupement d'opérateurs économiques, le mandataire du groupement est l'interlocuteur unique du facilitateur ou de la facilitatrice pour le suivi d'exécution de la clause d'insertion.

A l'issue du contrat, le titulaire est invité à étudier toutes les possibilités d'embauche ultérieure des personnes en insertion.

14.4 Globalisation des heures travaillées dédiées à l'insertion

Si le titulaire est attributaire d'un ou plusieurs autres marchés comportant une clause d'insertion sociale, le titulaire peut solliciter auprès du facilitateur ou de la facilitatrice la globalisation des heures d'insertion, afin de favoriser le parcours d'insertion des personnes éloignées de l'emploi. Si les conditions sont remplies, la globalisation des objectifs d'insertion sera formalisée via la signature d'une convention bi-partite entre l'entreprise et ATOUT Clauses, sous réserve de validation du maître d'ouvrage.

14.5. Sous-traitance

Le recours à la sous-traitance n'exonère pas le titulaire de ses obligations en matière de clause d'insertion. Les objectifs d'heures de travail en insertion, délégués aux entreprises sous-traitantes doivent être répartis en concertation avec le facilitateur ou la facilitatrice. Cette répartition devra être réalisée en amont du démarrage de la réalisation des heures.

Si le titulaire partage une partie de l'effort d'insertion (sous préconisation de 105h minimum),

il restera responsable de leurs bonnes exécutions et de la bonne remontée d'informations. Les pénalités sont supportées par le titulaire.

14.6. Intervention d'une facilitatrice

Afin de faciliter la mise en œuvre de la démarche d'insertion, le titulaire bénéficie de l'accompagnement d'une facilitatrice dont les coordonnées sont :

ATOUT Clauses pôle d'expertise en clauses sociales et marchés réservés du bassin de Rennes
Facilitatrice référente des clauses sociales
Céline KERZERHO
07 82 53 22 43 – 02 30 96 67 28
c.kerzerho@atoutclauses.fr

La facilitatrice a pour mission de :

- Informer et accompagner le titulaire dans la mise en œuvre des clauses sociales (finalité du dispositif, public éligible, modalités de mise en œuvre, structures mobilisables, convention de globalisation...).
- Suivre l'exécution des engagements pendant l'exécution de la prestation (animation de réunion pour le suivi, rédaction de bilans intermédiaires ...).
- Rendre compte au maître d'ouvrage de la mise en œuvre de la clause sociale tant sur le plan qualitatif que quantitatif (rapport de réalisation).

14.7. Suivi de la clause d'insertion

- Le titulaire désigne un correspondant opérationnel pour le suivi des actions d'insertion professionnelle, interlocuteur privilégié du maître d'ouvrage et du facilitateur.
- A l'initiative du maître d'ouvrage, une réunion de mise au point de l'action d'insertion est organisée avec le titulaire et le facilitateur. Elle est mise en place après notification du marché dans un délai de 3 mois maximum et s'inscrit lors de la réunion de démarrage ou de lancement ou peut être spécifique à la clause sociale. Durant toute la période d'exécution de la prestation, le maître d'ouvrage et le facilitateur peuvent organiser avec le titulaire des réunions de suivi de la clause d'insertion.
- Le titulaire transmet à la facilitatrice tous renseignements utiles permettant le contrôle et le suivi de l'exécution de la clause d'insertion sociale. Ils peuvent comporter des justificatifs en lien avec l'éligibilité des publics, les missions confiées et les heures réalisées (fiche de relevé d'heures). La fiche de relevé des heures sera adressée à ATOUT Clauses mensuellement avant le 15 de chaque mois (marché de travaux), ou au plus tard trimestriellement pour les marchés de services, par la structure porteuse du contrat de travail du salarié à l'adresse mail suivante : clausesociale.fiche@atoutclauses.fr

14.8. Protection des données (RGPD)

Le titulaire est informé que la gestion des données de ces bilans nominatifs sera confiée à ATOUT CLAUSES. Ces données seront traitées dans le logiciel « Up Clause », développé par la société Cityzen du Groupe UP à la demande de l'Alliance Villes Emploi, qui a fait l'objet d'une déclaration à la CNIL.

A ce titre, les bénéficiaires, les représentants de l'entreprise, les représentants du Donneur d'ordre, les représentants de tous partenaires impliqués dans la mise en application de la clause sont informés que les informations recueillies sont enregistrées dans un fichier informatisé pour réaliser le suivi dans le cadre du dispositif clause d'insertion. ATOUT CLAUSES est responsable du traitement des données collectées. Les données sont conservées pendant une durée de :

- b) 48 mois à partir du 1er jour de votre mise en poste et 24 mois après la fin de la période concernée.
- c) en l'absence de positionnement sur un emploi, les données seront conservées 6 mois maximum.

Ces données sont destinées au service des clauses d'insertion et aux organismes partenaires emploi – insertion susceptibles d'intervenir et d'accompagner les démarches.

Il est possible à tout moment de demander l'accès, la rectification, l'effacement, la portabilité ou la limitation des données vous concernant, ou vous opposer à leur traitement, en contactant le délégué à la protection des données par mail à h.loizeau@atoutclauses.fr ou par courrier à notre Déléguée à la protection des données (DPO) : Madame LOIZEAU Hanitriniaina, Le Quadri 47 avenue des Pays-Bas 35200 RENNES

Toute personne estimant que le droit à la protection de ses données n'est pas assuré, peut introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL), 3 Place de Fontenoy – TSA 80715 – 75334 PARIS CEDEX 07.

La non-fourniture ou la non-autorisation de la transmission de ces informations entraînera l'impossibilité de donner une suite à ce positionnement.

Article 15 TRAÇABILITÉ DES PRODUITS CUISINÉS

Le titulaire devra fournir, **une fois par an**, la preuve des caractéristiques techniques et de la traçabilité des principaux produits utilisés pour la préparation des repas.

Il devra également démontrer, par tout moyen, que les denrées respectent les normes en vigueur, les spécifications du cahier des charges et celles de son offre, notamment en termes de qualité et d'origine.

Enfin, il mettra à disposition du pouvoir adjudicateur toute documentation technique justifiant la conformité, la qualité et l'origine des produits cuisinés (fiches techniques, étiquetage, origine, etc.).

Article 16 INFORMATION DES CONVIVES ET AFFICHAGE :

Le Titulaire informe les usagers, par un affichage mis à jour annuellement et par communication électronique une fois par an, de la proportion des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 ainsi que des produits issus de projets alimentaires territoriaux utilisés dans la préparation des repas. Il doit également les tenir informés sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas.

Article 17 LES EXIGENCES PARTICULIERES :

a) EXIGENCES RELATIVES A LA COMPOSITION DES FORMULES

Depuis le 1er janvier 2023, la loi Climat a rendu obligatoire une option végétarienne quotidienne dans toutes les cantines gérées par l'État. Le Titulaire sera tenu de proposer un menu végétarien chaque jour.

b) COMPOSITION DES FORMULES

Chaque formule comprend au minimum 2 composantes :

- Un plat principal
- Une entrée ou un dessert

La possibilité est laissée aux agents d'opter pour une formule composée d'un plat principal et de 2 périphériques.

Le candidat peut également, dans le cadre d'une plus grande diversité des formules, proposer des snackings tels que des sandwiches au pain frais, des pizzas, des croques monsieur et ou madame, des pasta box, des quiches, des soupes (liste non exhaustive), préparés avec des produits frais et de saison.

Fabrication et livraison des repas :

Lors de l'élaboration, la fabrication, et la livraison des repas, le Titulaire doit respecter l'ensemble des dispositions relatives aux normes et certifications en matière d'alimentation.

Article 18 TYPE DE DENREES UTILISEES

Le Titulaire est encouragé à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (P.A.T.).

Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Le Titulaire doit s'assurer de la présence régulière de légumineuses dans les repas et limiter au strict minimum les plats transformés et à base d'œufs-fromage.

Les produits génétiquement modifiés étiquetés OGM sont exclus.

Diversification des protéines et menu végétarien :

- Privilégier le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des aliments frais, en conserve ou en surgelés non préparés.
- Interdiction des aliments ultras transformés, contenant de nombreux additifs (colorants, conservateurs, etc.), ainsi que les produits transformés à base de protéines végétales (galettes, boulettes, nuggets végétaux etc.)

- Proposer des plats à base de légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches etc.) et aller vers les féculents complets ou semi-complets (pâtes, semoule et riz complets).
- Augmenter les fruits et légumes : les produits frais seront privilégiés en fonction des saisons,

Protéines animales :

La loi introduit une nouvelle exigence en imposant des produits de qualité pour les viandes (bovines, porcines, ovines et de volaille) et les produits de la pêche.

Article 19 EXIGENCES EN MATIERE DE QUALITE DES DENREES

Il est souhaité que le Titulaire ait recours, pour la préparation de ses mets, à des produits frais de qualité respectueux de l'environnement et du développement durable.

Le Titulaire devra être à même de fournir tout élément justificatif probant, justifiant du pourcentage de produits biologiques cuisinés dans ses préparations. Des pénalités seront appliquées par rapport à l'absence de communication de ces éléments ou en cas de non atteinte des seuils ici fixés.

Article 20 EXIGENCES EN MATIERE D'ASSURANCES, CONFIDENTIALITE

a) ASSURANCES

Le Titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir.

b) CONFIDENTIALITE

Le Titulaire s'engage à dûment respecter les dispositions propres à la confidentialité et à la protection des données personnelles.

Le titulaire s'engage à détruire toutes les données personnelles des agents en sa possession à la fin du marché. Il en fournira la preuve au pouvoir adjudicateur à sa demande.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à tenir informé, dans un délai de 3 semaines suivant le fait générateur, le pouvoir adjudicateur des modifications qui se rapportent :

- À la forme juridique sous laquelle il exerce son activité, et aux personnes ayant pouvoir de l'engager,
- A sa raison sociale, sa dénomination, son adresse et son siège social,
- Et, de façon Générale, à toutes les modifications importantes de fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché, et/ou sa société mère (mesure de sauvegarde, redressement, liquidation).

Article 21 EXIGENCES EN MATIERE DE SOBRIETE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE – TRI – VALORISATION DES DÉCHETS

Des mesures législatives ont été instaurées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, comprenant

la réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'un plan d'action dédié.

Dans ce cadre, le pouvoir adjudicateur mettra en place un plan de progrès en accord avec le titulaire tout au long du marché.

Article 22 EXIGENCES EN MATIERE DE CONTROLES DES PRESTATIONS

a) SUIVI ET VERIFICATION PAR L'AUTORITE CONCEDANTE

Le Titulaire devra être en mesure de justifier du respect des prescriptions réglementaires et/ou portées au présent cahier des charges et/ou prévues dans son offre qui lui sont opposables (fourniture de justificatifs attestant de la conformité sanitaire, de la qualité, du type et/ou de l'origine des principales denrées utilisées pour la préparation des mets,).

b) SUIVI DES OPERATIONS PAR LE TITULAIRE :

Enquête de satisfaction : le Titulaire s'engage à réaliser un sondage annuel pour évaluer la satisfaction des usagers.

Contrôle : le Titulaire doit respecter toutes les règles sanitaires applicables aux prestations similaires des personnes publiques.

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas livrés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'échantillons et leur analyse bactériologique.

Les comptes rendus et bilans de contrôles réalisés à l'initiative du Titulaire auprès d'un laboratoire agréé sont systématiquement transmis au pouvoir adjudicateur dès qu'ils sont connus.

Article 23 MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

a) CONDITION DE DETERMINATION DU PRIX UNITAIRE

Le Titulaire s'engage sur le montant des prix unitaires du repas qui figurent ses bordereaux de prix unitaires BPU et sur la formule de révision.

Les prix sont fermes pour la première année du marché.

b) TARIF UNITAIRE DU REPAS

La part subventionnée est déterminée par le pouvoir adjudicateur pour chaque usager selon son indice. La grille sera communiquée au titulaire du marché avant le démarrage des prestations.

Le prix du repas fourni par le prestataire est fixé quel que soit l'indice de l'agent sur la base d'un plateau type composé comme indiqué au CCAP, CCTP et BPU.

Les personnels du site d'Armorique et de l'Hôtel de police de Rennes s'acquittent de ce prix, éventuellement diminué du montant de la participation :

des ministères de la transformation et de la fonction publique, et de l'Economie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique – circulaire NOR TTPF2334860C du 4 janvier 2024 relative au taux 2024 des prestations interministérielles d'action sociale

et la note du 4 août 2022 du ministère de l'Intérieur– Direction des ressources humaines, bureau du pilotage des politiques sociales en matière de la mise en place de convention avec les restaurants privés dans le cadre de la restauration sociale

Cette participation est accordée en fonction de l'indice de l'agent. Elle se compose des subventions suivantes :

- D'une prestation interministérielle, dite PIM
- D'une subvention d'harmonisation

Pour chaque repas servi à un agent justifiant d'un indice au plus égal à un plafond, l'administration verse au prestataire le montant des subventions correspondantes. En effet, ces subventions ne sont jamais remises directement à l'agent mais versées au prestataire de restauration, **l'agent bénéficiant d'une réduction sur le prix du repas consommé**. Le prestataire ne facture à l'agent que le reste à charge.

Les indices plafond et le taux des subventions sont fixés annuellement par une circulaire interministérielle.

Une convention tarifaire, indiquant les montants des subventions par tranche indiciaire et les restes à charge, est signée, pour chaque lot, annuellement par le prestataire et l'administration.

Cet état numérique indiquera :

- les dates de repas pris par chaque agent,
- les, nom, prénom et indice de l'agent ;
- le nombre de repas ouvrant droit au versement de la prestation repas interministérielle par tranche d'indice, et le montant de celle-ci.
- le nombre de repas ouvrant droit au versement de la subvention d'harmonisation, et le montant de celle-ci.

c) TARIF UNITAIRE DE LOCATION DES FRIGOS CONNECTES

Pour la location des frigos connectés, le marché est traité sur la base du prix qui figure sur son bordereau de prix unitaires (BPU) et sur la formule de révision.

Le règlement s'effectue mensuellement à terme échu, selon le prix indiqué dans l'offre du titulaire.

Les prix incluent tous les éléments nécessaires à la bonne exécution de la prestation. De même, ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Article 24 AJUSTEMENT DU PRIX UNITAIRE DES REPAS DISTRIBUES

a) REVISION DE PRIX « REPAS »

Les prix unitaires sont révisables, à l'issue de la première année d'exécution des prestations soit au 1^{er} janvier ,date anniversaire du marché par application de la formule définie ci-après :

Dans le cadre de l'utilisation de véhicules thermiques :

$$P = Po \times (0.15 + 0.30 \frac{S}{So} + 0.40 \frac{C}{Co} + 0.15 \frac{T}{To})$$

Dans laquelle :

P : est le prix après révision,

Po : est le prix initial figurant dans le marché public

S : est l'indice du coût horaire du travail révisé tous salariés pour les activités d'hébergement et de restauration notamment Identifiant N° 001565191 – accessible sur le site de l'INSEE

C : est l'indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées notamment Identifiant N° 001763417 – accessible sur le site de l'INSEE

T : est Indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature – Coicop : 07.2.2 – Carburants et lubrifiants pour véhicules de tourisme Identifiant N° 001763655 – accessible sur le site de l'INSEE

Dans le cadre de l'utilisation de véhicules électriques ou hybrides :

$$P = Po \times (0.15 + 0.30 \frac{S}{So} + 0.40 \frac{C}{Co} + 0.15 \frac{T}{To})$$

Dans laquelle :

P : est le prix après révision,

Po : est le prix initial figurant dans le marché public

S : est l'indice du coût horaire du travail révisé tous salariés pour les activités d'hébergement et de restauration notamment Identifiant N° 001565191 – accessible sur le site de l'INSEE

C : est l'indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées notamment Identifiant N° 001763417 – accessible sur le site de l'INSEE

T : est Indice des prix à la consommation – Base 2025 – Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature – Coicop : dépenses d'utilisation de véhicules Identifiant N° 001816586 – accessible sur le site de l'INSEE

Lecture des indices :

L'indice initial (So, Co et To) est l'indice du mois Mo du marché soit **JANVIER 2027**

L'indice terminal (S, C et T) est le **dernier indice connu au mois de la remise des offres soit SEPTEMBRE**

b) REVISION DU PRIX DE « LA LOCATION » DU FRIGO CONNECTE

Le prix unitaire est révisable, à l'issue de la première année d'exécution des prestations, à la date anniversaire du marché par application de la formule définie ci-après :

$$P = P_o \times (I / I_o)$$

P= Prix actualisé

P_o = Prix initial figurant dans le marché public

I= Indice à la date d'exécution des prestations soit **JANVIER 2027**

I_o= **est le dernier indice connu au mois de la remise des offres soit SEPTEMBRE** – C'est l'indice du prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB)– CPF 77– Location et location bail _ Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – **Identifiant 010766390** accessible sur le **site de l'INSEE**

Transmission des prix révisés :

Le Titulaire transmettra **ses prix révisés (bordereau des prix unitaires) au plus tard 15 jours avant chaque date anniversaire du marché**, en vue de leur acceptation par le pouvoir adjudicateur.

Clause de sauvegarde :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le **droit de limiter toute augmentation de tarification à un taux de 5 % maximum.**

Traitement des arrondis :

Lors de l'application de la formule de révision des prix, les calculs seront effectués avec deux décimales. Si la troisième est entre 0 et 4, la deuxième décimale reste inchangée. Si elle se situe entre 5 et 9, la deuxième décimale est arrondie à la valeur supérieure.

Application de la taxe à la valeur ajoutée

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

Article 25 PAIEMENT ET MODALITE DE REGLEMENT

a) PERCEPTION DU PRIX DES REPAS

Conformément à l'article 1 du Décret n°2006-21 du 6 janvier 2006 relatif à l'action sociale au bénéfice des personnels de l'Etat, **le pouvoir adjudicateur donne mandat au Titulaire, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte la partie du prix du repas payée par les agents, lors de leur consommation, selon le tarif fixé par le pouvoir adjudicateur.**

Cet encaissement peut se faire par un système de paiement en ligne, mis en place par le titulaire.

Les listings servant à l'identification des subventions des convives sont fournis par le pouvoir adjudicateur.

Cependant les logiciels spécifiques à la gestion de la prestation de restauration, leur maintenance et assistance aux utilisateurs sont à la charge du Titulaire.

Le pouvoir adjudicateur s'engage à transmettre au Titulaire toutes les informations nécessaires pour identifier les usagers du service de restauration.

Ces informations revêtent un caractère confidentiel et ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers.

Il est expressément convenu qu'il y aura lieu à compensation à due concurrence entre les sommes collectées par le Titulaire, en application du mandat ci-dessus, et les sommes dues par le pouvoir adjudicateur au Titulaire en règlement des prestations effectuées.

Ainsi, le solde des sommes dues par le pouvoir adjudicateur au titulaire est composé des deux éléments suivants :

- La PIM (prestation interministérielle de repas), elle s'applique aux agents dont l'indice majoré est inférieur ou égal à 539 (depuis le 1^{er} janvier 2024),
- La subvention d'harmonisation

Tous les impôts et taxes, quels qu'ils soient, liés à la réalisation ou l'exploitation du service, établis par l'Etat, le département ou la commune sont à la charge du Titulaire.

Le prix des repas servis aux usagers fait l'objet d'une facturation mensuelle récapitulative.

b) PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENT - DEPOT DE LA FACTURE ELECTRONIQUE

Conformément au décret n°2919-748 du 18 juillet 2019 relatif à la facturation électronique dans la commande publique, le dépôt de la facture électronique est obligatoire, à compter du 1^{er} janvier 2020, pour toutes les entreprises.

La facturation électronique devra passer obligatoirement par le portail gratuit de facturation officiel de l'État « Chorus Pro ».

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués sur le portail de facturation selon les modalités techniques, fixées par arrêté, garantissant leur réception immédiate et intégrale et assurant la fiabilité de l'identification de l'émetteur, l'intégrité des données, la sécurité, la confidentialité et la traçabilité des échanges.

Si le mode de transmission se fait en dehors du portail, la facture transmise sera rejetée.

Le dépôt d'une facture électronique sur CHORUS PRO ne doit pas être doublé de l'envoi d'une facture papier.

La facture électronique doit comporter obligatoirement les mentions suivantes :

- La date d'émission de la facture;
- La désignation de l'émetteur (par un numéro d'identité) et du destinataire de la facture ;
- Le numéro unique basé par une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture ; la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries.

Les demandes de paiement devront parvenir de manière dématérialisée sur le portail sécurisé « Chorus Pro » à l'adresse suivante : <http://chorus-pro.gouv.fr>

- Service exécutant : **CGFDINT035**
- SIRET unique de l'État : **11000201100044**
- **N° d'engagement juridique**: (numéro du bon de commande chorus)

b) MODE ET DELAI DE PAIEMENT :

Le paiement se fera par virement bancaire. Les prestations du présent marché public sont financées sur le programme 216.

Le versement de la subvention repas n'est pas assujettie au bénéfice des intérêts moratoires, ces dépenses ne relevant pas du Code de la commande publique.

A contrario, dans le cadre des prestations effectuées par le fournisseur pour l'administration (mise à disposition de frigos, point de restauration par exemple), le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché, le bénéfice du montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € et d'intérêts moratoires correspond au taux directeur de la BCE, majoré de 8 points, à compter du jour suivant l'expiration du délai, conformément aux dispositions de l'article L. 2191-2 du Code de la commande publique et du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013.

Le comptable assignataire chargé des paiements est le Directeur Régional des Finances Publiques de Bretagne et du département d'Ille-et-Vilaine.

Article 26 REGIME DES SANCTIONS

a) IMPOSSIBILITÉ D'EXÉCUTER UNE PRESTATION DANS LES DÉLAIS

Si le Titulaire se trouve dans l'impossibilité d'exécuter les prestations et qu'il n'a pas proposé de solution de substitution, l'acheteur pourra alors missionner, un opérateur extérieur pour la prestation considérée, à la charge du titulaire.

b) MESURES D'URGENCE

Le pouvoir adjudicateur peut, en cas de manquement grave du Titulaire ou de risque pour l'hygiène ou la sécurité, prendre toute mesure nécessaire, y compris la fermeture temporaire du service de restauration. Les coûts associés à cette décision sont à la charge du Titulaire, sauf en cas de force majeure ou d'exonération.

Article 27 PENALITES

Les pénalités seront appliquées si le Titulaire ne respecte pas les obligations du marché, conformément au CCAG de référence. Elles sont versées au pouvoir adjudicateur et payées par le Titulaire.

1– Dans l'exploitation du service :

- En cas de non-respect en matière de type ou de qualité des denrées.
- En cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service
- En cas d'interruption générale ou partielle du service
- En cas de non-conformité du service aux prescriptions du présent marché
- En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène

2– Dans la production des documents et comptes prévue dans le suivi et reporting, et dans les modalités de contrôle des prestations) :

- Le suivi des achats de produits de qualité et durables
- L'état annuel des achats selon les critères EGALIM et Climat et résilience.

3– Pénalités pour non-respect de la clause d'insertion sociale :

a) Difficultés d'exécution :

Le titulaire notifie au maître d'ouvrage et à la facilitatrice en charge du suivi de la clause sociale toute difficulté pour assurer son engagement. Dans ce cas, la facilitatrice étudie avec le titulaire les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs d'insertion.

– En cas de difficultés économiques, établies par un faisceau d'indices, l'entreprise titulaire peut demander au maître d'ouvrage la suspension ou la suppression de la clause d'insertion sociale.

– En cas de difficultés économiques qui se traduisent par le recours à de l'activité partielle, à l'engagement d'une procédure de licenciement pour motif économique ou à l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, le maître d'ouvrage annule la clause d'insertion sociale.

Cette annulation est subordonnée à la communication d'une copie des documents afférents à ces difficultés, transmis à la DREETS ou au juge.

b) Pénalités

Les pénalités pour non-respect de la clause sociale d'insertion sont les suivantes :

Manquement constaté	Pénalité forfaitaire applicable
Non-respect du nombre d'heures d'insertion	50 euros par heure non réalisée
Absence injustifiée à une réunion de suivi de l'exécution de la clause sociale d'insertion	300 euros
Non-transmission, ou transmission partielle, ou retard de transmission des documents et attestations propres à permettre le contrôle de l'exécution de l'action d'insertion professionnelle	100 euros par jour de retard et par document

Le titulaire se voit appliquer une pénalité forfaitaire après mise en demeure restée infructueuse.

Article 28 AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

Toute occupation du domaine public est soumise à la signature d'un titre d'occupation et revêt un caractère payant, indépendamment de la qualité de l'occupant.

Le montant de cette redevance domaniale tient compte des avantages de toute nature procurés au titulaire de l'autorisation (article L2125-1 et suivants du CG3P) et calculée sur le chiffre annuel du titulaire.

Cette autorisation sera formalisée par la rédaction d'une convention après la notification définitive de ce marché.

Article 29 FIN DU MARCHE

Le marché cesse de produire ses effets dans les situations suivantes : lorsque la date d'expiration prévue est atteinte, en cas de résiliation du contrat, ou en cas de déchéance du contrat.

c) a) RESILIATION DU MARCHE

Le pouvoir adjudicateur peut mettre fin au marché avant son échéance pour des motifs d'intérêt général. La décision de résiliation ne peut prendre effet qu'après un délai minimal de TROIS mois à compter de la date de sa notification dûment motivée au Titulaire, adressée par lettre recommandée avec avis de réception.

Aucune indemnité ne sera due, notamment en raison de l'absence de frais relatifs à des stocks ou à la rupture éventuelle des contrats de travail des personnels, ces éléments n'étant pas envisagés dans le cadre de ce contrat.

b) DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, lorsque le Titulaire n'assure pas l'exploitation du service dans les conditions prévues dans le présent contrat depuis plus de cinq jours, le pouvoir adjudicateur peut prononcer la déchéance du Titulaire.

Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 5 jours. Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du Titulaire.

Article 30 DIFFERENDS ET LITIGES

Il sera fait application de l'article 46 du CCAG-FCS.

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différent éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations objet du marché (dispositions de l'article R. 2197-1 du Code de la commande publique).

Tout différent entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur doit faire l'objet, de la part du titulaire, d'une lettre de réclamation exposant les motifs de son désaccord et indiquant, le cas échéant, le montant des sommes réclamées. Cette lettre doit être communiquée au pouvoir adjudicateur dans le délai de deux mois, courant à compter du jour où le différend est apparu, sous peine de forclusion.

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de deux mois, courant à compter de la réception de la lettre de réclamation, pour notifier sa décision. L'absence de décision dans ce délai vaut rejet de la réclamation.

Le pouvoir adjudicateur ou le Titulaire peuvent soumettre tout différend qui les oppose au médiateur interne « Relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur à l'adresse suivante :

mediateur-fournisseur@interieur.gouv.fr ou par courrier recommandé avec avis de réception à :

M. le médiateur interne « Relations fournisseurs » du ministère de l'Intérieur
Place Beauvau
75800 Paris Cedex 08.

A défaut d'accord trouvé avec le médiateur interne du ministère de l'Intérieur, le pouvoir adjudicateur ou le titulaire, pourra soumettre le différend qui les oppose au comité consultatif de règlement amiable des litiges dont les coordonnées sont les suivantes :

DREETS DES PAYS DE LA LOIRE
Pôle concurrence, consommation, répression des fraudes et métrologie
Comité consultatif interrégional de règlement amiable
des différends ou litiges relatifs aux marchés publics
Immeuble SKYLINE – 22 mail Pablo Picasso – BP 24209
44042 NANTES Cedex 1
Tél : 02 53 46 79 00
courriel : paysdl.ccira@dreets.gouv.fr

En cas d'échec de la procédure amiable, l'instance contentieuse territorialement compétente est :

Tribunal administratif de Rennes
3 Contour de la Motte – CS 44416
35 044 Rennes Cedex
Tel : 02 23 21 28 28
Courriel : greffe.ta-rennes@juradm.fr
Adresse internet (U.R.L) : <http://rennes.tribunal-administratif.fr/>

Fait à _____ , le _____
Lu et accepté,
Le titulaire