



Agence Française pour le Développement
et la Promotion de l'Agriculture Biologique
Groupement d'intérêt public

6, rue Lavoisier 93100 Montreuil
n° SIRET 187 512 553 000 38 - code APE : 741 G
TVA intracommunautaire n° FR 42187512553 acquittée sur les débits

Marché Public **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

OBJET DU MARCHÉ :

ÉTUDE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMERCIALE

MAPA n° 2018-AGBIO-RHD

Date de publication : **25 mai 2018**

Avis publié au bulletin officiel d'annonces des marchés publics (BOAMP) :

transmis

Date limite de dépôt des candidatures/offres :

21 juin 2018

Date limite de signature des conventions de financement et du contrat de prestation de service :

3 juillet 2018

SOMMAIRE

1	Objet	3
2	Contexte	3
3	Procédure de passation du marché.....	3
4	Parties contractantes.....	4
5	Documents contractuels.....	4
6	Durée du marché	4
7	Modalité d'exécution de la prestation	5
	Objectifs et contenu de la prestation	5
	Méthodologie et résultats attendus.....	8
	Echantillons interrogés	8
	Mode de recueil de l'information (hors lot 1).....	8
	Questionnaires (hors lot 1).....	8
	Suivi de la prestation (hors lot 1).....	8
8	Livrables attendus.....	9
	livraisons intermediaires (hors lot 1).....	10
	Lieu d'exécution des prestations.....	10
10	Obligations des parties	11
	Obligation du titulaire	11
	Obligation du pouvoir adjudicateur.....	11
11	Confidentialité	11
12	Clauses de propriété intellectuelle.....	12
	Principe.....	12
	Droits du titulaire	12
13	Contrôle de la bonne exécution des prestations	13
14	Modalités de règlement	13
	Avance	13
	Modalité de paiement	14
	Facturation	14
	Délai de paiement et intérêts moratoires	15
15	Pénalités	15
	Pénalités de retard	15
	Pénalités en cas de manquement à la réglementation relative au travail dissimulé	16
	Application des pénalités	16
16	Assurance.....	16
17	Résiliation	16
	Résiliation pour motifs d'intérêt général.....	16
	Résiliation pour évènements extérieur au marché	16
	Résiliation pour évènements liés au marché.....	17
	Résiliation pour faute du titulaire.....	17
18	Exécutions aux frais et risques	18
19	Cession ou nantissement de créances	18
20	Litiges et attribution de juridiction.....	18

1 OBJET

Le présent marché a pour objet l'évaluation globale et actualisable de l'introduction des produits biologiques en restauration collective et commerciale en France. L'évaluation devra poursuivre, compléter et s'appuyer sur les études existantes notamment les études Agence BIO/CSA et Agence BIO/ANDi réalisées depuis 2008 sur la RHD.

2 CONTEXTE

L'Agence BIO est un groupement d'intérêt public rassemblant acteurs publics et privés qui s'inscrit dans une approche partenariale large pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique et de ses produits. De ce fait, elle est régulièrement sollicitée pour décrire le marché des produits biologiques en restauration et sa dynamique, par les professionnels du secteur, les pouvoirs publics, mais également par les citoyens via les médias afin d'orienter le développement des filières pour une meilleure adéquation entre l'offre et la demande, en appui à l'évaluation et l'orientation des politiques. Ce circuit de distribution est en constante progression. Son dynamisme et sa taille modeste justifient le besoin de recourir tous les ans à son évaluation.

Ainsi depuis 2009, l'Agence BIO réalise chaque année une évaluation de l'introduction des produits biologiques auprès d'un échantillon national représentatif d'établissements de la restauration collective à caractère social. Cette évaluation est complétée depuis 2 ans par une enquête auprès de fournisseurs de la restauration collective et commerciale elle-même complétée d'une enquête directe auprès d'établissements de restauration commerciale.

Les résultats de ces dernières vagues d'enquête sont disponibles en ligne sur son site :

<http://www.agencebio.org/la-bio-en-restauration-collective-et-commerciale-les-chiffres>

En 2018, l'Agence Bio souhaite renouveler son dispositif de suivi de l'introduction des produits biologiques en restauration collective et l'élargir à la restauration commerciale sur le même principe.

Par ailleurs, avec le projet de loi issu des Etats Généraux de l'Alimentation, une nouvelle contrainte devrait s'imposer à tous les restaurants collectifs d'ici 2022. L'Agence Bio souhaite poser deux types de question aux élus locaux dans le cadre d'une étude ad'hoc : sont-ils au courant, comment perçoivent-ils cette contrainte et comment comptent-ils s'y prendre pour respecter cette contrainte ? Une communication des résultats est envisagée dans le cadre du Salon des Maires et des Collectivités Locales en novembre 2018.

3 PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHE

Il s'agit d'un marché de services alloti relevant des dispositions du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics et passé selon la procédure adaptée (article 27 et 77). Les candidats peuvent présenter une offre pour un seul lot, pour plusieurs lots ou pour tous les lots.

Le marché a donné lieu à la publication d'un avis d'appel public à la concurrence au bulletin officiel d'annonces des marchés publics, sur le profil acheteur de l'Agence BIO de la plateforme des achats de l'Etat et sur le site web de l'Agence BIO.

Toutes questions relatives au présent cahier des clauses particulières, devront être adressées par courriel à florence.mea@agencebio.org et nathalie.rison@agencebio.org.

4 PARTIES CONTRACTANTES

Les parties contractantes du présent marché sont les suivantes :

1. Le pouvoir adjudicateur : Agence BIO, agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, dont le directeur est le représentant légal. Le pouvoir adjudicateur fait connaître au titulaire dès la notification du marché la ou les personnes physiques, qui seront les représentants qualifiés et les interlocuteurs privilégiés du titulaire pour les besoins de l'exécution du marché.
2. Le prestataire de services, désigné dans le présent document sous la dénomination 'le titulaire' ou 'le prestataire', qui aura conclu le marché pour le lot concerné avec le pouvoir adjudicateur.

De son côté, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur. Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre dans les délais requis ou impartis par le présent marché, dès notification de leur nom au pouvoir adjudicateur, les décisions nécessaires engageant le titulaire.

5 DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les documents contractuels sont les suivants par ordre de priorité décroissante :

- l'acte d'engagement et l'annexe financière attenante, dûment complétés et signés, dans la version résultant des dernières modifications éventuelles opérées par avenant ;
- le présent cahier des clauses particulières ;
- la proposition technique et commerciale du candidat présentant de façon détaillée les modalités de réalisation des prestations faisant l'objet du marché.

Seules les pièces détenues par le pouvoir adjudicateur font foi.

6 DUREE DU MARCHÉ

Le marché prend effet à compter de sa date de notification constatée soit par un avis de réception postal dans le cas d'un envoi par lettre recommandée, soit par la signature d'un récépissé de réception dans le cas d'une remise directe du document au titulaire.

Il s'exécutera :

- de sa date de notification jusqu'au 31/12/2018 pour les lots 1 et 4,
- de sa date de notification jusqu'au 31/12/2018 pour les lots 2 et 3, reconductibles une fois en 2019. La reconduction sera notifiée par courrier électronique au titulaire avant le 30 novembre 2018.

7 MODALITE D'EXECUTION DE LA PRESTATION

OBJECTIFS ET CONTENU DE LA PRESTATION

L'étude confiée par l'Agence BIO doit lui permettre de :

1. **Mesurer le niveau d'introduction** des produits biologiques en restauration collective et commerciale par secteur, famille de produits, segment de marché, type d'établissement au plan national et (en option) par zone géographique (région) ;
2. Disposer d'une **évaluation globale des besoins et attentes** en produits biologiques en restauration collective et commerciale ;
3. Mettre les résultats en **perspective générale** et suivre leur évolution ;
4. Evaluer les **modalités** d'introduction, les **motivations**, les **freins**, la question des **coûts**, l'**origine** et la **perception** des produits bio par les convives, les clients et le personnel.

Les traitements seront détaillés selon le niveau d'introduction des produits bio dans les cas pertinents.

Les résultats, sous forme de rapports d'analyse de données agrégés, seront publiés sur le site Internet de l'Agence Bio.

Les prestations sont décomposées en 4 lots donnant chacun lieu à la passation d'un marché attribué à un titulaire unique :

LOT 1 : DONNEES GENERALES SUR LA RESTAURATION HORS DOMICILE EN FRANCE

Etat des lieux de la restauration collective à caractère social (2017 ou année à préciser) :

- Nombre total et répartition des restaurants par secteur (travail, enseignement, santé, social...) ; nombre de repas servis par an et ticket moyen
- Nombre et répartition des restaurants par type de gestion (directe, concédée)
- Montant des achats alimentaires réalisés en général et par grande famille de produits : fruits/légumes, produits laitiers, viandes/volailles, charcuteries, autres produits frais (dont œufs), produits surgelés (dont viandes/volailles, légumes, crèmes glacées et autres produits surgelés), autres aliments (épicerie), boissons

Etat des lieux de la restauration collective à caractère commercial (2017 ou année à préciser) :

- Nombre total et répartition des restaurants par secteur (service à table, self service, restauration rapide, restauration d'hébergement, autres segments) ; nombre de repas servis par an et ticket moyen
- Montant des achats alimentaires réalisés en général et par grande famille de produits fruits/légumes, produits laitiers, viandes/volailles, charcuteries, autres produits frais (dont œufs), produits surgelés (dont viandes/volailles, légumes, crèmes glacées et autres produits surgelés), autres aliments (épicerie), boissons

Ces résultats seront mis en perspective avec les données disponibles des années précédentes et la tendance des années à venir.

LOT 2 : INTRODUCTION ET PERCEPTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Part des restaurants proposant des produits bio par secteur, type et mode de gestion
- Année d'introduction des produits biologiques
- Mode d'introduction (ingrédients bio, plats ou menus bio, > 95% bio)
- Fréquence d'introduction des produits biologiques (tous les jours, au moins une fois par semaine, au moins une fois par mois, moins fréquent)
- Part des achats (en valeur des achats alimentaires HT) réalisés en bio en général et par famille de produits : fruits, légumes, produits laitiers, viandes, volailles, charcuteries, œufs et ovoproduits, autres produits frais, produits surgelés (dont viandes, volailles, légumes, crèmes glacées et autres produits surgelés), autres aliments (épicerie), boissons
- Les 5 principaux produits bio introduits
- Part des achats par origine ingrédients (région, France, UE, hors UE)
- Coûts et surcoûts éventuels liés à l'introduction des produits biologiques
- Solutions mises en oeuvre pour limiter les surcoûts liés à l'introduction de produits bio / faciliter l'introduction de ces produits
- Taux de satisfaction du personnel et des usagers pour les restaurants introduisant des produits bio
- Part des restaurants souhaitant proposer des produits bio à l'horizon 2022
- Part des achats bio envisagés à horizon 2022
- Part des achats bio envisagés à 10 ans
- Freins aux achats alimentaires bio
- Leviers constatés ou souhaités/besoins

Ces résultats seront déclinés selon la typologie de la population étudiée sur les critères pertinents (type d'établissements, de cuisine - centrale ou sur place, secteur - public ou privé, mode de gestion - directe ou concédée, nombre de repas servis par jour, coût moyen des

denrées par repas... ; ils seront également mis en perspective avec les données disponibles des années précédentes (données fournies par l'Agence Bio) et la tendance des années à venir.

LOT 3 : INTRODUCTION ET PERCEPTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE

- Part des restaurants proposant des produits bio par secteur et type
- Année d'introduction des produits biologiques
- Mode d'introduction (ingrédients bio, plats ou menus bio, > 95% bio)
- Fréquence d'introduction des produits biologiques (tous les jours, au moins une fois par semaine, au moins une fois par mois, moins fréquent)

- Part des achats (en valeur des achats alimentaires HT) réalisés en bio en général et par famille de produits : fruits, légumes, produits laitiers, viandes, volailles, charcuteries, œufs et ovoproduits, autres produits frais, produits surgelés (dont viandes, volailles, légumes, crèmes glacées et autres produits surgelés), autres aliments (épicerie), boissons
- Les 5 principaux produits bio introduits

- Part des achats par origine ingrédients (région, France, UE, hors UE)

- Coûts et surcoûts éventuels liés à l'introduction des produits biologiques
- Solutions mises en oeuvre pour limiter les surcoûts liés à l'introduction de produits bio / faciliter l'introduction de ces produits

- Taux de satisfaction du personnel et des usagers pour les restaurants introduisant des produits bio

- Part des restaurants souhaitant proposer des produits bio à l'horizon 2022
- Part des achats bio envisagés à horizon 2022
- Part des achats bio envisagés à 10 ans
- Freins aux achats alimentaires bio
- Leviers constatés ou souhaités/besoins

Ces résultats seront déclinés selon la typologie de la population étudiée sur les critères pertinents (type d'établissements, nombre de repas servis par jour, coût moyen des denrées par repas...) ; ils seront également mis en perspective avec les données disponibles des années précédentes (données fournies par l'Agence Bio) et la tendance des années à venir (données fournies par le titulaire).

LOT 4 : PERCEPTION PAR LES ELUS DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Niveau de connaissance de l'article du *projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable* qui prévoit 20% de produits bio en restauration collective à horizon 2022
- Avis sur les nouvelles obligations instaurées par ce texte
- Prévisions d'évolution de l'introduction des produits biologiques dans ce cadre
- Freins aux achats alimentaires bio
- Leviers constatés ou souhaités/besoins

METHODOLOGIE ET RESULTATS ATTENDUS

ECHANTILLONS INTERROGES

Lot 1

Le mode de recueil et l'année de collecte de l'information devront être précisés.

Lots 2 et 3

Le prestataire devra interroger un échantillon national représentatif de l'ensemble des gestionnaires d'établissements de restauration de la population étudiée.

La méthode de recrutement et la taille de l'échantillon seront précisées dans l'offre du prestataire.

Les différents secteurs de la restauration étudiés ainsi que les familles de produits sur lesquels porteront les résultats devront être précisés.

En option, un chiffrage complémentaire pour une tranche optionnelle est demandé pour une déclinaison régionale des résultats avec une date limite d'affermissement à la date de notification du marché. Cela se traduira par la présentation des chiffres déclinés selon les 13 régions métropolitaines.

Lot 4

Le prestataire devra interroger un échantillon national d'élus locaux représentatif des communes, intercommunalités, départements et régions.

La méthode de recrutement et la taille de l'échantillon seront précisées dans l'offre du prestataire.

MODE DE RECUEIL DE L'INFORMATION (HORS LOT 1)

Le prestataire fera des recommandations sur le(s) mode(s) de recueil de l'information le(s) plus pertinent(s) (Internet ou téléphone).

Si les interviews devaient être introduites dans une vague omnibus, le prestataire s'engage à ne pas faire précéder des questions pouvant influencer les réponses à l'enquête.

QUESTIONNAIRES (HORS LOT 1)

Les questionnaires seront préparés et finalisés par le titulaire du marché en étroite concertation avec l'Agence Bio.

SUIVI DE LA PRESTATION (HORS LOT 1)

Un comité de pilotage réunissant des représentants de la commission Actions en Restauration collective de l'Agence Bio et le titulaire sera mis en place en vue de permettre le suivi du déroulement des prestations qui comprendra :

- Une première réunion de pilotage préalablement au lancement de l'étude au cours de laquelle il sera procédé à l'ajustement, le cas échéant, des modalités méthodologiques proposées par le titulaire dans son offre, à la validation du planning définitif de mise en œuvre des prestations. Une note méthodologique détaillée sera fournie par le prestataire à l'issue de cette réunion.
- Des échanges par mail et téléphone autour du ou des questionnaire(s) détaillé(s) proposés par le prestataire avant sa validation formelle par le pouvoir adjudicateur.
- Une deuxième réunion de pilotage pour la restitution des données et la validation des résultats par le pouvoir adjudicateur.

8 LIVRABLES ATTENDUS

Lot 1

Le prestataire devra fournir avant le 31 juillet 2018 :

- Un diaporama de présentation de la méthodologie et des résultats de l'enquête (au format « .pptx » et « .pdf ») ;
- Une synthèse (en français et en anglais) accompagnée d'infographies (format jpeg et png) des principaux résultats.

Autres lots

Le prestataire devra fournir avant le 31 octobre 2018 (pour l'année 1) :

- Un diaporama de présentation de la méthodologie et des résultats de l'enquête (au format « .pptx » et « .pdf ») ;
- Une synthèse (en français et en anglais) accompagnée d'infographies (format jpeg et png) des principaux résultats ;
- L'ensemble des fichiers de traitement des données correspondantes par question, en fonction des critères pertinents (rapports de tris à plat et tri croisés) sous format électronique (« .xls » ou autre format à déterminer en accord avec l'Agence BIO), de façon à permettre leur retraitement ultérieur à des fins de recherche notamment.

Une restitution orale par le prestataire devant la commission ad hoc de l'Agence BIO sera organisée (prévoir ½ journée à Montreuil).

Pour l'année 2, le calendrier pourra être adapté.

LIVRAISONS INTERMEDIAIRES (HORS LOT 1)

Le titulaire est tenu de fournir les livrables selon le planning suivant pour l'année 1 :

Accord sur la proposition	3 juillet 2018
1 ^{ère} réunion du comité de pilotage	Avant le 13 juillet
Proposition de questionnaires	Avant le 27 juillet
Accord définitif sur les questionnaires	2 août 2018
Programmation et test des questionnaires, plan d'échantillonnage	
Collecte de l'information	Avant le 15 septembre
Traitements informatiques, premiers résultats et analyses statistiques	
Envoi d'un premier rapport global et note de synthèse 2 ^{ème} réunion du comité de pilotage	Avant le 15 octobre 2018
Présentation, échanges et approfondissements éventuels	
Remise du rapport définitif et des fichiers correspondant	Au plus tard le 31 octobre 2018

LIEU D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les réunions de pilotage et la restitution des résultats se feront dans les locaux de l'Agence BIO au 6, rue Lavoisier 93100 Montreuil.

9 CRITERES DE CHOIX ET CADRE

Les offres des candidats devront être présentées avec la méthodologie d'étude, ainsi qu'une proposition budgétaire détaillée.

Les candidats devront fournir toutes les informations utiles sur la méthodologie d'étude envisagée pour la quantification des marchés selon les circuits et les produits.

Les candidats sont invités à présenter toutes références de travaux similaires exécutés au cours des cinq dernières années.

Les critères de choix pondérés de l'offre sont les suivants pour l'ensemble des lots :

- **Critère technique – 35 %** : la qualité de la méthodologie de l'offre
 - Sous-critère 1.1 : Pertinence des sources d'information et des modalités de collecte d'informations – 10%
 - Sous-critère 1.2 : Pertinence de la méthode d'analyse - 15%
 - Sous-critère 1.3 : Reproductibilité de la méthode les années suivantes - 10%
- **Critère de compétence – 35 %** : La compétence du titulaire à répondre de façon pertinente aux exigences du cahier des charges du présent appel d'offres

- Sous-critère 2.1 : description de la stratégie pour établir des contacts de restaurateurs dont le candidat pourra se prévaloir pour obtenir des données chiffrées fiables et représentatives – 10%
 - Sous-critère 2.2 : proposer un modèle pour exposer les résultats de l'évaluation assortie de piste de développement pour l'étude - 10%
 - Sous-critère 2.3 : description du calendrier prévisionnel pour la réalisation de l'évaluation – 5%
 - Sous-critère 2.4 : organigramme et CV de l'équipe dédiée au projet – 10%
- **Critère de prix – 30 %**

10 OBLIGATIONS DES PARTIES

OBLIGATION DU TITULAIRE

Le titulaire doit réaliser les prestations décrites dans le présent document selon les réglementations et normes en vigueur concernant ces prestations et en l'absence de celles-ci, selon les règles de l'art qui leur sont propres.

Le titulaire devra se conformer à ses obligations fiscales, légales et sociales.

OBLIGATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

A compter de la notification du marché, le pouvoir adjudicateur s'engage à communiquer au titulaire des lots 2 et/ou 3 si celui-ci en fait la demande les derniers questionnaires d'enquête de l'étude Agence BIO/CSA.

11 CONFIDENTIALITE

Le titulaire et le pouvoir adjudicateur qui, à l'occasion de l'exécution du marché, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, signalés comme présentant un caractère confidentiel, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître.

A ce titre, chaque partie au marché est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère nominatif auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité qui s'imposent à lui pour l'exécution du marché. Il doit s'assurer du respect de ces obligations par ses sous-traitants.

Ne sont pas couverts par cette obligation de confidentialité les informations, documents ou éléments déjà accessibles au public, au moment où ils sont portés à la connaissance des parties au marché.

En cas de non-respect de l'obligation de confidentialité, il sera fait application de la clause de résiliation au tort du titulaire prévue au présent document.

12 CLAUSES DE PROPRIETE INTELLECTUELLE

PRINCIPE

Tous les droits sur les livrables réalisés y compris la valorisation et l'exploitation de ceux-ci, sont la propriété exclusive de l'Agence Bio.

Ces livrables seront utilisés conformément à **l'option B prévue à l'article B.25. et suivants du CCAG-PI.**

Cette option s'applique au monde entier pour une période de dix ans.

DROITS DU TITULAIRE

Les méthodes et supports utilisés par le titulaire à l'occasion de l'exécution de la prestation restent sa propriété.

Le titulaire cède de façon exclusive à l'Agence BIO au fur et à mesure de l'exécution du marché, les droits de propriété intellectuelle afférents aux documents issus du présent marché, pour toute la durée précédemment fixée.

Ces droits de propriété intellectuelle incluent les droits d'utilisation, d'adaptation, de reproduction, de représentation et d'exploitation des résultats en tout ou partie, comme précisé ci-après :

- le droit d'utilisation qui se traduit par le droit d'utiliser les documents pour tous usages, à quelque titre que ce soit ;
- le droit d'adaptation comprend le droit de corriger les erreurs, le droit d'établir toute version, en langue française et étrangère et en tout langage notamment informatique, de tout ou partie des documents et plus généralement le droit de traduction, d'arrangement, de modification, d'adaptation, de transformation en tout ou partie et sous forme écrite, orale, télématique, numérique, etc. des résultats aux fins de tout type d'utilisation et/ou d'adaptation ;
- le droit de reproduction comporte notamment le droit de stocker les documents sur tout support, le droit de reproduire ou de faire reproduire les documents et études, par tous moyens, sous toutes ses formes et sur tous supports, notamment informatiques (disquettes, CD-ROM, DVD-ROM, etc.) et sur tout support présent ou à venir, en un nombre d'exemplaires illimité ;
- le droit de représentation comporte notamment le droit de représenter ou de faire représenter publiquement les documents ou leurs exploitations secondaires par tous procédés connus ou inconnus à ce jour, à savoir la diffusion, la communication par voie analogique et/ou privés, nationaux et/ou internationaux, dans les circuits de diffusion spécialisés ou grand public ;
- le droit d'exploitation qui comporte notamment le droit d'exploiter directement et/ou d'accorder à des tiers, tant en France, qu'à l'étranger par voie de cession ou de concession, exclusive ou simple, transférable ou non, à titre gratuit ou onéreux, les droits d'utilisation, de reproduction, de représentation et/ou d'exploitation des documents.

La cession des droits de prestations intellectuelles est incluse dans le prix de la prestation.

En effet, le titulaire spécifiera tous les éléments des rapports et documents produits dans le cadre du marché sur lesquels il existe déjà un droit d'auteur ou tout autre droit de propriété. Il garantira avoir obtenu des titulaires desdits droits ou de leurs représentants légaux l'autorisation d'utiliser lesdits éléments pour les besoins de l'étude. Tout paiement dont le soumissionnaire serait redevable pour le prix de cette autorisation sera, le cas échéant, à la charge du soumissionnaire.

Le titulaire ne peut faire aucun usage commercial des résultats des prestations sans l'accord préalable du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire ne peut communiquer les résultats des prestations à des tiers, à titre gratuit ou onéreux, qu'avec l'autorisation du pouvoir adjudicateur. La publication des résultats par le titulaire doit recevoir l'accord préalable du pouvoir adjudicateur ; sauf stipulation contraire de cet accord, le rapport final et le document de synthèse doivent mentionner qu'ils ont été commandités par l'Agence BIO.

13 CONTROLE DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire doit signaler au pouvoir adjudicateur dans les meilleurs délais toutes difficultés rencontrées au cours de l'exécution des prestations du marché.

Les livrables remis par le titulaire au titre du présent marché feront l'objet de vérifications qualitatives et quantitatives permettant de s'assurer qu'ils répondent aux stipulations décrites dans le présent cahier des clauses particulières.

Si ces vérifications sont satisfaisantes, le pouvoir adjudicateur prononce par écrit l'admission des prestations. Dans le cas contraire, le pouvoir adjudicateur prononce :

- une décision d'ajournement en invitant le titulaire à présenter à nouveau dans un délai qui ne saurait dépasser dix jours ouvrés le livrable concerné. En cas de refus ou de silence du titulaire, le pouvoir adjudicateur prononce une admission avec réfaction proportionnelle aux modifications non prises en compte, ou une décision de rejet,
- une décision de réfaction proportionnelle aux modifications non prises en compte,
- ou une décision de rejet.

Les décisions de réfaction ou de rejet sont prises après convocation du titulaire.

14 MODALITES DE REGLEMENT

AVANCE

Sauf indication contraire dans l'acte d'engagement, une avance de 30 % du montant du marché est versée au titulaire du marché.

Lorsqu'une partie du marché est sous-traitée, l'avance est de droit pour le sous-traitant agréé et bénéficiant du paiement direct qui en fait la demande dans l'acte de sous-traitance.

Le montant de l'avance n'est pas soumis à variation de prix.

Le délai global de paiement de l'avance court à compter de la date de la notification du marché. Ce délai ne peut excéder 30 jours.

Pour le titulaire, l'avance est calculée sur la base du montant toutes taxes comprises du marché diminué le cas échéant du montant des prestations confiées au (x) sous-traitant(s) et donnant lieu à paiement direct.

Pour le sous-traitant agréé bénéficiant d'un paiement direct, l'avance est calculée sur la base du montant toutes taxes comprises des prestations qui lui sont sous-traitées telles qu'elles figurent dans l'acte de sous-traitance.

Dans l'hypothèse où le titulaire du marché qui a perçu l'avance sous-traite une part de celui-ci postérieurement à la notification du marché, ce dernier devra rembourser l'avance correspondant au montant des prestations sous-traitées, même dans le cas où le sous-traitant ne peut ou ne souhaite pas bénéficier de l'avance.

Le remboursement de l'avance est effectué par précomptes sur les sommes dues ultérieurement au titulaire ou au sous-traitant. Il commence lorsque le montant des prestations exécutées au titre du marché atteint ou dépasse 65 % du montant du marché. Il sera terminé lorsque le remboursement aura atteint 80 % de ce montant.

MODALITE DE PAIEMENT

Conformément au décret relatif aux marchés publics susvisé, les prestations qui ont donné lieu à un commencement d'exécution du marché ouvrent droit à des acomptes, selon une périodicité trimestrielle, dont le montant ne pourra dépasser le montant des prestations réellement exécutées.

L'acompte fait l'objet d'une demande de paiement par le titulaire. Le montant de l'acompte est calculé au prorata des prestations effectivement réalisées sur la base d'un état d'avancement des prestations et/ou des livrables apportés par le titulaire. Le montant facturé devra être conforme aux prestations réellement exécutées tel qu'il ressort de la décomposition du prix global et forfaitaire produite par le titulaire à l'appui de la demande de paiement.

Le pouvoir adjudicateur accepte ou rectifie la facture. Il la complète éventuellement, en faisant apparaître l'avance à rembourser, les réfections ou les pénalités imposées. Il arrête le montant de la somme à régler et, s'il est différent du montant figurant dans la demande de paiement, il le notifie ainsi arrêté au titulaire.

Solde :

Le solde sera versé après la réception définitive des prestations par le pouvoir adjudicateur.

Les taux de TVA applicables sont ceux en vigueur lors du fait générateur de la taxe à la valeur ajoutée au sens de l'article 269 du code général des impôts.

FACTURATION

Le titulaire adresse la facture correspondante à :

Agence BIO
Florence Mea
Responsable administratif et financier
6, rue Lavoisier
93100 Montreuil

Outre les mentions obligatoires au regard de la législation économique et fiscale, chaque facture devra comporter les éléments suivants :

- la référence du marché (objet du marché et numéro le cas échéant),
- le nom et l'adresse du titulaire,
- la domiciliation des paiements telle qu'elle figure sur l'acte d'engagement,
- la date d'établissement de la facture,
- le montant de la prestation (Montant H.T, montant de la TVA, montant TTC),
- le libellé de la prestation fournie.

Le paiement des sous-traitants sera effectué conformément au décret relatif aux marchés publics susvisé.

DELAI DE PAIEMENT ET INTERETS MORATOIRES

Le délai maximum de paiement est de 30 jours à compter de la réception de la facture émise dans les conditions déterminées ci-dessus.

Le défaut de paiement dans ce délai fait courir de plein droit au bénéficiaire du titulaire, et sans autre formalité, des intérêts moratoires dont le taux est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Les intérêts moratoires courent à compter du jour suivant l'échéance prévue au marché ou à l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse. Les intérêts moratoires appliqués aux acomptes ou au solde sont calculés sur le montant total de l'acompte ou du solde toutes taxes comprises et après application des clauses d'actualisation, de révision et de pénalisation

Le défaut de paiement dans le délai contractuel indiqué ci-après donne également lieu, de plein droit et sans autre formalité, au versement d'une indemnité forfaitaire de 40 € pour les frais de recouvrement exposés par le titulaire. Lorsque les frais exposés par le titulaire sont supérieurs à 40 €, ce dernier peut demander au pouvoir adjudicateur une indemnisation complémentaire, sur justification.

15 PENALITES

PENALITES DE RETARD

En cas de dépassement, du fait du titulaire, de la date butoir de livraison fixée au présent document pour la fourniture des résultats de l'étude, le titulaire encourt sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée selon la formule suivante :

$$P = \frac{V \times R}{200}$$

- P = montant de la pénalité
- R = nombre de jours ouvrés de retard
- V = montant forfaitaire HT du marché

PENALITES EN CAS DE MANQUEMENT A LA REGLEMENTATION RELATIVE AU TRAVAIL DISSIMULE

En cas de non-transmission des documents mentionnés à l'article D.8222-5 du code du travail dans le délai de 30 jours à compter de la mise en demeure, le titulaire concerné encourt une pénalité forfaitaire de 500€ par jour calendaire de retard.

APPLICATION DES PENALITES

Les évènements et incidents générant les pénalités énumérées ci-dessus sont réputées être imputables au titulaire, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve du contraire. Toutes les pénalités sont forfaitaires, cumulables et non révisables. Elles ne sont pas soumises à la TVA.

Les pénalités sont appliquées sans mise en demeure, sur simple constat de la défaillance par le pouvoir adjudicateur à l'exclusion des pénalités pour manquement à la réglementation relative au travail dissimulé et pour non remise de demande d'agrément et d'acceptation des conditions de paiement. Le titulaire peut toutefois proposer des mesures correctives pour éviter les préjudices générés par ses manquements. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de renoncer en tout ou partie à l'application des pénalités correspondantes au vu notamment du résultat de la mesure considérée.

16 ASSURANCE

Le titulaire doit justifier dans un délai de huit jours à compter de la notification du marché et en tout état de cause avant tout commencement d'exécution des prestations, qu'il est titulaire d'une assurance garantissant sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victime de dommages causés au cours de l'exécution des prestations du marché au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

17 RESILIATION

RESILIATION POUR MOTIFS D'INTERET GENERAL

Le pouvoir adjudicateur peut, en l'absence de toute faute du titulaire, et à tout moment mettre fin au marché avant son achèvement pour motif d'intérêt général. Dans cette hypothèse, le titulaire peut prétendre à une indemnité de résiliation du fait du préjudice qu'il subit du fait de la décision de résiliation. A cet effet, il incombe au titulaire de présenter au pouvoir adjudicateur une demande écrite accompagnée de toutes les justifications nécessaires à la fixation de l'indemnisation, au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la notification de la décision de résiliation.

RESILIATION POUR EVENEMENTS EXTERIEUR AU MARCHE

Le pouvoir adjudicateur peut mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celles-ci dans le cas de circonstances particulières :

- décès ou incapacité civile du titulaire. Si elle est prononcée, la résiliation prend effet à la date du décès du titulaire ou de son incapacité civile,
- redressement judiciaire, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire. La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement,

- liquidation judiciaire, si après mise en demeure du liquidateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L641-11-1 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire. La résiliation si elle est prononcée prend effet à la date de l'événement,
- incapacité physique manifeste et durable du titulaire compromettant la bonne exécution du marché.

Dans les hypothèses visées ci-dessus, la résiliation n'ouvre pas droit à une indemnité.

RESILIATION POUR EVENEMENTS LIES AU MARCHE

Si au cours de l'exécution des prestations, le titulaire rencontre des difficultés techniques particulières, dont la solution nécessiterait la mise en œuvre de moyens hors de proportion avec le montant du marché, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché, de sa propre initiative ou à la demande du titulaire. Dans ce cas et seulement lorsque le titulaire justifie d'un préjudice, les parties contractantes conviendront d'une indemnité.

Dans l'hypothèse où, le titulaire est mis dans l'impossibilité d'exécuter le marché, du fait d'un événement ayant le caractère de force majeure, le pouvoir adjudicateur résilie le marché. Le titulaire ne pourra se voir indemnisé que des pertes subies imputables à l'événement constitutif de force majeure à l'exclusion de toute indemnité.

RESILIATION POUR FAUTE DU TITULAIRE

Le pouvoir adjudicateur peut décider de résilier le marché sans que celui-ci puisse prétendre à une quelconque indemnité dans les cas suivants :

- inexactitude des documents ou refus de produire les pièces prévues par le décret relatif aux marchés publics susvisé notamment après mise en demeure dans le cadre du dispositif d'alerte prévue à l'article L.8222-6 du code du travail,
- constat d'actes frauduleux dans l'exécution du présent marché ;
- interdiction, postérieurement à la signature du présent marché, d'exercer toute activité industrielle ou commerciale ;
- non-respect des obligations contractuelles du titulaire fixées au présent marché,
- non-respect des dispositions législatives et réglementaires relatives à la sous-traitance ou non-respect des obligations contractuelles relatives aux sous-traitants,
- non-communication des modifications survenues au cours de l'exécution du marché qui sont de nature à compromettre la bonne exécution du marché,
- le titulaire déclare, indépendamment des cas prévus aux articles ci-dessus ne pas pouvoir exécuter ses engagements contractuels.

Sauf dans les cas des trois premiers alinéas, le titulaire fait l'objet d'une mise en demeure préalable l'informant de la sanction envisagée et l'invitant à présenter ses observations.

La résiliation du présent marché ne fait pas obstacle à l'exercice des actions qui pourraient être intentées contre le titulaire.

18 EXECUTIONS AUX FRAIS ET RISQUES

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, 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 pour faute du titulaire.

Dans cette hypothèse, le titulaire du marché n'est pas admis à prendre part, ni directement ou indirectement à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

19 CESSION OU NANTISSEMENT DE CREANCES

Le présent marché peut faire l'objet de cession ou de nantissement de créances conformément au décret relatif aux marchés publics susvisé. La personne compétente pour fournir les renseignements énumérés à l'article 109 du code précité et le comptable chargé du paiement sont désignés dans l'acte d'engagement.

20 LITIGES ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Les parties s'efforceront de régler par voie amiable les différends, qui pourraient survenir lors de l'exécution du présent marché. En cas de litige, et après épuisement des moyens de recours amiables prévus par la réglementation, le tribunal administratif de la Seine-Saint-Denis est seul compétent : 7 rue Catherine Puig 93558 Montreuil Cedex Téléphone : 01 49 20 20 00 Télécopie : 01 49 20 20 99 courriel : greffe.ta-montreuil@juradm.fr.