

**EXTRAIT DU REGISTRE DES DECISIONS
DE LA COMMUNE DE BOUJAN SUR LIBRON**

DECISION

**Attribution du marché :
Prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la
restauration scolaire et périscolaire en liaison froide**

Le Maire de la Commune de **BOUJAN SUR LIBRON**,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l'article L 2122-22,
VU la délibération n° 2020-19 du Conseil Municipal de Boujan sur Libron en date du 25 mai 2020 donnant délégation d'une partie de ses attributions pour la durée du mandat à M. Gérard ABELLA, Maire, permettant ainsi au Maire de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et des accords-cadres ainsi que toute décision concernant leurs avenants, lorsque les crédits sont inscrits au budget (4°),

VU le Code de la Commande Publique,

CONSIDERANT qu'il est absolument nécessaire de recourir à un prestataire pour la prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide,

CONSIDERANT que l'avis d'appel public à la concurrence a été publié sur le portail Midi Libre.fr le 25 avril 2023, paru sur le Midi Libre rubrique « annonces officielles et légales » le 25 avril 2023 et paru sur le BOAMP le 22 avril 2023 et que la limite de réception des offres a été fixée au 17 mai 2023 à 17h00,

CONSIDERANT qu'à l'issue de la consultation, deux (2) offres a été reçue dans les délais : API et SHCB,

DECIDE

ARTICLE 1- Il est conclu un marché avec la société **SHCB** sise 100 rue de Luzais – 38 070 SAINT QUENTIN FALLAVIER représentée par **Monsieur Xavier DUSSERRE**, Secrétaire Général, pour la prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide.

ARTICLE 2- La variante n°2 a été retenue pour ce marché. Le montant à engager au titre de ce marché est arrêté à la somme de **3.14 € HT, soit 3.31 € TTC** pour les enfants de l'école maternelle, de **3,38 € HT, soit 3,57 € TTC** pour les enfants de l'école élémentaire, de **3.67 € HT, soit 3.87 € TTC** pour les animateurs qui sera imputée sur les crédits qui seront ouverts aux budgets 2023, 2024 et 2025.

ARTICLE 3- Le présent marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter de la date de notification du marché renouvelable 1 fois par tacite reconduction.

ARTICLE 4- Monsieur le Maire est chargé de l'exécution de la présente décision.

Fait à la Mairie de Boujan sur Libron,
Le 12 juin 2023

Le Maire
Gérard ABELLA



Envoyé en préfecture le 12/06/2023

Reçu en préfecture le 12/06/2023

Publié le

ID : 034-213400377-20230612-DC202313-AU



CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Prestation de fourniture et livraison de repas
destinés à la restauration scolaire et périscolaire en
liaison froide**

MAIRIE DE BOUJAN SUR LIBRON
12 rue de la Mairie
34760 BOUJAN SUR LIBRON

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	3
1.1 - Objet du contrat.....	3
1.2 - Décomposition du contrat.....	3
1.3 - Type d'accord-cadre.....	3
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande.....	3
2 - Pièces contractuelles	4
3 - Confidentialité et mesures de sécurité.....	4
4 - Protection des données à caractère personnel	4
5 - Durée et délais d'exécution.....	4
5.1 - Durée globale prévisionnelle des prestations.....	4
5.2 - Durée du contrat	4
6 - Prix.....	5
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	5
6.2 - Modalités de variation des prix.....	5
6.3 - Application de la Taxe à la Valeur Ajoutée	5
7 - Garanties Financières.....	5
8 - Avance.....	5
9 - Modalités de règlement des comptes.....	5
9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	5
9.2 - Présentation des demandes de paiement	6
9.3 - Délai global de paiement.....	6
9.4 - Paiement des cotraitants.....	6
9.5 - Paiement des sous-traitants	7
10 - Conditions d'exécution des prestations.....	7
11 - Développement durable.....	7
12 - Constatation de l'exécution des prestations.....	11
12.1 - Décision après vérification	11
13 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle.....	11
14 - Pénalités.....	11
14.1 - Pénalités de retard	11
14.2 - Autres pénalités spécifiques.....	11
15 - Assurances.....	12
16 - Résiliation du contrat.....	12
16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre	12
16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	12
17 - Règlement des litiges et langues	12
18 - Dérogations	13
ANNEXE 3 : TABLEAU AVEC CLAUSE D'INSERTION.....	14

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent :
Prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide

L' accord cadre a pour objet une prestation de service portant sur la fourniture et la livraison de repas, en liaison froide destinés au service de la restauration scolaire et périscolaire de la Commune de BOUJAN-SUR-LIBRON :

- pour l'école maternelle et l'école primaire quatre (4) jours par semaine,
- pour le centre de loisirs « Les Canaillous » un (1) jour par semaine et tout au long des petites et des grandes vacances scolaires.

Les prestations et leur périodicité sont définies dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- de la réglementation communautaire,
- des normes françaises,
- de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestations.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :

Pôle Enfance Jeunesse "Les Canaillous" - 3 rue des écoles
34760 Boujan sur Libron

1.2 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

L'accord-cadre est attribué à un seul opérateur économique.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- la date et le numéro du marché ;

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur peuvent être honorés par le ou les titulaires.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes financières
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes
- Le bordereau des prix unitaires (BPU)
- Règlement de consultation
- Certificat de visite
- L'offre technique et financière du titulaire

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent accord-cadre comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Protection des données à caractère personnel

Les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel et, en particulier, la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel (RGPD).

Pour l'application de ces dispositions, il est rappelé que, dans le cadre de leurs relations contractuelles, le pouvoir adjudicateur a la qualité de "responsable du traitement", et le titulaire celle de "sous-traitant" du responsable du traitement.

Le titulaire pourra donc, en cas de manquement à ses obligations en matière de protection des données, voir sa responsabilité engagée dans les conditions et limites propres à cette qualité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Durée globale prévisionnelle des prestations

La date prévisionnelle de début des prestations est le 12/06/2023.

La date prévisionnelle d'achèvement des prestations est le 11/06/2025.

5.2 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu pour une durée de 1 an à compter de la date de notification du contrat, puis tacitement renouvelable sur une période de 12 mois (soit 2 ans maximum). La non reconduction de l'accord cadre ne donnera pas lieu à indemnités.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Les prestations font l'objet d'un montant d'un repas complet Hors Taxes par catégorie de convives résultant du bordereau des prix.

Les prix sont fermes et définitifs pour une durée de 12 (douze) mois à compter de la date d'effet de l'accord cadre.

Les soumissionnaires doivent impérativement indiquer dans leur offre la décomposition des prix tel que précisé à l'acte d'engagement.

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord cadre seront fermes pendant la première année à la date anniversaire d'effet de l'accord cadre.

A la fin de chaque exercice, et sauf disposition législative ou réglementaire contraire, le prix sera révisé par l'application de la formule de révision suivante :

$$P = P_0 (0.20 + 0.80 \times I/I_0)$$

P : prix révisé

P₀ : prix initial du marché

I : valeur de l'indice mensuel du prix des repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

I₀ : valeur du même indice correspondant à la date d'établissement des prix

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE et du bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes applicables au premier jour du mois d'établissement des prix.

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé pour l'encadrement des prix dans le secteur de la restauration scolaire, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix.

Lors de la révision des prix, le prestataire joindra à sa demande une note indiquant les indices pris en références ainsi que le détail des calculs.

6.3 - Application de la Taxe à la Valeur Ajoutée

Si le taux ou l'assiette de la taxe à la valeur ajoutée (T.V.A) varie entre la date de l'établissement de prix et l'époque du fait générateur de la taxe, les prix tiendront compte de cette variation.

7 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

8 - Avance

Aucune avance ne sera versée.

9 - Modalités de règlement des comptes

9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

9.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur 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 ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- 5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
- 11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;
- 12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Informations à utiliser pour la facturation électronique

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 21340037700015
- Numéro d'engagement juridique : 2023M002

9.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

9.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

9.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

10 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

Formation du personnel :

Le titulaire assurera la formation du personnel chargé d'utiliser les prestations.

11 - Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère social qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :

1 - Développement durable - Clause obligatoire d'insertion par l'activité économique

Dans un souci de promotion de l'emploi et de lutte contre l'exclusion, la Commune de Boujan sur Libron a décidé d'inclure dans le cahier des charges de cet accord cadre une clause obligatoire d'insertion par l'activité économique.

Cette clause est applicable à l'accord cadre dans l'annexe n°3 du Cahier des Clauses Administratives Particulières.

L'entreprise qui se verra attribuer l'accord cadre, devra réaliser une action d'insertion qui permette l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières.

La Commune de Boujan sur Libron s'appuie sur le dispositif d'accompagnement mis en place sur la Communauté d'agglomération Béziers Méditerranée, pour faciliter la mise en œuvre de la clause d'insertion.

2 - Pénalités pour non-respect de l'engagement d'insertion par l'activité économique

En cas de non-respect des obligations relatives à l'insertion imputable au titulaire, l'entrepreneur subira une pénalité égale à 60 euros par heure d'insertion non réalisée.

En cas d'absence ou de refus de transmission des renseignements propres à permettre le contrôle de l'exécution de l'action, l'entrepreneur subira une pénalité égale à 100 euros par jour de retard à compter de la mise en demeure par le maître d'ouvrage.

En cas d'absence injustifiée à une réunion de suivi de l'exécution de la clause d'insertion sociale, le titulaire se voit appliquer, après mise en demeure restée infructueuse de justifier son absence, une pénalité forfaitaire de 300 euros par absence.

3 - Les publics éligibles au dispositif de la clause sociale

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

- Personnes recrutées et accompagnées dans une structure reconnue par l'Etat ;
- Personnes prises en charge dans le secteur adapté ou protégé : salariés des entreprises adaptées et des entreprises adaptées de travail ;
- 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) ;
- Personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
- Personnes prises en charge dans les Ecoles de la deuxième Chance (E2C) ;
- Personnes en parcours d'insertion au sein des groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ;
- Les personnes en réinsertion après leur période de travail d'intérêt général.

Les personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail :

- Les demandeurs d'emploi de longue durée (inscrits à Pôle Emploi depuis plus d'un an dans les 18 derniers mois et ayant travaillé moins de 420h dans les 12 derniers mois d'inscription ou 610h dans les 18 derniers mois) ;
- Bénéficiaires de minima sociaux en recherche d'emploi (revenu de solidarités active (RSA), allocation spécifique de solidarité (ASS), allocation adulte handicapé (AAH), allocation d'insertion (AI), allocation veuvage, ou allocation d'invalidité) ;
- 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 ;
- Les 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 ;
- Demandeurs d'emploi seniors (plus de 50 ans) ;
- Jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes ;
- Habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville éloignés de l'emploi ;
- Personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- 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).

L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à la mise en œuvre du dispositif et à la réalisation des heures d'insertion.

L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à leur mise en l'emploi par la validation du Facilitateur.

4 - Les modalités de mise en œuvre

Trois solutions sont proposées aux entreprises attributaires :

- La mise à disposition de salariés
- L'embauche directe par l'entreprise titulaire du marché
- Le recours à la sous-traitance ou à la co-traitance avec une entreprise d'insertion ;

Dans le cadre de la mise à disposition, l'entreprise est en relation avec un organisme extérieur qui met à sa disposition des salariés en insertion durant la durée du marché. Il peut s'agir :

- D'une association intermédiaire,

- D'une entreprise de travail temporaire d'insertion (ou d'une entreprise de travail temporaire dans le cadre de l'arrêté du 28 novembre 2005 étendant les dispositions de l'accord national relatif à la mise en œuvre de l'article L.1251.7 du code du travail)
- D'un GEIQ Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification,
- D'une association intermédiaire.

5 - Le dispositif d'accompagnement pour la mise en œuvre des clauses d'insertion

Afin de faciliter la mise en œuvre et le suivi des clauses d'insertion la Commune de Boujan sur Libron s'appuie sur le dispositif d'accompagnement mis en place sur le territoire de l'agglomération Béziers Méditerranée pour faciliter la mise en œuvre de la clause d'insertion.

Ce dispositif d'accompagnement et de contrôle est incontournable, l'entreprise doit impérativement prendre l'attache de :

Marlène TIRABI

PLIE Béziers Méditerranée

M3e - 9 rue d'Alger - Béziers

04.67.62.69.09

06.70.16.37.44

mdegb.tirabi@orange.fr

6 - La globalisation des heures sociales

Afin de favoriser le parcours d'insertion des personnes recrutées par l'entreprise et pour faciliter la gestion de la clause par ladite entreprise, à compter de l'attribution du marché et pendant l'exécution du marché, l'entreprise attributaire du marché peut solliciter, auprès du facilitateur, la globalisation des heures d'insertion au cas où elle serait attributaire d'un ou plusieurs autres marchés comportant une clause sociale d'insertion, dans le cadre territorial d'intervention du facilitateur.

Cette demande de globalisation des heures d'insertion vise à permettre à l'entreprise, qui s'engage par ailleurs à réaliser l'ensemble des prestations liées aux marchés concernés, d'affecter la ou les personne(s) recrutée(s) dans le cadre des clauses, à la réalisation d'une seule des prestations prévues par les différents marchés.

La demande doit être adressée au facilitateur. Elle peut être déclarée recevable par le dispositif d'accompagnement des clauses sociales :

- si la mesure est favorable au parcours du salarié en insertion
- si la mesure recueille l'accord des maîtres d'ouvrages concernés
- si la mesure est applicable dans le cadre territorial d'intervention du facilitateur
- si la mesure concerne une personne dont l'éligibilité de la candidature au dispositif des clauses sociales d'insertion, a été vérifiée par le facilitateur

En tout état de cause, cette demande doit être faite préalablement à la prise de poste du salarié et les heures d'insertion réalisées dans le délai d'exécution de chacun des marchés concernés, sont affectées, au niveau du décompte, à chacun des marchés concernés, à due proportion.

7 - Les modalités de contrôle

Il sera procédé au contrôle de l'exécution de l'action d'insertion pour laquelle le titulaire s'est engagé.

A la demande du maître d'ouvrage, le titulaire fournit à échéance régulière tous les renseignements utiles propres à permettre le contrôle régulier de l'exécution de la clause et son évaluation.

Si l'entreprise passe par une structure qui fait de la mise à disposition ou de la sous-traitance, les éléments justificatifs seront apportés par ladite structure qui transmet au facilitateur les relevés des heures réalisées. Sinon le facilitateur doit les obtenir de l'entreprise elle-même. Les pièces demandées sont la copie du contrat de travail dès l'embauche et le relevé mensuel des heures réalisées ou la copie des fiches de paie. En complément de cette transmission d'informations et pendant l'exécution du marché, le maître d'ouvrage peut, à tout moment, décider à tout moment de faire un point d'étape sur le suivi de la clause

avec la ou les entreprises attributaires.

L'absence ou le refus de transmission de ces renseignements entraîne l'application de pénalités prévues au CCAP.

Par ailleurs, lorsque le titulaire rencontre des difficultés pour assurer son engagement, il en informe le plus rapidement possible par écrit (courrier, courriel) le facilitateur.

Dans ce cas, le facilitateur étudiera avec lui les moyens à mettre en œuvre.

En cas de difficultés économiques, établies par un faisceau d'indices, l'entreprise attributaire peut demander au pouvoir adjudicateur la suspension ou la suppression de la clause sociale d'insertion.

En cas de difficultés économiques qui se traduisent par le recours à de l'activité partielle, ou à l'engagement d'une procédure de licenciement pour motif économique, ou encore à l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, le pouvoir adjudicateur annule la clause sociale d'insertion. Cette annulation est subordonnée à la communication d'une copie des documents afférents à ces difficultés transmis à la Directe ou au juge.

A l'issue de l'exécution du marché, lors de la réunion préalable à la réception des prestations, il peut être procédé, de façon contradictoire, au bilan de l'exécution de l'action d'insertion.

8 - Gestion des données - RGPD

Le titulaire est informé que la gestion des données de ces bilans nominatifs sera confiée à PLIE BEZIERS MEDITERRANEE. 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. PLIE BEZIERS MEDITERRANEE est responsable du traitement des données collectées. Les données sont conservées pendant une durée de : - 48 mois à partir du 1er jour de votre mise en poste et 24 mois après la fin de la période concernée. OU / ET - dans le cadre de la charte insertion NPNRU, ces informations devront être conservées jusqu'en 2025 inclus. - 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 mél à : mdegb.pelissier@orange.fr ou par courrier : à l'attention du délégué à la protection des données, PLIE Béziers Méditerranée - 9 rue d'Alger 34500 BEZIERS. 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.

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :
Clause "Gaspillage alimentaire"

« Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGALIM, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner la Commune dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)

2. Analyser les résultats : identifier les principales causes

3. Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées lors d'évènements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets...

4. Fournir un bilan annuel à la Commune.

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'actions et un rétroplanning de réalisation. »

12 - Constatation de l'exécution des prestations

12.1 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

13 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle

Aucun droit de propriété intellectuelle n'est applicable à ce contrat.

14 - Pénalités

14.1 - Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard, une pénalité fixée à 1,0/1000, conformément aux stipulations de l'article 14.1.1 du CCAG-FCS.

Le titulaire est exonéré des pénalités de retard dont le montant total ne dépasse pas 1 000,00 € pour l'ensemble de l'accord-cadre, conformément aux stipulations de l'article 14.1.3 du CCAG-FCS.

Conformément aux stipulations de l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant total des pénalités de retard est plafonné à 10,0 % du montant du marché, de la tranche ou du bon de commande.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 15 jours, conformément à l'article 14.1.1 alinéa 1 du CCAG-FCS.

14.2 - Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeurs	Précisions
Pénalités pour non-respect des obligations à l'insertion imputable au titulaire	Forfaitaire	60,00 €	par heure d'insertion non réalisée
Pénalités pour refus de transmission des renseignements de contrôle	Forfaitaire	100,00 €	par jour de retard
Pénalités pour absence à une réunion de suivi	Forfaitaire	300,00 €	par absence

15 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

16 - Résiliation du contrat

16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

17 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Montpellier est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

18 - Dérogations

- L'article 4 du CCAP déroge à l'article 5.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 16.1 du CCAP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

ANNEXE 3
TABLEAU AVEC CLAUSE D'INSERTION

<i>lot</i>	<i>LIBELLE</i>	NOMBRE D'HEURES A REALISER PAR ANNEE
1	Accord cadre « Prestation de fournitures et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide »	150 HEURES PAR AN

Envoyé en préfecture le 12/06/2023

Reçu en préfecture le 12/06/2023

Publié le

ID : 034-213400377-20230612-DC202313-AU

S²LOW



ACTE D'ENGAGEMENT

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Prestation de fourniture et livraison de repas
destinés à la restauration scolaire et périscolaire en
liaison froide**

Cadre réservé à l'acheteur

CONTRAT N°

2023 M 002

NOTIFIE LE

12 / 06 / 2023

MAIRIE DE BOUJAN SUR LIBRON
12 rue de la Mairie
34760 BOUJAN SUR LIBRON

SOMMAIRE

1 - Identification de l'acheteur	3
2 - Identification du co-contractant	3
3 - Dispositions générales	5
3.1 - Objet	5
3.2 - Mode de passation	5
3.3 - Forme de contrat	5
4 - Prix	5
5 - Durée de l'accord-cadre	9
6 - Paiement	9
7 - Nomenclature(s)	10
8 - Signature	10
ANNEXE N° 1 : DÉSIGNATION DES CO-TRAITANTS ET RÉPARTITION DES PRESTATIONS	12
ANNEXE N°2 : CLAUSE D'INSERTION SOCIALE	13

1 - Identification de l'acheteur

Nom de l'organisme : MAIRIE DE BOUJAN SUR LIBRON

Personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances :

Ordonnateur : Monsieur le Maire

2 - Identification du co-contractant

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives de l'accord-cadre indiquées à l'article "pièces contractuelles" du Cahier des clauses administratives particulières qui fait référence au CCAG - Fournitures Courantes et Services et conformément à leurs clauses et stipulations ;

Le signataire (Candidat individuel),

M / Mme	XAVIER DUSSERRE
Agissant en qualité de	Secrétaire Général

m'engage sur la base de mon offre et pour mon propre compte ;

Nom commercial et dénomination sociale	
Adresse	
Courriel	
Numéro de téléphone	
Numéro de SIRET	
Code APE	
Numéro de TVA intracommunautaire	

engage la sociétéSHCB..... sur la base de son offre ;

Nom commercial et dénomination sociale	SHCB
Adresse	100 Rue de Luzais 38070 St Quentin Fallavier
Courriel	commercial@shcb.fr
Numéro de téléphone	04 74 94 70 30
Numéro de SIRET	390 513 265 000 20

Code APE	5629B
Numéro de TVA intracommunautaire	FR94 390 513 265

Le mandataire (Candidat groupé),

M / Mme	
Agissant en qualité de	

désigné mandataire :

- du groupement solidaire
- solidaire du groupement conjoint
- non solidaire du groupement conjoint

Nom commercial et dénomination sociale	
Adresse	
Courriel	
Numéro de téléphone	
Numéro de SIRET	
Code APE	
Numéro de TVA intracommunautaire	

S'engage, au nom des membres du groupement ¹, sur la base de l'offre du groupement,

à exécuter les prestations demandées dans les conditions définies ci-après ;

L'offre ainsi présentée n'est valable toutefois que si la décision d'attribution intervient dans un délai de 120 jours à compter de la date limite de réception des offres fixée par le règlement de la consultation.

(1) Cette annexe est à dupliquer en autant d'exemplaires que nécessaire et elle est recommandée dans le cas de groupement conjoint

3 - Dispositions générales

3.1 - Objet

Le présent Acte d'Engagement concerne :

Prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide

L'accord cadre a pour objet une prestation de service portant sur la fourniture et la livraison de repas, en liaison froide destinés au service de la restauration scolaire et périscolaire de la Commune de BOUJAN-SUR-LIBRON :

- pour l'école maternelle et l'école primaire quatre (4) jours par semaine,
- pour le centre de loisirs « Les Canaillous » un (1) jour par semaine et tout au long des petites et des grandes vacances scolaires.

Les prestations et leur périodicité sont définies dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- de la réglementation communautaire,
- des normes françaises,
- de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestations.

3.2 - Mode de passation

La procédure de passation est : la procédure adaptée ouverte. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique.

3.3 - Forme de contrat

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il fixe les conditions d'exécution des prestations et s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande.

4 - Prix

Les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des prix unitaires fixés dans le bordereau des prix.

Le montant total des prestations pour la durée de l'accord-cadre est défini(e) comme suit :

Période	Maximum HT
1	100 000,00 €
Total	100 000,00 €

**Montant d'un repas avec 5 composantes par catégorie de convives
avec un composant bio par repas (soit 20% de bio)**

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3.36 €	3.59 €	3.83 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.54 €	3.79 €	4.04 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et cinquante quatre centimes	Trois euros et soixante- dix-neuf centimes	Quatre euros et quatre centimes

VARIANTE n° 1 :

**Montant d'un repas avec 5 composantes par catégorie de convives
avec deux composants bio par repas (soit 40% de bio)**

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3,57 €	3,81 €	4,04 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.77 €	4.02 €	4.26 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et soixante-dix-sept centimes	Quatre euros et deux centimes	Quatre euros et vingt-six-centimes

VARIANTE n° 2 :

**Montant d'un repas avec 4 composantes par catégorie de convives
avec un composant bio par repas (soit 25% de bio)**

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3,14 €	3,38 €	3,67 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.31 €	3.57 €	3.87 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et trente et un centimes	Trois euros et cinquante-sept centimes	Trois euros et quatre-vingt-sept centimes

VARIANTE n° 3 :

**Montant d'un repas avec 4 composantes par catégorie de convives
avec deux composants bio par repas (soit 50% de bio)**

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3.46 €	3.70 €	3.93 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.65 €	3.90 €	4.15
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et soixante-cinq centimes	Trois euros et quatre-vingt-dix centimes	Quatre euros et quinze centimes

5 - Durée de l'accord-cadre

La durée de l'accord-cadre et le délai d'exécution des commandes ainsi que tout autre élément indispensable à leur exécution sont fixés dans les conditions du CCAP.

6 - Paiement

Le pouvoir adjudicateur se libèrera des sommes dues au titre de l'exécution des prestations en faisant porter le montant au crédit du ou des comptes suivants :

Titulaire du compte	SHCB
Prestations concernées	Fourniture de repas en liaison froide
Domiciliation	BPI FF MAISONS ALFORT
Code banque	18359
Code guichet	0043
N° de compte	00004589250
Clé RIB	90
IBAN	FR76 1835 9000 4300 0045 8925 090
BIC	CPMEFRPPXXX

Titulaire du compte	
Prestations concernées	
Domiciliation	
Code banque	
Code guichet	
N° de compte	
Clé RIB	
IBAN	
BIC	

En cas de groupement, le paiement est effectué sur ¹ :

un compte unique ouvert au nom du mandataire ;

(1) Cocher la case correspondant à votre situation

les comptes de chacun des membres du groupement suivant les répartitions indiquées en annexe du présent document.

Nota : Si aucune case n'est cochée, ou si les deux cases sont cochées, le pouvoir adjudicateur considérera que seules les dispositions du CCAP s'appliquent.

7 - Nomenclature(s)

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

Code principal	Description	Code suppl. 1	Code suppl. 2	Code suppl. 3
55523100-3	Services de restauration scolaire			

8 - Signature

ENGAGEMENT DU CANDIDAT

J'affirme (nous affirmons) sous peine de résiliation de l'accord-cadre à mes (nos) torts exclusifs que la (les) société(s) pour laquelle (lesquelles) j'interviens (nous intervenons) ne tombe(nt) pas sous le coup des interdictions découlant des articles L. 2141-1 à L. 2141-14 du Code de la commande publique.

(Ne pas compléter dans le cas d'un dépôt signé électroniquement)

Fait en un seul original

A ST QUENTIN FALLAVIER
Le 17/05/2023

Signature du candidat, du mandataire ou des membres du groupement ¹

ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR

La présente offre est acceptée

(voixante n°2)
A ... Boujean en Liban
Le ... 12 Juin 2023

Signature du représentant du pouvoir adjudicateur, habilité par la délibération en date du ... 12 Juin 2023 (DC 2023-13)

G. ARBUCCIA
Maire



(1) Mention facultative dans le cas d'un dépôt signé électroniquement



NANTISSEMENT OU CESSION DE CREANCES

Copie délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance de :

La totalité du marché dont le montant est de (indiquer le montant en chiffres et en lettres) :
.....
.....

La totalité du bon de commande n° afférent au marché (indiquer le montant en chiffres et lettres) :
.....
.....

La partie des prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct, est évaluée à (indiquer en chiffres et en lettres) :
.....
.....

La partie des prestations évaluée à (indiquer le montant en chiffres et en lettres) :
.....
.....

et devant être exécutée par : en qualité de :

membre d'un groupement d'entreprise

sous-traitant

A

Le

Signature †

(1) Date et signature originales

ANNEXE N° 1 : DÉSIGNATION DES CO-TRAITANTS ET RÉPARTITION DES PRESTATIONS

Désignation de l'entreprise	Prestations concernées	Montant HT	Taux TVA	Montant TTC
Dénomination sociale : SIRET : Code APE..... N° TVA intracommunautaire : Adresse :				
Dénomination sociale : SIRET : Code APE..... N° TVA intracommunautaire : Adresse :				
Dénomination sociale : SIRET : Code APE..... N° TVA intracommunautaire : Adresse :				
Dénomination sociale : SIRET : Code APE..... N° TVA intracommunautaire : Adresse :				
Dénomination sociale : SIRET : Code APE..... N° TVA intracommunautaire : Adresse :				
	Totaux			

ANNEXE N° 2

RELATIVE A LA CLAUSE D'INSERTION SOCIALE

Je soussigné(e),

Nom du signataire : DUSSE
Prénom : XAVIER
Qualité : Secrétaire Général

DECLARE avoir pris connaissance du cahier des clauses administratives particulières et de son annexe n°3 et notamment des dispositions relatives à l'action obligatoire d'insertion en faveur de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières.

M'ENGAGE, si je suis déclaré attributaire d'un ou plusieurs lots comportant une obligation d'insertion, à :

- Réserver, dans l'exécution du marché concerné, un nombre d'heures d'insertion, sur la durée du chantier, au moins égal à celui indiqué dans l'annexe 3 du cahier des clauses administratives particulières.
- A prendre contact avec le facilitateur désigné afin de préciser les modalités de mise en œuvre de la clause
- A fournir, à la demande du Facilitateur, et dans le délai qui me sera imparti, toutes informations utiles à l'appréciation de la réalisation de l'action d'insertion.

Pour le titulaire

(Signature et cachet)

Signé électroniquement par :
Xavier DUSSE
Consulté le 12/06/2023 10:02

BORDEREAU DES PRIX (BP)

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE

OBJET :

Prestation de fourniture et livraison de repas destinés à la restauration scolaire et périscolaire en liaison froide

BORDEREAU DES PRIX

(à remplir obligatoirement)

**Montant d'un repas avec 5 composantes par catégorie de convives
avec un composant bio par repas (soit 20% de bio)**

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3.36 €	3.59 €	3.83 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.54 €	3.79 €	4.04 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et cinquante quatre centimes	Trois euros et soixante- dix-neuf centimes	Quatre euros et quatre centimes

VARIANTE n° 1 :

Montant d'un repas avec 5 composantes par catégorie de convives avec deux composants bio par repas (soit 40% de bio)

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3,57 €	3,81 €	4,04 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.77 €	4.02 €	4.26 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et soixante-dix-sept centimes	Quatre euros et deux centimes	Quatre euros et vingt-six-centimes

VARIANTE n° 2 :

Montant d'un repas avec 4 composantes par catégorie de convives avec un composant bio par repas (soit 25% de bio)

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3,14 €	3,38 €	3,67 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.31 €	3.57 €	3.87 €
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et trente et un centimes	Trois euros et cinquante- sept centimes	Trois euros et quatre- vingt-sept centimes

G. ABELLA
Maire



VARIANTE n° 3 :

Montant d'un repas avec 4 composantes par catégorie de convives avec deux composants bio par repas (soit 50% de bio)

Convives Prix en euros	Enfants École maternelle de 3ans à 5ans	Enfants École élémentaire à partir de 6ans	Adultes (animateurs)
HT	3.46 €	3.70 €	3.93 €
Taux de la TVA	5.5%	5.5%	5.5%
TTC	3.65 €	3.90 €	4.15
Montant TTC arrêté en toutes lettres	Trois euros et soixante-cinq centimes	Trois euros et quatre- vingt-dix centimes	Quatre euros et quinze centimes

Signé électroniquement par :

Xavier DUSSERE

Le 17/05/2023 à 10:18

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIERES**

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE

OBJET :

**Prestation de fourniture et livraison de repas
destinés à la restauration scolaire et périscolaire en
liaison froide**

SOMMAIRE

- 1 - **OBJET DE LA CONSULTATION**
 - 1.1 Objet du marché
 - 1.2 Lieu d'exécution
- 2- **CONTENU DES PRESTATIONS - DISPOSITIONS GENERALES.....**
 - 2.1 Contenu des prestations
 - 2.2 Nombre de repas
- 3- **CARACTERISTIQUES DES PRODUITS.....**
 - 3.1 Préparation des repas
 - 3.1.1 Hygiène et sécurité
 - 3.1.2 Grammage
 - 3.2 Conditionnement des repas
 - 3.2.1 Plats chauds
 - 3.2.2 Plats froids
 - 3.2.3 Etiquetage
 - 3.3 Précisions complémentaires
- 4- **COMMANDE ET LIVRAISON.....**
 - 4.1 Passation des commandes
 - 4.2 Organisation des livraisons
 - 4.3 Admission
 - 4.3.1 Vérification permanente opérée par la Commune
 - 4.3.2 Vérification quantitative des prestations
 - 4.3.3 Vérification qualitative des prestations
- 5- **ELABORATION DES REPAS.....**
 - 5.1 Equilibre alimentaire
 - 5.2 Composition des repas
 - 5.2.1 Structure du repas
 - 5.2.2 Spécifications quantitatives
 - 5.2.3 Repas festifs
- 6- **FORMATIONS DU PERSONNEL MUNICIPAL.....**
- 7- **OBLIGATIONS ET RESPONSABILITES DU TITULAIRE.....**
- 8- **OBLIGATIONS RESTANT A LA CHARGE DE LA COMMUNE.....**
- 9- **OPERATIONS DE VERIFICATIONS ET PENALITES.....**

1 - OBJET DE LA CONSULTATION

1.1 Objet du marché :

L'accord cadre a pour objet une prestation de service portant sur la fourniture et la livraison de repas, en liaison froide destinés au service de la restauration scolaire et périscolaire de la Commune de BOUJAN-SUR-LIBRON :

- pour l'école maternelle et l'école primaire quatre (4) jours par semaine,
- pour le centre de loisirs « Les Canailous » un (1) jour par semaine et tout au long des petites et des grandes vacances scolaires.

Les prestations régulières et leur périodicité sont définies ci-après.

1.2 Lieu d'exécution :

Restaurant scolaire - Rue des Ecoles - 34 760 BOUJAN-SUR-LIBRON

Une visite obligatoire des locaux devra être faite ; un certificat de visite sera remis au prestataire qui devra l'inclure dans son offre.

2 - CONTENU DES PRESTATIONS - DISPOSITIONS GENERALES

Les caractéristiques des produits, les commandes et livraisons, l'élaboration des repas, la formation du personnel municipal indiqués ci-après sont des éléments contractuels du marché et doivent permettre d'offrir un excellent niveau de prestation.

Le titulaire s'engage à fabriquer et à fournir au restaurant scolaire de la Commune de BOUJAN-SUR-LIBRON un nombre de repas annuel compris entre 23 000 et 27 000.

2.1 Contenu des prestations

Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus,
- le respect des règles en vigueur relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- l'approvisionnement en denrées,
- la fabrication et le conditionnement des plats cuisinés, des préparations froides et de toute autre denrée nécessaire à l'exécution de sa prestation,
- le transport et la livraison des denrées et des repas sur le site défini au présent marché,
- la fourniture, la livraison et les indications rédigées en français sur l'entretien du matériel prêté,

Il s'agit plus précisément, en cas de liaison froide, des réfrigérateurs, congélateurs et du matériel de remise en température (**fours permettant de chauffer 195 repas en bacs gastronomes**),

- le strict respect des règles d'hygiène en vigueur à chaque étape du processus de la prestation, le contrôle et la bonne exécution de ces règles,
- la réalisation, à ses frais, de contrôles microbiologiques et bactériologiques réguliers.

2.2 Nombre de repas

A titre indicatif, le détail du nombre moyen de repas servis quotidiennement par catégorie de convives est le suivant :

- maternelles : 65
- primaires : 130

soit 195 repas par jour environ.

Pour les centres de loisirs, le nombre de repas est entre 20 et 40 repas par jour pour les mercredis. Pour les vacances, le nombre de repas est entre 60 et 70 repas par jour.

3 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS

3.1 Préparation des repas

3.1.1 Hygiène et sécurité

Les plats cuisinés doivent être préparés dans une cuisine centrale et livrés selon la réglementation en vigueur.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les dispositions réglementaires définies par les arrêtés ministériels et interministériels en vigueur et relatifs à la restauration scolaire, aux conditions d'hygiène dans les transports des denrées périssables, à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

Il doit répondre aux exigences de la circulation interministérielle en vigueur en terme de mesures à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires.

3.1.2 Grammage

Les portions livrées sont conformes aux préconisations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Le prestataire doit respecter les arrêtés et décrets en vigueur relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

3.2 Conditionnement des repas

Les plats chauds doivent être conditionnés dans des bacs gastronomes inox.

3.2.1 Plats chauds

Les plats chauds sont conditionnés en bacs gastronomes avec couvercles permettant de s'adapter aux matériels de remise de température.

3.2.2 Plats froids

Les entrées et hors d'œuvre sont conditionnés dans les contenants propres aux fournisseurs.

Le conditionnement doit assurer pour la totalité des plats une étanchéité absolue.

3.2.3 Etiquetage

Un étiquetage informatif doit obligatoirement être apposé sur chaque plat.

L'étiquetage doit préciser notamment :

- Le numéro d'agrément,
- La nature du produit,
- Le ou les codes-barres permettant le suivi de la traçabilité et de l'origine des produits,
- La date de fabrication,
- Le délai de conservation,
- Les modalités de remise en température,
- Le nombre des rations et / ou à préciser le nombre d'unités par personne (nuggets, boulettes de viande ...),
- **Composition des plats**

L'étiquetage doit pouvoir résister aux divers aléas dus au transport et aux différentes manipulations. Les modalités de remise ou de maintien en température doivent être jointes sur fiche technique, fournie au début du marché et affichée.

3.3 Précisions complémentaires

S'agissant de la qualité des denrées utilisées et de la fréquence de propositions des différents composants, les exigences particulières suivantes sont à prendre en compte par le prestataire :

- Les steaks hachés sont garantis pur bœuf et présentent une teneur en matière grasse de 15% maximum. Les viandes hachées autre que le bœuf doivent être limitées au maximum.
- Le poisson : la fréquence est d'une fois par semaine. Les poissons panés et les beignets de poisson sont proposés en plein filet.

- Les légumes : les crudités sont élaborées à partir de légumes frais (carottes, tomates, salades ...) ou de conserves. Les présentations et accommodements varient d'un service à l'autre. Les légumes cuits sont proposés essentiellement à partir de légumes frais ou surgelés.

Les fruits et légumes frais sont de catégorie 1 catégorie extra.

- Les laitages : les fromages sont servis à la coupe (avec fourniture d'un conditionnement adapté) ou en portions individuelles.
- Le potage, servi en période hivernale, est élaboré à partir de produits frais, livrés dans un conditionnement adapté. Les briques industrielles doivent rester l'exception.
- Les desserts et pâtisseries sont majoritairement « maison » et sont servis dans leur moule de cuisson. Les laitages et produits divers pour dessert (flans, crèmes, mousses ...) sont choisis dans des gammes garantissant les qualités nutritionnelles et gustatives (exemple : moins de sucre, plus de calcium). Les pâtisseries sont de type frais et leur fréquence maximale de présentation dans les menus est d'une fois par mois.

-le Pain :

Le pain frais est de qualité artisanale et tranché. Il sera commandé le matin même par la Mairie auprès des boulangeries de la Commune. Ce dernier sera à la charge du prestataire.

-menu végétarien (Loi Egalim) :

Un menu végétarien sera proposé une fois par semaine hors mercredi. Il pourra être composé de protéines animales (produit laitiers, oeufs) et végétales (céréales, légumineuses).

4 - COMMANDE ET LIVRAISON

4.1 Passation des commandes

Le décompte des repas à servir, par catégorie d'usagers, est établi par le Maire ou son représentant.

Le prévisionnel des commandes est envoyé le vendredi pour la semaine suivante.

Les effectifs sont communiqués par mail le matin même au plus tard à 9h45.

(NOTA : compte tenu des contraintes dues à la rentrée scolaire, les effectifs seront communiqués au plus tard à 10h00 ce jour-là). Cette commande sert de base pour la facturation.

Les commandes font apparaître distinctement le nombre de repas maternels et le nombre de repas élémentaires.

4.2 Organisation des livraisons

Les livraisons sont effectuées le jour de consommation au restaurant scolaire : Rue des Ecoles - 34 760 BOUJAN SUR LIBRON.

L'entreprise s'engage à livrer les repas tôt le matin avant 10h30 impérativement.

Le livreur doit pouvoir être en mesure de donner toutes les informations utiles concernant l'utilisation des produits.

Les fournitures doivent être acheminées par les soins du titulaire jusqu'aux dispositifs mis en place dans l'office attenant au restaurant. Le matériel nécessaire au contrôle des normes d'hygiène est fourni par l'entreprise : feuilles de température, thermomètre, lingettes désinfectantes, gants...

L'employé municipal constate la quantité et la qualité de la commande et en vérifie la conformité.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté et d'hygiène les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres.

Un bon de livraison accompagne obligatoirement les fournitures.

Le prestataire assure le transport des repas du lieu de production au point de distribution dans des véhicules adaptés.

Le prestataire s'engage à mettre à disposition de la Commune le matériel nécessaire compatible avec le système de la liaison froide aux normes en vigueur : fours, frigidaires...

Le format des fours doit permettre de remettre à température 195 repas en même temps. (entrée, plat et accompagnement).

Le prestataire doit prendre en charge l'installation et la désinstallation du matériel nécessaire. La maintenance et le remplacement de ce matériel sont à la charge de l'entreprise.

Concernant l'entretien, le prestataire s'engage à fournir le ou les produits nécessaires au nettoyage du matériel ou les références et les points de ventes de ces produits.

4.3 Admission

4.3.1 Vérification permanente opérée par la Commune

La Commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, se rendre sur les lieux de production des repas (ou diligenter une personne de son choix), afin de s'assurer de la qualité des denrées et produits et vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé.

4.3.2 Vérification quantitative des prestations

Chaque jour, l'entreprise établit un état donnant le nombre de repas livrés pour chaque catégorie de convives et sur le lieu de livraison sous forme de bon de livraison.

4.3.3 Vérification qualitative des prestations

Chaque jour, la Commune vérifie la conformité des repas livrés aux menus commandés et aux normes d'étiquetage.

En cas de non-respect de la commande passée ou en cas de détérioration des aliments, la Commune s'octroie le droit de demander au prestataire une autre livraison ou un complément de livraison. Le prestataire devra dans ce cas faire son maximum pour que la totalité de la commande soit honorée en temps et en heure, et que les enfants n'en pâtissent pas.

Au cas où une livraison ne serait pas conforme et, en particulier, si les produits livrés ont une date limite de consommation dépassée, la collectivité se donne le droit de la refuser.

Par ailleurs, la Commune peut, à tout moment, et l'entreprise se doit de l'accepter, faire effectuer un contrôle bactériologique par un laboratoire désigné par elle ou par le Laboratoire Vétérinaire départemental. La dépense est supportée par l'entreprise si les résultats sont non conformes aux normes admises par la réglementation en vigueur.

L'entreprise doit fournir les résultats de tous les contrôles microbiologiques et bactériologiques réalisés sur la cuisine centrale, ainsi que ceux effectués sur le restaurant scolaire.

Au cas où une préparation est reconnue inconsommable à l'occasion de contrôles bactériologiques, les denrées ou repas refusés sont remplacés aux frais de l'entreprise.

Si, à l'issue des contrôles quantitatifs et qualitatifs, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il est opéré une réduction de 10% sur le coût des denrées concernées.

5 - ELABORATION DES REPAS

5.1 Equilibre alimentaire

Le prestataire s'engage à proposer à la Commune les menus établis de façon à satisfaire les niveaux de besoins caloriques, nutritionnels et gustatifs des différents types de convives.

Le soumissionnaire s'engage à fournir des exemples de menus dans son offre, ainsi que tous les éléments nécessaires sur la nature et le type de denrées utilisées. Des grilles relatives à la nature et à la qualité des produits doivent également être fournies.

La politique nutritionnelle correspond au respect de quelques règles essentielles d'équilibre alimentaire impliquant le service :

- de nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition, en utilisant un maximum de produits frais et locaux,
- d'aliments appétibles pour les différentes catégories de convives (enfants et animateurs)
- de menus variés en jouant sur la fréquence de rotation des plats,
- de grammages respectant au moins les recommandations du GEMRCN.

Le prestataire s'engage à :

- fournir du pain frais pour chaque repas,
- fournir le sel en salières serties,
- fournir le sucre (pour les yaourts nature, les pamplemousses ...) en sachets individuels,
- confectionner les crudités sans assaisonnement, les vinaigrettes sont faites « maison » et sont fournies à part, dans des bidons,
- donner la composition des salades mixtes sur les menus,
- équilibrer l'assemblage de ces salades en donnant une plus grande proportion de crudités que de féculents,

- offrir une crudité ou un fruit par repas minimum
- privilégier les fruits et les légumes de saison mûrs,
- servir des potages en hiver,
- favoriser les produits locaux,
- respecter la saisonnalité,
- favoriser les produits « BIO » dans la conception des repas avec un minimum de 20%,
- privilégier les circuits courts,
- respecter les normes définies par le GEMRCN,
- respecter les derniers arrêtés et décrets relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Le plan alimentaire et les menus prévisionnels sont communiqués à la Commune au moins deux (2) semaines avant le début de la période.

Une commission des menus entre le prestataire et un représentant de la Collectivité se tiendra sur la Commune pour valider la période suivante.

En cas de force majeure reconnue, (approvisionnement défectueux ou manquants, grève ERDF, pannes techniques importantes ...), le prestataire peut modifier les menus après en avoir informé la Commune le plus tôt possible. Dans cette hypothèse, le ou les produits de substitution doivent être au moins équivalents sur les plans nutritionnels et qualitatifs aux produits prévus initialement.

Le prestataire s'engage à fournir un repas complet de réserve adapté ainsi que les contenants permettant la mise en température si besoin.

Il est précisé que le titulaire doit indiquer l'implantation de son lieu de production et les modalités de mise en place du dispositif de remplacement pour pallier tout incident.

Le repas de réserve doit être remplacé dès le lendemain de sa consommation.

Des rencontres seront organisées au moins 3 fois par an entre le personnel de la cantine et le titulaire du marché afin d'échanger sur la composition des menus.

5.2 Composition des repas

5.2.1 Structure du repas

Le prestataire s'engage à élaborer des menus nécessitant une seule utilisation du four.

Pour le secteur scolaire :

Le titulaire s'engage à fournir au restaurant un menu dont la composition est la suivante :

- une entrée ou un hors d'œuvre, froid ou chaud : crudité, légume cuit, entrée à base de féculents, potage ou entrée chaude,
- un plat protidique principal : viande, volaille, poisson ou œufs,
- un plat d'accompagnement : légumes ou féculents,

ou un plat unique composé des deux éléments protidique et accompagnement,

- un produit laitier : fromage, yaourt, fromage blanc, petit suisse,
- un dessert : entremet, fruit cru mûr ou cuit, compote, pâtisserie,
- les condiments et accompagnements appropriés aux plats proposés,
- du pain.

Pour les centres de loisirs :

Le titulaire s'engage à fournir les mêmes prestations que pour le secteur scolaire, et à fournir à la Commune si besoin des repas froids sous forme de pique-nique.

Les compositions, quantités et qualités nutritionnelles sont identiques à celle d'un repas chaud.

La Commune s'engage à prévenir le prestataire au moins deux semaines avant le jour prévu du pique-nique.

5.2.2 Spécifications quantitatives

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et son activité, sans excès et sans insuffisance.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité et sur le calibrage des portions unitaires sont scrupuleusement respectées.

5.2.3 Repas festifs

La prestation comprend au moins deux menus de fêtes par an dont Noël, élaborés conformément aux règles en vigueur visant à prévenir l'obésité chez les enfants.

Le prestataire s'engage à proposer des repas à thèmes prenant en compte la saisonnalité et les paramètres liés à la vie locale ou régionale ainsi que les traditions : galette des Rois, crêpes de la Chandeleur, buche de Noël, œufs de Pâques ...

Il est également intégré dans la prestation des repas régionaux, étrangers et exotiques afin de faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants.

6 - PERSONNEL DU TITULAIRE ET FORMATIONS DU PERSONNEL MUNICIPAL

Le soumissionnaire s'engage à détailler les moyens humains et techniques mis en place dans le cadre de ses différentes prestations ainsi qu'à fournir un organigramme précisant l'organisation générale mise en œuvre.

Le prestataire s'engage à réaliser auprès du personnel communal affecté au restaurant une formation initiale et un suivi annuel sur les thèmes non exhaustifs suivants :

- hygiène alimentaire
- remise en température
- équilibre nutritionnel
- présentation des plats.

Le prestataire s'engage à fournir à la Commune des conseils en matière d'évolution réglementaires et techniques sur les thèmes précités.

7 - OBLIGATIONS ET RESPONSABILITES DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions utiles et nécessaires à une parfaite exécution de son obligation de résultat décrites dans les pièces contractuelles du présent marché.

Le CCAP détaille les assurances et responsabilités incombant au titulaire.

8 - OBLIGATIONS RESTANT A LA CHARGE DE LA COMMUNE

8.1 Les locaux et agencements

La Commune s'engage à effectuer le service des repas aux enfants, la conception des repas se faisant dans les locaux du prestataire.

8.2 Fourniture

La Commune s'engage à réaliser toutes les opérations relatives à la réception et à la distribution des repas qui ne sont pas, au titre des présentes, à la charge du prestataire.

8.3 Service des repas

La Commune conserve la charge de la surveillance des enfants, du service des repas, du nettoyage des locaux.

9 - OPERATIONS DE VERIFICATIONS ET PENALITES

Le CCAP met en exergue les cas de défaillance du titulaire et précise que les prestations qui n'auront pas été exécutées ou qui n'auront été exécutées que partiellement seront signalées au titulaire par télécopie ou par courriel dans un premier temps puis au moyen d'une mise en demeure pouvant donner lieu à l'application de pénalités.

Exemples de manquements aux obligations de service pouvant donner lieu à l'application de sanctions pécuniaires : non-respect du conditionnement des repas, non-respect de la composition quantitative et qualitative des menus, lieux d'entreposage non respectés, absence d'étiquetage fréquent, non-respect des spécifications des produits, non-respect des rythmes d'analyses bactériologiques ... liste non exhaustive.