



- Contrat -

Repas Livrés Cuisinés Petite enfance

~ ° ~

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

- Mairie de Condé-en-Normandie
Place de l'Hôtel de Ville - Condé-sur-Noireau
14110 CONDE-EN-NORMANDIE

- Pour le Multi-accueil Colimaçon

N° SIRET : 200 056 877 000 18
Agrément pour 17 enfants par jour

Représentée par :
Valérie DESQUESNE
Maire de Condé-en-Normandie
Vice-Présidente de l'intercom de la Vire au Noireau
Vice-Présidente du Conseil Départemental du Calvados

d'une part,

et :

La Société API RESTAURATION,
S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 €
RCS Lille Métropole : 477 181 010
Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 MONS EN BAROEUL
SIRET : 477 181 010 00729
Code APE : 5629A
TVA : FR 67 477 181 010

Représentée par :
Madame LARDREAU Charlotte, Directrice Cuisines centrales Segment petite enfance,

d'autre part.



IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

Article 1 : Objet du contrat

Le présent contrat a pour objet la préparation, la fourniture et la livraison des repas et goûters nécessaires au service de la crèche Colimaçon 2 Rue Lavoisier Condé sur Noireau 14110 Condé En Normandie, à compter du **01/07/2022**.

Les repas seront confectionnés à la Cuisine Centrale de Vimoutiers (Agrément sanitaire FR N°61.508.002)

Article 2 : Modalités de livraison

Les repas seront livrés de nuit (double des clés et codes alarme indispensables), du lundi au vendredi.

La livraison sera effectuée en liaison froide. Elle s'effectuera dans le respect des normes HACCP et dispositions réglementaires applicables à compter du 1^{er} janvier 2006 par la CEE « le Paquet Hygiène ».

Article 3 : Composition des repas et goûters

Les prestations de la société API Restauration concernent les repas du midi et les goûters. La nourriture sera de très bonne qualité et variée. Elle sera livrée en quantité suffisante dans chaque mets.

La composition des repas, livrés franco à domicile dans le point de consommation, est ainsi fixée :

LE DÉJEUNER

- **Repas « bébé » (environ de 8 à 12 mois)**
 - Protéines mixées
 - Purée de légumes => substitution possible en purée de carottes chaque jour
 - Purée de pommes de terre
 - Compote de fruits

- **Repas « moyen » (de 12 à 15-18 mois et selon la mastication de l'enfant)**
 - Viande ou oeuf ou poisson filet à émietter + Sauce
 - Purée moulinée de légumes
 - Petit féculent
 - Laitage nature ou fromage
 - Compote de fruits ou entrée découverte



- **Repas « grand » (+ de 18 mois)**
 - Entrée
 - Protéines morceaux + sauce
 - Légumes
 - Féculents
 - Fromage ou Laitage
 - Dessert : Fruit cru ou cuit ou dessert plaisir (gâteau maison, entremets ...)

Nota :

- Prestation hors boisson, hors pain pour le déjeuner.

LES GOÛTERS

- **Goûter 1 élément :**
 - Compote
- **Goûter 2 éléments :**
 - Compote
 - Laitage nature
- **Goûter : 3 éléments**
 - Laitage
 - Élément céréalier
 - Fruit frais ou compote

Article 4 : Gestion des emballages

Les repas seront conditionnés en bacs inox récupérables :

En vertu de l'arrêté du 21 décembre 2009 réglementant les conditions d'hygiène, de préparation, de conservation, de distribution et de vente des plats cuisinés à l'avance, les contenants (tels que récipients, emballages, bacs gastronomes en GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, couvercles etc.) réutilisables seront nettoyés et lavés sur le lieu où seront consommés les repas, c'est-à-dire au sein du Restaurant du Client. Le Prestataire procédera de nouveau à un nettoyage en Cuisine Centrale.

Le ramassage des contenants propres sera effectué lors de la prochaine livraison des repas du jour.

Une pénalité de 20 euros sera facturée au Client pour chaque contenant et couvercle, non restitué dans les délais ci-dessus ou après relance dans le délai de 7 jours.

Une pénalité de 10 euros sera facturée au Client pour tout contenant restitué endommagé.



Article 5 : Prix

Ces prix s'appliqueront à compter du 01/07/2022. Néanmoins, leur mise en application restera soumise à la législation financière en vigueur.

Désignation	TVA	Prix unitaire en € HT	Prix unitaire en € TTC
Repas Bébé	5,50%	3.17 €	3.34 €
Repas Moyen	5,50%	3.39 €	3.58 €
Repas Grand	5,50%	3.60 €	3.80 €
Goûter 1 élément	5,50%	0.46 €	0.48 €
Goûter 2 éléments	5,50%	0.70 €	0.74€
Goûter 3 éléments	5,50%	0.96 €	1.01 €
Forfait journalier de livraison si commande < 8 repas/jour au bout de 15 jours de commande	20 %	10 €	12 €

*Tout changement de taux de TVA en plus ou en moins sera répercuté sur les tarifs en vigueur.

Article 6 : Prestations comprises dans le tarif

Les prestations de la société API comprennent :

- La confection et le conditionnement des repas,
- La livraison quotidienne du lundi au vendredi (hors jours fériés et périodes de fermeture), de nuit (double des clés/codes alarme indispensables), en liaison froide,
- Notre service qualité,
- Les analyses bactériologiques en cuisine centrale,
- Notre service nutrition,
- La diffusion des menus sous format numérique,
- Les repas de fêtes calendaires et repas à thème,
- Les passages réguliers de notre Chargé de clientèle,
- La réunion d'informations et de conseils d'hygiène avant le démarrage.

NOTA : Toute demande de livraison de denrées non prévue initialement au contrat, sera fournie après accord du prestataire et facturée séparément.

Article 7 : Assurances

La société API Restauration s'engage à faire garantir, par une compagnie d'assurance notoirement solvable, sa responsabilité civile pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et ou du fait de l'exécution du présent contrat et en particulier pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Article 8 : Révision des prix

Les prix seront fermes un an et feront l'objet d'une révision annuelle, pour la première fois le 01/09/2023, puis chaque année reconduite et sauf fait exceptionnel (*hausse anormale des denrées alimentaires pour cause conjoncturelle*), selon la formule suivante :

$$P = P_0 (I/I_0)$$

Dans laquelle :

P = Prix révisé

P₀ = Prix en vigueur avant révision

I = dernier indice connu INSEE - Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 11.1 - Services de restauration
Identifiant 001764231

I₀ = valeur de ce même indice, au même mois de l'année précédente

En cas de disparition d'un des indices, le calcul de la révision s'effectuera sur l'indice de remplacement le plus proche de celui disparu ou confirmé par l'INSEE.

Clause limitative de sauvegarde n°1 :

Si l'évolution des prix, résultant de cette révision, conduit à une diminution de prix par rapport aux derniers tarifs appliqués avant révision, ce seront alors les derniers tarifs en vigueur avant révision qui continueront de s'appliquer jusqu'à la prochaine date de révision de prix .

Clause limitative de sauvegarde n°2 :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée de l'accord-cadre à la date d'application des nouveaux tarifs issus de la révision de prix dans les conditions reprises ci-dessus lorsque l'augmentation est supérieure à 5 % par rapport aux tarifs avant révision.

Les nouveaux prix, sans opposition de la Ville de Condé-en-Normandie dans un délai d'un mois suivant la réception de la lettre recommandée et/ou électronique, seront réputés acceptés et demeureront fermes pendant une nouvelle période d'un an.

S'agissant de l'année suivante, il en ira de même pour toute augmentation d'une référence de plus de 5 % l'an par rapport à son tarif précédent.





Article 9 : Commande du nombre de repas

Le nombre prévisionnel de repas devra être communiqué à la Société API Restauration via le portail de commande de repas "c'est prêt", le lundi de la semaine A avant 10 heures, pour la semaine B complète.

Des réajustements sont possibles jusqu'à 24h avant le repas avant 10 heures (jours ouvrés) via le portail de commande.

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement (jour férié, pont, vacances, etc...) le fournisseur sera averti du jour du dernier repas à servir et de la date de reprise de fonctionnement, et ce 8 jours au préalable.

S'il n'a pas eu connaissance, en temps utile, d'un arrêt de fourniture provisoire, le fournisseur sera en droit de facturer les repas préparés.

Article 10 : Vérification par le client de l'exécution des prestations

Les représentants de l'établissement peuvent, à tout moment, procéder à tous les contrôles en cuisine centrale qu'ils jugeraient nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

Ces contrôles peuvent porter sur le respect des spécifications suivantes :

- *de salubrité (denrées, gros matériel, locaux, personnel...),*
- *nutritionnelles,*
- *qualitatives,*
- *quantitatives,*
- *bactériologiques.*

Des analyses sont effectuées pour suivre la qualité bactériologique des livraisons. Il est entendu que seules les analyses des marchandises prélevées dans nos cuisines, ou au déchargement du véhicule, et directement dans nos emballages, reflètent la qualité bactériologique de nos livraisons.

La responsabilité de la société API Restauration, au regard de cet arrêté du 29 septembre 1997 concernant la température des plats cuisinés, s'arrête dès l'instant où le repas est déposé sur le point de livraison.

Article 11 : Fin de contrat

Le présent contrat cesse de produire ses effets dans les conditions ci-après :

- à la date d'expiration du contrat,
- en cas de résiliation du contrat,
- en cas de déchéance de la Société,
- en cas de faillite de la Société,
- en cas de non paiement de la prestation.

Le client s'engage à commander le nombre de repas habituel jusqu'au dernier jour de la prestation.



Article 12 : Clause attributive de juridiction

En cas de contestation sur l'application du présent contrat, le Tribunal Administratif de Caen sera seul compétent.

Article 13 : Modalités de paiement et délais

Au début de chaque mois, le titulaire remet au client un état récapitulatif général, valant facture pour le mois précédent.

Cet état fait apparaître :

- le nombre de repas de chaque type servis ;
- le prix total dû pour le mois, hors taxes ;
- le taux et le montant de la T.V.A. et d'autres taxes éventuellement applicables ;
- le prix total T.V.A. et toutes taxes comprises.

L'absence de règlement sous le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires, au profit du Titulaire.

L'établissement se libérera des sommes dues à la société API Restauration auprès de :

Banque Populaire du Nord, Agence centrale de Marcq en Baroeul (59700)
Code banque n° 13507, Code guichet n°00145, n° de compte 47031062102, Clé RIB 55

Conformément aux dispositions de l'article 11.8 du CCAG FCS, le titulaire transmet sa demande de paiement après exécution et décision d'admission des prestations par le pouvoir adjudicateur.

La demande de paiement devra comporter le cas échéant le numéro du ou des bons de commande.

Le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice se réserve le droit de compléter ou de rectifier les demandes de paiement qui comporteraient des erreurs ou seraient incomplètes. Dans ce cas, il doit notifier au titulaire la demande de paiement rectifiée.

Lorsque les factures sont transmises par l'intermédiaire du portail de facturation Chorus Pro, la date de réception de la demande de paiement correspond à la date de notification au pouvoir adjudicateur du message électronique l'informant de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation Chorus Pro.

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai global de 30 jours par mandat administratif à compter de la réception de facture par les services de la Ville. Les demandes de paiement ne seront adressées qu'après réalisation des prestations.

En cas de retard de paiement (avances, règlements partiels définitifs ou solde), 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.

Ces pénalités de retard seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle du paiement effectif total.

Par ailleurs, en cas de non-paiement d'une facture, le prestataire pourra de plein droit, soit suspendre ses prestations, soit résilier le présent contrat 15 jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception, restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai et ceci sans préjudice des sommes dues par le client défaillant qui deviendraient immédiatement exigibles.

Article 14 : Protection de la main d'œuvre et conditions de travail :

Les dispositions de l'article 6 du CCAG FCS s'appliquent.

Par dérogation à l'article 6.2 du CCAG FCS, il n'est pas conclu d'avenant dans le cas où l'évolution de la législation sur la protection de la main d'œuvre et des conditions de travail n'a pas d'incidence financière sur le montant du contrat.

- Respect des dispositions sur l'interdiction du travail dissimulé et l'emploi de salariés étrangers
– Dispositif de vigilance : transmission des justificatifs pendant l'exécution du marché :

Le titulaire s'engage à fournir à l'acheteur sans demande expresse de ce dernier, tous les 6 mois à compter de la conclusion du contrat et jusqu'à la fin de l'exécution de celui-ci, les pièces et attestations sur l'honneur prévues aux articles D.8225-5 (titulaire établi ou domicilié en France) ou D.8222-7 (titulaire établi ou domicilié à l'étranger) et D.8254-4 (liste nominative des salariés étrangers soumis à autorisation de travail) du Code du travail.

Ces documents seront fournis sur demande de l'acheteur et seront à transmettre, par mail à mleconte@condenormandie.fr.

A défaut de respecter cette obligation, le pouvoir adjudicateur met en demeure le titulaire de l'exécuter dans un délai fixé. La mise en demeure restant infructueuse, le contrat peut être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci puisse réclamer aucune indemnité, dans les conditions fixées à l'article 32 du CCAG FCS.

Le titulaire s'engage également à imposer cette obligation à ses sous-traitants qui devront lui transmettre les mêmes pièces.

- Dispositif de vigilance en matière de déclaration des travailleurs détachés :

Si le titulaire établi à l'étranger détache un ou plusieurs salariés sur le territoire français, il produit, en application de l'article L. 1262-2-1 du Code du travail, avant le début de chaque détachement, les deux documents suivants :

- Une copie de la déclaration de détachement transmise à l'unité territoriale de la direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi (DIRECCTE),
- Une copie du document désignant le représentant du titulaire sur le territoire national chargé d'assurer la liaison avec l'administration française.

A défaut de produire la déclaration de détachement, le pouvoir adjudicateur met en demeure le titulaire de l'exécuter dans un délai fixé. La mise en demeure restant infructueuse, le marché peut être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci puisse réclamer aucune indemnité, dans les conditions fixées à l'article 32 du CCAG FCS.

- Dispositif d'alerte dans le cadre du travail dissimulé :

Si dans le cadre du dispositif d'alerte de l'article L. 8222-6 du Code du travail, un agent de contrôle informe le pouvoir adjudicateur que le titulaire ne s'acquitte pas des formalités prévues aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du Code du travail, le pouvoir adjudicateur met en demeure le titulaire de faire cesser cette situation et d'en apporter la preuve. Le titulaire dispose d'un délai de 15 jours pour répondre à la personne publique en application de l'article R. 8222-3 et d'un délai de 2 mois pour apporter la preuve qu'elle a mis fin à la situation délictuelle.

Si la mise en demeure n'est pas suivie d'effet, le marché peut être résilié pour faute dans les conditions prévues à l'article 32 du CCAG FCS.

- Dispositif d'alerte dans le cadre de l'emploi de salarié étranger :

Si dans le cadre du dispositif d'alerte de l'article L. 8254-2-1 du Code du travail, le pouvoir adjudicateur est informé que le titulaire ou un sous-traitant direct ou indirect emploie un étranger sans titre, le pouvoir adjudicateur met en demeure le titulaire de faire cesser cette situation. Si la mise en demeure n'est pas suivie d'effet, le contrat peut être résilié pour faute dans les conditions prévues à l'article 32 du CCAG FCS.

Article 15 : Résiliation du contrat

Le contrat sera résiliable à tout moment par l'une ou l'autre des parties contractantes, sans indemnité, après un préavis de 2 mois notifié par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG FCS sont applicables au présent contrat.

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 qui ne peut souffrir d'aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire. Dans ce cas, la décision de résiliation mentionnera expressément le recours à cette disposition.

En cas de dysfonctionnement constaté au cours de l'exécution du contrat, les parties s'engagent à formaliser leur première demande par une mise en demeure préalable (courrier recommandé AR).

En cas de résiliation du contrat 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.

Article 16 : Attestations

Le représentant de la société API Restauration, intervenant au nom de ladite société, affirme sous peine de résiliation de plein droit du présent contrat ou de la mise en régie à ses torts exclusifs, que ni lui, ni aucune des personnes visées à l'article 50 de la loi 52 du 14 Avril 1952, ne tombe sous le coup de l'interdiction prononcée par ledit article.

Il atteste, en outre, que la SA API Restauration a satisfait pour la totalité des impôts et cotisations dus par elle, à l'ensemble des obligations prévues, précisées à l'article 3 du décret n° 66.899 du 28 Novembre 1966.

FAIT EN DOUBLE EXEMPLAIRES

A Condé En Normandie, le 01/07/2022

Multi-accueil Colimaçon

Société API Restauration

Représentée par

Valérie DESQUESNE

Maire de Condé-en-Normandie

Vice-Présidente de l'intercom de la Vire au Noireau

Vice-Présidente du Conseil Départemental du Calvados

(Signature et Cachet)

Représentée par

LARDREAU Charlotte

Directrice Cuisines centrales

Segment petite enfance

