

Déposé sur le site le 30/08/2024



DECISION
N°216-24

Envoyé en préfecture le 30/08/2024
Reçu en préfecture le 30/08/2024
Publié le 30/08/2024
ID : 066-200049211-20240830-DC2024216-AU

Objet : Contrat de prestation de services restauration écoles de FUILLA ET SAHORRE 2024-2025
– société LA SOLANA (établissement LE ROTJA)

Le Président,

VU la délibération du Conseil Communautaire en date du 14 octobre 2021 reçue en Préfecture le 16 novembre 2021 par laquelle le Conseil Communautaire a donné, par délégation, pour la durée du mandat à son Président certaines attributions et notamment 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 ;

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, articles L.5211-2, L.5211-9 et L.5211-10 ;

VU les articles L2122-1 et R2122-3 2° du Code de la Commande Publique indiquant que l'acheteur peut passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables lorsqu'en raison notamment (...) de son objet (...), le respect d'une telle procédure est (...) manifestement contraire aux intérêts de l'acheteur (...)

Considérant que l'école de Fuilla ne dispose pas de salle de restauration, et que l'école de Sahorre est dotée d'équipements pour une restauration de type liaison chaude ;

Considérant que le seul prestataire en mesure de fournir des repas pour les écoliers de Sahorre et Fuilla, et d'accueillir les élèves de Fuilla qui ne disposent pas de salle de restauration, toute l'année scolaire, et en liaison chaude est le restaurant Le ROTJA à Fuilla, représenté par Mr MIGNON BERNARD ;

Considérant que les coûts d'investissements (création d'une salle de restauration à Fuilla, acquisition de matériel et adaptation de l'infrastructure à Sahorre : réfrigérateur, four de réchauffe, installations électriques...) et de fonctionnement (notamment personnel en charge de la réchauffe) pour une restauration de type liaison froide apparaissent disproportionnés ;

Considérant qu'au vu de ces éléments, une procédure de mise en concurrence serait de façon certaine infructueuse (absence de d'offres ou offres irrégulières) et donc contraire aux intérêts de la Communauté de Communes au vu des moyens mis en œuvre inutilement ;

Considérant que les conditions d'application de l'article L2122-1 du Code de la Commande publique sont remplies ;

VU la proposition de contrat de la société LA SOLANA représentée par Mr MIGNON BERNARD, SIRET 890 608 722 00025, gestionnaire de l'établissement concerné par le présent contrat : LE ROTJA situé au n° 34 de l'avenue de la Rotja – 66820 FUILLA, afin d'assurer les prestations décrites ci-dessus pendant l'année scolaire 2024-2025 ;

Considérant qu'il convient de signer ce contrat afin de pouvoir servir des repas de midi aux enfants des écoles de FUILLA et SAHORRE durant les jours de classe ;

DÉCIDE

Article 1 : il est conclu un contrat de prestation de service pour pouvoir assurer la fourniture de repas de midi pour la restauration scolaire des écoles de FUILLA et SAHORRE avec la société LA SOLANA représentée par Mr MIGNON BERNARD, SIRET 890 608 722 00025, gestionnaire de l'établissement concerné par le présent contrat : LE ROTJA situé au n° 34 de l'avenue de la Rotja – 66820 FUILLA.

Article 2 : le contrat courre du 02 Septembre 2024 au 04 juillet 2025. Il est conclu sous la forme d'un accord cadre à bon de commandes, dont le maximum est fixé à 89.000€ TTC pour cette durée.

Article 3 : Dit que les crédits en résultant seront inscrits et imputés au chapitre 011 du budget annexe « restauration scolaire ».

Article 4 : Dit que la présente décision sera transmise à Monsieur le Sous-Préfet, Madame la Comptable Public Assignataire et aux intéressés.

Fait à Prades, 27/08/2024

Le Président,

Jean Louis JALLAT.



MARCHE PUBLIC
de prestations de services
« Fourniture de repas pour la restauration scolaire –
ECOLE DE FUILLA ET SAHORRE »

Entre :

La Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ, représentée par Monsieur Jean Louis Jallat, Président, habilité par délibération du conseil communautaire

D'une part,

Et :

La société LA SOLANA représenté par Mr MIGNON BERNARD, SIRET 890 608 722 00025, gestionnaire de l'établissement concerné par le présent contrat : « Le Rotja » situé au n° 34 de l'avenue de la Rotja – 66820 FUILLA

D'autre part,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 : Objet de la convention

La présente convention a pour objet de régir les droits et obligations des parties aux fins de permettre la fourniture et la livraison de repas conditionnés en liaison chaude au service de restauration scolaire de la Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ sur les sites de restauration de SAHORRE et FUILLA et porte sur les prestations suivantes :

- la confection des repas conformément à la réglementation relative à la restauration collective du secteur public ;
- la livraison des repas aux agents de la Communauté de communes, dans un point convenu à Fuilla, pour fournir le site de l'école de Sahorre ;
- l'accueil des enfants de l'école de Fuilla pour le service du midi dans une salle dédiée dans les locaux du restaurateur, adaptée à l'accueil des enfants (d'âge maternel et élémentaire) comprenant la mise à disposition du mobilier, de la vaisselle, le chauffage, etc. ;
- la prise en compte de mesures en matière de développement durable, tant en matière concrète que de sensibilisation, et notamment la déclaration sur <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/> ;
- l'assistance et conseil aux agents municipaux et/ou intercommunaux, notamment quant au réchauffement des plats.

ARTICLE 2 : Forme et durée du marché

Il s'agit d'un marché pris en application de l'article L2122-1 du Code de la Commande Publique. Le CCAG FCS du 30 mars 2021 s'applique.

Le marché sera conclu sous la forme d'un accord cadre à bons de commande, dont le maximum est fixé à 89.000 € TTC pour la durée indiquée.

La prestation consiste à fournir les repas de midi destinés aux élèves des écoles maternelles et élémentaires des écoles de Fuilla et de Sahorre durant les jours de classe.

Le présent marché est conclu du 02 septembre 2024 au 04 juillet 2025.

Les jours de livraison sont le LUNDI, MARDI, JEUDI, VENDREDI des périodes scolaires.

ARTICLE 3 : Composition des prestations

Les repas sont composés de :

- 1 hors d'œuvre,
- 1 plat protidique,
- 1 légume/féculent : chaque repas proposera obligatoirement un légume et un féculent, soit en proportion de moitié/moitié, soit un tiers/deux tiers,
- 1 fromage ou laitage,
- 1 dessert.

Des repas spécifiques pourront être prévus en fonction des Plans d'Accueils Individualisés (PAI) et des sorties scolaires (pique-niques) selon le nombre indiqué par l'agent chargé de la commande des repas.

Aucune révision de prix ni supplément n'aura lieu à ce titre, ces repas spécifiques étant livrés au même coût que les autres.

Les repas seront identiques pour toutes les catégories de repas. Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers : maternelles, primaires.

ARTICLE 4 : Les menus

Les menus devront être établis conformément à la réglementation en vigueur relative à la nutrition (notamment à la loi Egalim et à la Loi Climat et Résilience et selon la dernière fiche de préconisations du GEMRCN). Ils devront donc répondre aux critères suivants :

- Au moins une fois par semaine, 1 repas végétarien ;
- 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits bio ;
- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons.

Les menus seront établis par le restaurateur un mois avant leur préparation. Ils seront proposés par le titulaire du marché à la Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ – service restauration scolaire.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

Le titulaire pourra être amené à élaborer exceptionnellement des repas froids pour des pique-niques lors de sorties à la journée. Ces demandes seront faites au titulaire aux moins huit jours à l'avance.

ARTICLE 4 BIS : Mesures relatives au développement durable

Le prestataire devra consulter régulièrement l'outil numérique «m-cantine.agriculture.gouv.fr», plateforme gouvernementale, lancée sous l'impulsion de la Direction interministérielle du numérique (DINUM) et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, qui vise à aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la

loi EGalim, promulguée en novembre 2018, ainsi que la loi Climat et Résilience d'août 2021, qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.

La Communauté de communes étant engagée dans un PAT, et visant l'obtention du niveau 2 de labellisation, il devra créer un compte (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>) et télédéclarer mensuellement les données relatives à la loi Egalim.

ARTICLE 5 : Animations

Le prestataire devra proposer un menu de fête par trimestre scolaire (Noël, Pâques, fin d'année), ainsi que deux animations ponctuelles : déjeuner thématique, semaine Bio par exemple.

La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

Article 6 : Qualité des produits et de la prestation

La collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service. L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire.

Les allergènes et l'origine des viandes devront être indiqués sur les menus et sur le lieu de restauration.

Les crudités seront systématiquement préparées avec des produits frais, avec interdiction de salades et crudités en sachet.

Si les crudités sont livrées dans les points de distribution sans assaisonnement, le prestataire fournira la vinaigrette prête à l'emploi en tant que de besoin.

A chaque fois que des pâtes seront au menu, le prestataire fournira du fromage râpé à raison de 10 grammes par portion.

Les yaourts nature seront sans sucre avec des sachets à part.

Article 7 : Conditionnement des plats

Prestations chaudes :

Les plats seront conditionnés en bacs gastronomes inox qui eux-mêmes seront placés dans des contenants conservant la température type norvégienne. Les conditionnements devront comporter de manière visible et simple les mentions réglementaires et au minimum :

- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le contenu,
- leur destinataire (maternelle, primaire),
- le nombre de rations par barquette,
- Les allergènes.

Devront également être mentionnés de manière visible et simple les repas spéciaux (si allergie alimentaire repérée), de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

L'étiquetage ou un document d'accompagnement devra indiquer avec précision les modalités de remise en température pour les plats concernés.

Article 8 : Sécurité des aliments

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les exigences réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments lui incombant et ayant un impact sur celles de la collectivité, notamment les obligations liées à la traçabilité (retrait, rappel, notification, historique), au respect des principes HACCP (maîtrise des températures par exemple) et à l'application des Bonnes Pratiques Hygiéniques (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles...).

Article 9 : Fourniture d'un repas témoin

Le titulaire du marché sera tenu de fournir quotidiennement un repas supplémentaire qui servira de repas témoin.

Ce repas témoin sera conservé par le titulaire du marché conformément à la réglementation en vigueur, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles.

Article 10 : Modalités de commande

L'effectif journalier sera communiqué au titulaire par l'agent chargé de recenser les enfants mangeant à la cantine tous les jours.

Le titulaire devra donc prévoir le nombre de repas lui permettant d'effectuer des réajustements pour livrer le nombre de repas commandé.

L'effectif prévisionnel sera donné le 1^{er} jour du mois pour le mois en cours, ces informations vaudront bon de commande.

Pour la bonne organisation des préparations et livraisons, l'effectif réel sera confirmé le jour même et au plus tard à 9h30.

Article 11: Modalités de transport et de livraison des repas

Les repas destinés à l'école de Sahorre devront être mis à disposition des agents de la Communauté de communes à 11h30 qui prendront en charge la livraison des repas vers l'école de Sahorre.

Article 12 : Communication des menus

Les menus mensuels devront être envoyés à la fin du mois précédent à la Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ sous format numérique. La collectivité fait son affaire de les diffuser aux familles et de procéder à leur affichage sur les lieux de consommation.

Les allergènes et l'origine des viandes devront être indiqués sur les menus et sur le lieu de restauration.

Article 13 : Assurance du titulaire

Le titulaire du marché doit souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait ou du fait des personnes travaillants sous ses ordres, ou du fait des installations et du matériel mis à la disposition, accomplis dans l'exercice de son activité. Notamment, en cas d'intoxication alimentaire dont il serait responsable.



Article 15 : Détermination du prix

Le prix de base initial qui est le prix unitaire et unique pour un repas est fixé à 7,00€ TTC (base septembre 2021). Il est révisé pour le présent contrat à 7,67 € TTC (Trim.1 2024 paru le 180/6/2024 - 109,6(p)).

Si le contrat venait à être renouvelé, le prix serait révisé à chaque rentrée scolaire sur la base de *l'Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.29 – Autres services de restauration Prix de marché – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766559*.

L'indice de départ est le dernier indice connu à la date de départ du contrat (01/09/2021), L'indice de revalorisation est le dernier connu à la date de renouvellement du contrat.

Article 16 : Facturation

La facturation sera établie mensuellement sur la base des repas commandés. La facture devra comprendre :

- Nom, adresse et numéro SIRET du créancier,
- Numéro de son compte bancaire ou postal,
- Le mois d'exécution des prestations,
- Le nombre de repas,
- Le montant hors TVA des prestations,
- Le taux et le montant de la TVA,
- Le montant total des prestations livrées,
- La date de la facturation.

Le paiement s'effectue par mandat administratif selon les délais légaux en vigueur, soit 30 jours à réception de facture.

La facturation par dématérialisation via Chorus est obligatoire.

Article 17 : Principe de continuité du service

Le titulaire s'engage, pendant la durée du contrat, à prendre toutes les mesures utiles afin d'assurer régulièrement la continuité du service. Il devra fournir les coordonnées des différents interlocuteurs pendant la période scolaire et les mercredis exceptionnels d'école à la journée selon le planning de l'Education Nationale.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut s'adresser à un autre fournisseur. La différence en hausse sur le prix du repas sera prise en charge par le titulaire du marché, jusqu'à la résiliation du contrat.

Article 18 : Résiliation

La Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation, conformément aux articles 31 et suivants du CCAG-FCS.

Suite à une intoxication alimentaire dont la responsabilité incombe au titulaire, le marché pourra être résilié par la Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ, sans indemnité mise en demeure préalable (dérogation article 32 CCAG FCS), et sans préjudice des recours qui pourraient être engagés.

En cas de faute grave du titulaire relative au non-respect des prestations quantitatives ou qualitatives (présentation, goût) du contrat, et après une mise en demeure non suivie d'effet dans les 8 jours, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire, sans dispense des pénalités encourues.

Par ailleurs, l'absence répétée de fourniture de repas ou de déclaration de données pourra être considérée comme une faute du titulaire au sens de l'article 32 du CCAG-FCS et donner lieu à une résiliation sans indemnité.

Afin de pourvoir à la continuité du service public de la restauration, et ce dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence, le titulaire s'engage à fournir à la Communauté de Communes CONFLENT CANIGÓ, sur sa demande, tous les éléments d'information qu'il jugerait utile.

Article 19 : Litiges – contentieux

La procédure de règlement amiable des différends et litiges susceptibles de survenir en cours d'exécution est celle définie par les articles L2197-1 et suivants du Code de la Commande publique.

Dans le cas où un accord amiable ne pourrait intervenir, le litige serait porté devant le Tribunal Administratif de Montpellier.

Lu et approuvé,

A Prades le 27/08/2024

Le titulaire,

M. MIGNON Bernard



Le pouvoir adjudicateur,

Le Président,

Jean Louis JALLAT

