

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGRES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

CAHIER DES CHARGES VALANT C.C.A.P

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
TITRE I - LES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES	3
ARTICLE 1^{ER} : OBJET DU MARCHÉ- DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - OBJET DU MARCHÉ	3
1.2 - DECOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS	3
1.3 - DUREE DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ	4
ARTICLE 3 : DELAIS D'EXECUTION	4
3.1 - DELAIS DE BASE	4
3.2 - RECONDUCTION DU MARCHÉ :	4
3.3 - PROLONGATION DES DELAIS	4
ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	4
4.1 - ADRESSES DE LIVRAISON	5
4.2- STOCKAGE, EMBALLAGE ET TRANSPORT	5
4.3- CONDITIONS ET DELAI DE LIVRAISON	5
ARTICLE 5 : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	5
ARTICLE 6 : MAINTENANCE ET GARANTIES DES PRESTATIONS	5
ARTICLE 7 : GARANTIES FINANCIERES	5
ARTICLE 8 : AVANCE	5
ARTICLE 9 : PRIX DU MARCHÉ	6
9.1 - CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES	6
9.2 - COMPOSITION ET MODALITES DE VARIATIONS DES PRIX	6
ARTICLE 10 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES	8
10.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS	8
10.2 - PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENT	8
10.3 - DELAI GLOBAL DE PAIEMENT	9
ARTICLE 11 : PENALITES	9
11.1 - PENALITES	9

11.2 - SANCTIONS COERCITIVES - LA MISE EN REGIE PROVISoire	10
11.3 - MESURES D'URGENCE	10
11.4 - SANCTIONS RESOLUTOIRES - LA DECHEANCE	10
ARTICLE 12 : CLAUSE DE REEXAMEN	11
ARTICLE 13 : ASSURANCES	11
ARTICLE 14 : RESILIATION DU MARCHE	11
ARTICLE 15 : LITIGE	12
ARTICLE 16 : DEROGATIONS AU C.C.A.G.	12
TITRE II- LES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	13
ARTICLE 17 : CONTENU DE LA PRESTATION D'ANGERS LOIRE RESTAURATION	13
17.1 MISSIONS	13
17.2 PRESTATIONS CONNEXES :	18
PRET DE MATERIELS :	18
17.3 EFFECTIFS	18
ARTICLE 18 : REGLEMENTATION	19
ARTICLE 19 : CONTROLES	20
ARTICLE 20 : MATERIELS	20
ARTICLE 21 : MISSIONS ASSUREES PAR LA COMMUNE	21

PREAMBULE

Les stipulations du cahier des clauses administratives générales relatif aux marchés publics de fournitures courantes et services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 sont applicables au marché de fournitures et livraison de repas en liaison froide sauf stipulations contraires du présent cahier des charges.

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions dans lesquelles Angers Loire Restauration s'engage à fournir et à livrer des repas en liaison froide pour les établissements scolaires et l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé.

Il comprend dans le titre I les clauses administratives particulières applicables au marché et dans un titre II, les clauses techniques particulières.

Il est précisé que les modalités de contrôle exercé par la commune sur Angers Loire Restauration, de manière analogue à celui qu'elle exerce sur ses propres services, sont définies dans les documents qui régissent le fonctionnement structurel d'Angers Loire Restauration (notamment le règlement intérieur) et ne sont pas reprises dans le présent cahier des charges.

TITRE I - LES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Article 1^{er} : Objet du marché- Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

La Commune des Ponts de Cé dispose quatre établissements scolaires sur son territoire qui comptabilisent globalement 566 enfants et un accueil de loisirs qui comptabilise 115 enfants pour l'année scolaire (effectifs constatés sur l'année scolaire 2023/2024), répartis selon les indications précisées à l'article 17.3 du présent cahier des charges.

Le présent marché porte sur la préparation et la livraison des repas en liaison froide pour les sites de restauration scolaire et l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé selon les modalités et dans les conditions définies au présent cahier des charges.

Il est précisé que la commune fait le choix de la gamme de prestation nommée « Egalim améliorée » à compter du démarrage de ce présent marché.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 - Durée du marché

La durée du marché est indiquée à l'acte d'engagement. Les modalités de reconduction sont indiquées à l'article 3 du présent cahier des charges.

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Le présent cahier des charges valant C.C.A.P. et ses documents annexés,
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le détail estimatif et quantitatif,
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009

Article 3 : Délais d'exécution

3.1 - Délais de base

Le délai d'exécution de l'ensemble des prestations est stipulé à l'acte d'engagement.

3.2 - Reconduction du marché :

Le présent marché court à partir du 1^{er} septembre 2024 jusqu'au dernier jour d'ouverture, des vacances d'été 2025, de l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé.

Le marché sera reconduit tacitement jusqu'à son terme et pour une durée équivalente à la durée initiale (une année scolaire) et au maximum 3 fois soit jusqu'au dernier jour d'ouverture de l'accueil de loisirs de l'été 2028.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

3.3 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations figurant au titre II du présent cahier des charges (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

4.1 - Adresses de livraison

Les repas seront livrés selon les modalités prévues à l'article 17.1.4 et aux adresses mentionnées à l'article 17.3.

4.2- Stockage, emballage et transport

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du C.C.A.G.-F.C.S. Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité d'Angers Loire Restauration et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

4.3- Conditions et délai de livraison

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S.

Le délai de livraison des fournitures est précisé comme suit : livraison des repas sur les écoles et l'accueil de loisirs avant 11 h00.

Angers Loire Restauration respectera toutes les normes en vigueur concernant le respect de la chaîne du froid avec un moyen de transport adéquat et respectera les dispositions prévues à l'article 17.1.4 du présent cahier des charges.

Article 5 : Constatation de l'exécution des prestations

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées par la personne responsable présente sur chaque site de restauration au moment de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 22 et 23.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

Aucune réclamation ne sera prise en compte après 11h30 le jour de la consommation.

Article 6 : Maintenance et garanties des prestations

Sans objet.

Article 7 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 8 : Avance

Aucune avance ne sera versée.

Article 9 : Prix du marché

9.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les repas se composent, selon le menu, de 4 ou 5 composantes. Parfois, un plat complet regroupera deux composantes : plat protidique et accompagnement.

Les prix des repas faisant l'objet du marché seront réglés par application des prix unitaires figurant au bordereau des prix selon les modalités indiquées à l'acte d'engagement.

Il est précisé que la fourniture d'un repas particulier ou repas à thème peut faire l'objet d'une facturation spécifique.

Le prix comprend la fourniture des denrées, la confection des repas ainsi que le transport. Chaque composante du repas fera l'objet d'un prix spécifique pour les repas multichoix, c'est-à-dire, un prix pour :

- un hors d'œuvre,
- un plat protidique,
- un plat d'accompagnement (légumes et / ou féculents),
- un fromage ou laitage,
- un dessert

Ou alors un prix unitaire pour les repas complets.

Il pourra être ajouté, en cas de besoin, du pain, un goûter ou tout autre produit alimentaire souhaité par la commune. Cela fera l'objet d'une facturation spécifique.

Les prix unitaires du bordereau de prix sont appliqués aux quantités réellement fournies.

9.2 - Composition et modalités de variations des prix

Du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 les prix seront les suivants :

	Maternel	Elémentaire	Adulte
Entrée	0,241 €	0,248 €	0,278 €
Plat	1,595 €	1,639 €	1,839 €
Garniture	0,340 €	0,349 €	0,391 €
Fromage	0,393 €	0,405 €	0,454 €
Dessert	0,425 €	0,436 €	0,489 €
Total HT	2,994 €	3,077 €	3,451 €
TVA (5,5%)	0,165 €	0,169 €	0,190 €
Total TTC	3,159 €	3,246 €	3,641 €

Le prix du pique-nique est identique à celui d'un repas complet.

La fourniture du pain est en option.

Tarif de la part de pain sur demande :

Pain classique	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,093 €	0,124 €	0,155 €
TVA 5,5%	0,005 €	0,007 €	0,009 €
Total TTC	0,098 €	0,131 €	0,164 €

Pain Bio ou de qualité supérieure	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,124 €	0,165 €	0,247 €
TVA 5,5%	0,007 €	0,009 €	0,014 €
Total TTC	0,131 €	0,174 €	0,261 €

	Gouter
Total HT	0,824 €
TVA (5,5%)	0,045 €
Total TTC	0,869 €

Les prix seront révisés annuellement selon les modalités suivantes :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de Mars 2024. Ce mois est appelé « mois zéro » (M0)

Une révision des prix sur la base de l'indice INSEE des prix à la consommation « Ensemble des ménages - France- alimentation y compris restaurants, cantines, cafés N°001763856 » interviendra à compter du 1^{er} septembre 2025 par l'application de la formule de révision suivante :

$$P_1 = P_0 (0.15 + 0.85 I_1 / I_0)$$

Dans laquelle :
 P_1 = Prix HT par repas révisé à la date anniversaire du marché
 P_0 = Valeur de P_1 au mois M0 ou à la date de la dernière révision
 I_1 = Indice des prix à la consommation « Ensemble des ménages - Cantines N°1763856 » connu M0+ 12 mois
 I_0 = Valeur respective de I au mois M0 ou à la date de la dernière révision.

L'index de référence I_0 , publié par l'INSEE à la date d'effet du présent marché, est l'index du mois de Mars *Indice des prix à la consommation - Ensemble des ménages - France- alimentation y compris restaurants, cantines, cafés (Indice INSEE n°001763856)*.

Article 10 : Modalités de règlement des comptes

10.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les demandes de paiement seront effectuées par Angers Loire Restauration à chaque fin de mois, elles seront accompagnées d'un état récapitulatif des repas livrés. Elles seront réglées dans un délai de 30 jours, à compter de la réception de la facture via le portail Chorus Pro.

Cet état fera apparaître, en distinguant les tarifs enfants et adultes.

Pour les repas multichoix :

- le nombre d'éléments livrés par jour et par site :
 - * Hors d'oeuvre,
 - * Plats protidiques,
 - * Plats d'accompagnement (légumes et / ou féculents),
 - * Fromages ou laitage,
 - * Desserts.
- le prix total hors taxe,
- le taux et le montant de la TVA,
- le prix total TTC.

Pour les repas complets :

- le nombre de repas livrés par jour et par site,
- le prix total hors taxe,
- le taux et le montant de la TVA,
- le prix total TTC.

10.2 - Présentation des demandes de paiement

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies par Angers Loire Restauration selon les conditions prévues à l'article 11.4 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les demandes de paiement seront établies en un seul exemplaire portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale;
- le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro du marché ;
- la désignation de l'organisme débiteur
- le montant des fournitures admises, établi conformément aux stipulations du marché, hors TVA
- les montants et taux de TVA légalement applicables ;
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation.

Les demandes de paiement seront transmises via le portail Chorus Pro.

10.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues à Angers Loire Restauration seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

Le taux des intérêts moratoires sera celui du taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Article 11 : Pénalités

11.1 - Pénalités

Dans le cas prévu ci-après, faute par Angers Loire Restauration de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des articles 11-2, 11-3 et 11-4. Les pénalités seront prononcées au profit de la Commune par le Maire.

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, et sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Commune, des pénalités seront appliquées au titulaire et notamment dans les conditions suivantes :

- **En cas de retard** dans le fonctionnement du service ou bien en cas d'interruption générale ou partielle du service (des problèmes de livraisons répétées tant du point de vue des quantités que des heures de livraison ...);
- **En cas de non-conformité de l'exploitation du service** aux prescriptions du titre II du présent cahier des charges (qualité et présentation de produits, le non-respect des grammages annoncés...);
- **En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur** en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition (absences répétées d'étiquetage des plats, la mauvaise qualité notoire de la fourniture, épiluchures dans les plats, manque d'étiquetage des plats, ...);
- **En cas de non-respect par le titulaire de la clause d'engagement sur les menus** prévue à l'article 17.1.1 du cahier des charges prévoyant notamment l'utilisation de produits saisonniers ou frais, Angers Loire Restauration devra justifier les raisons de la non-application de la clause (cas de force majeure, hausse des cours..)

Pour chacun des manquements désignés ci-dessus, une pénalité égale à un montant forfaitaire de **700 € par jour** sera appliquée suite à un courrier envoyé en recommandé.

- **Pénalités pour non-fourniture des certificats, menus ou factures justificatives**
Des pénalités d'un montant de **50 € par jour de retard** pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande de la collectivité, des certificats de

provenance ou autres documents tels que facture d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

→ **Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats**

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et une pénalité d'un montant de **500 € par infraction** constatée sera perçue par la collectivité.

11.2 - Sanctions coercitives - la mise en régie provisoire

Angers Loire Restauration assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou à la collectivité.

En cas d'interruption totale ou partielle du service de restauration, la Commune a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge bon. Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré aux frais d'Angers Loire Restauration.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée à Angers Loire Restauration par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant. La régie cesse dès qu'Angers Loire Restauration est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

11.3 - Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues par les articles 11-1, 11-2, et 11-4, le Maire peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, ou de menace à l'hygiène ou à la santé publique, toute décision adaptée à la situation. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge d'Angers Loire Restauration, sauf dans les cas de force majeure ou cause d'exonération prévues à l'article 11-1.

11.4 - Sanctions résolutoires - la déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, où Angers Loire Restauration n'assure pas le service dans les conditions prévues au contrat depuis plus de cinq jours, la Commune peut, outre les mesures prévues par les articles 11-2 et 11-3, prononcer la résiliation du contrat sauf causes d'exonération prévues à l'article 11-1.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge d'Angers Loire Restauration.

Article 12 : Clause de réexamen

Les modifications du contrat seront passées dans le respect des dispositions des articles R. 2194-1 à R. 2194-10 du code de la commande publique.

En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché, les parties examinent de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance.

Le cas échéant, les parties conviennent, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts directement induits par cette circonstance sur la base de justificatifs fournis par le titulaire. Il est tenu compte, notamment :

- des surcoûts liés aux modifications d'exécution des prestations ;
- des conséquences liées à la prolongation des délais d'exécution du marché.

Angers Loire Restauration est tenu de demander, en temps utile, qu'il soit procédé à des constatations contradictoires pour permettre à la Commune des Ponts de Cé d'évaluer les moyens supplémentaires effectivement mis en œuvre.

Sont exclues de cette évaluation, les augmentations de prix prises en compte dans les index ou indices utilisés pour la révision des prix du marché.

Les surcoûts pris en charge par la Commune des Ponts de Cé peuvent faire l'objet d'une avance dans les conditions fixées par les documents particuliers du marché ou dans l'avenant conclu en application du présent article.

En cas de circonstances exceptionnelles, le rythme d'ajustement des prix pourra être modifié. Angers Loire Restauration apportera des éléments permettant de justifier la hausse de prix proposée.

Article 13 : Assurances

Angers Loire Restauration est couverte par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1242 du Code civil.

Elle pourra fournir une attestation de son assureur justifiant qu'elle est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, elle doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 14 : Résiliation du marché

Les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général, Angers Loire Restauration percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA,

diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 3,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2143-3 et R 2143-4 du code de la commande publique ou de refus de la SPL Angers Loire Restauration de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application des conditions de résiliation du marché prévues au présent marché.

Article 15 : Litige

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Rennes 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. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Article 16 : Dérogations au C.C.A.G.

Les articles 11.1, 11.2, 11.3, 11.4 du cahier des charges dérogent à l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

TITRE II- LES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 17 : Contenu de la prestation d'Angers Loire Restauration

17.1 Missions

Dans le cadre du présent marché, Angers Loire Restauration s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection des repas aux usagers.

Angers Loire Restauration a donc pour mission, en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité, de fournir des repas en liaison froide pour les enfants et adultes fréquentant la restauration scolaire, dont les effectifs apparaissent au 17.3.

Angers Loire Restauration veille à prendre en compte toutes les évolutions qui peuvent intervenir et qui toucheraient son activité (en matière de restauration collective, restauration scolaire, nutrition...).

↳ Elle a pour mission principale d'assurer :

- **l'élaboration des menus,**
- **la confection des repas** comprenant 4 ou 5 composantes,
- **le transport des repas en liaison froide et la livraison sur site**

La mise en température et la distribution des repas sont à la charge de la commune.

Les repas seront des déjeuners, à livrer, en qualité et en quantité, chaque jour pendant la période scolaire selon le calendrier fixé par l'inspection académique.

Les catégories d'usagers sont les suivantes : enfants (élèves des écoles maternelles et élémentaires et accueils de loisirs) et adultes (personnels de surveillance, d'animation, de service, enseignants, famille...)

Angers Loire Restauration devra s'assurer de la qualité gustative des produits ; la même qualité devra être assurée du premier au dernier jour de service.

↳ Afin de garantir un service de repas continu, Angers Loire Restauration devra mettre en place **un stock d'urgence sur chaque site**, composé de repas de longue conservation (type conserves ou produits lyophilisés). Ce stock d'urgence est destiné à faire face à tout problème empêchant la livraison ou la consommation des repas initialement prévus. Ce stock sera composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert et sera utilisé uniquement après accord d'Angers Loire Restauration. Si des produits du stock d'urgence sont utilisés à d'autres fins ou disparaissent, ils seront facturés à la commune.

Un inventaire de ce stock d'urgence devra être effectué à la demande d'Angers Loire Restauration.

17.1.1 L'élaboration des menus

↳ La composition des menus

Les menus seront établis par une diététicienne. Angers Loire Restauration s'efforcera de varier au maximum la composition des repas en tenant compte des équilibres alimentaires et de la saisonnalité des fruits et des légumes.

Les menus respectent les obligations et orientations nationales du GERMEN et du PNNS. Il est précisé à cet égard que les menus sont structurés de façon constante en quatre ou cinq éléments et que les grammages appliqués aux diverses familles de produits sont inspirés des recommandations du GERMEN. Ces éléments sont susceptibles d'évoluer en fonction de la loi EGALIM et des obligations de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les menus doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel et de toute recommandation applicable en la matière, en direction des enfants.

Les menus seront donc conçus selon les recommandations nutritionnelles nationales, notamment en ce qui concerne la qualité nutritionnelle et organoleptique de leurs composants. Ils comporteront 4 ou 5 composantes, selon les exemples suivants :

Repas 5 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat protidique
- un plat d'accompagnement (féculents et / ou légumes)
- un fromage ou un laitage
- un dessert

Ou repas 4 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat protidique
- un plat d'accompagnement (féculents et / ou légumes)
- un dessert lacté

Ou repas 4 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat complet comprenant la composante protidique et accompagnement,
- un fromage,
- un dessert

Ces éléments (nombre de composantes par repas et grammage) sont susceptibles d'évoluer.

Angers Loire Restauration doit assurer une diversité dans ses menus et varier toutes les composantes du repas, en privilégiant les fruits et les légumes de saison. Elle devra

donc proposer les produits saisonniers dans l'élaboration des menus, notamment des fruits et légumes de saison.

Pour la qualité de ses repas, Angers Loire Restauration devra respecter la loi Egalim sur la qualité des approvisionnements, voire même selon le choix de gamme effectué par la commune, aller au-delà. Elle s'efforcera de faire appel à des producteurs locaux pour l'ensemble des composantes proposées (viande, laitage...). Elle fournira tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (moutarde, vinaigre, huile, sel et poivre). Ces ingrédients seront inclus dans la prestation et ne font pas l'objet d'un prix spécifique.

☞ **Le menu de substitution en cas d'urgence**

Angers Loire Restauration devra indiquer la composition des menus de substitution qu'il propose en cas de problème technique d'urgence survenant sur les sites de restauration (exemple : coupure électrique prolongée, fours de remise en température défectueux...)

☞ **Les menus spécifiques (végétarien, alternative à la viande...)**

Angers Loire Restauration proposera un menu alternatif à la viande chaque jour, un menu alternatif à la viande de porc les jours de service de porc.
Angers Loire Restauration propose un menu végétarien par semaine pour tous les convives.

☞ **Repas froid et menu pique-nique :**

Angers Loire Restauration pourra proposer un repas froid (type pique-nique), à la demande de la commune.
Ces repas pourront présenter des caractéristiques festives comme par exemple le buffet de fin d'année.

☞ **Dispositions particulières**

Boissons :

La boisson habituelle sera de l'eau, servie sur table dans des pichets et prise en charge par la collectivité.

Dans le cadre des repas festifs ou des pique-niques (voir article 16.1.2), une boisson spécifique (exemple : jus de fruits) pourra être servie dans des contenants collectifs d'une capacité d'un litre minimum.

Serviettes :

Une serviette sera fournie par Angers Loire Restauration pour tous les élèves élémentaires, sous la forme de serviettes en papier à usage unique.

17.1.2 Offre d'animations

Angers Loire Restauration devra proposer régulièrement des animations en restaurants scolaires.

Un repas à thème pourra être réalisé une fois par période (c'est-à-dire avant chaque période de vacances scolaires), en plus des fêtes calendaires (Noël, Epiphanie, Chandeleur, Pâques). Un catalogue de repas à thème est disponible sur demande.

Des affiches pourront être distribuées par Angers Loire Restauration sur les sites de restauration afin de marquer certaines manifestations culinaires pour lesquelles un repas spécial aura été confectionné (exemple : semaine du goût).

Les repas améliorés ou les repas établis dans le cadre d'une animation prévue dans l'offre, seront facturés au prix normal, dans les mêmes conditions que celles prévues à l'article des clauses financières.

17.1.3 Mode de communication

↳ Communication des menus :

Les menus en format imprimable seront communiqués via le site internet <https://www.papillote-et-cie.fr/> pour la période comprise entre deux périodes de vacances scolaires.

La commune se chargera de l'affichage des menus et de l'information des parents. Il peut être convenu qu'Angers Loire Restauration, selon des conditions à définir entre les parties, fournisse à la commune des menus imprimés.

↳ Communication du nombre de repas :

La commune procédera à une commande de repas complet ou multichoix (ainsi, le nombre sera variable selon qu'il s'agisse de l'entrée, du plat protidique, du plat d'accompagnement, du fromage ou laitage et du dessert)

Ces quantités seront saisies via l'interface Fusion Web qui est un système de réservation mis en œuvre par Angers Loire Restauration. Elles seront saisies 15 jours à l'avance. Des réajustements, dans la limite de 10%, pourront être réalisés jusqu'à 48 heures à l'avance, en jours ouvrés, par la personne responsable de la restauration. En cas de litige sur les quantités, c'est la saisie indiquée dans Fusion Web qui fait foi.

En cas de grève, la commande pourra être ajustée au-delà des 10% en respectant le délai des 48h à l'avance, en jours ouvrés.

↳ Échanges entre la collectivité et Angers Loire Restauration :

Afin de recenser les dysfonctionnements ou les remarques de la collectivité, Angers Loire Restauration devra fournir les coordonnées (mail et téléphone) d'une personne référente.

Chaque dysfonctionnement ou remarque de la collectivité donnera lieu à une réponse de la part d'Angers Loire Restauration (et réciproquement), et fera l'objet d'un suivi.

↳ **Rencontres :**

Au minimum, une rencontre par année scolaire sera organisée entre les représentants d'Angers Loire Restauration en charge du marché, des personnes responsables de la restauration scolaire, des élus municipaux en charge des affaires scolaires afin de faire un point sur le fonctionnement et l'organisation du service dans sa globalité.

Des rencontres ponctuelles pourront également être organisées pour évoquer des points particuliers sur demande de la commune.

17.1.4 Procédure de livraison

La livraison des repas doit se faire sur les sites de restauration scolaire selon les indications prévues ci-après.

- ↳ Angers Loire Restauration effectuera la livraison en liaison froide des repas sur les sites, chaque jour, dès qu'il le souhaite, et au plus tard avant 11h00. Les repas seront livrés dans les armoires froides.
- ↳ Le transport sera assuré par Angers Loire Restauration, par le biais d'un véhicule spécifique, adapté et conforme à la législation en vigueur. Angers Loire Restauration vérifiera le bon fonctionnement des armoires froides lors du dépôt des denrées.

En cas de problème, Angers Loire Restauration devra prévenir la responsable du service sur chaque site de restauration, à compter de 8h30 le matin (contact pour tous les aléas et notamment lors des livraisons sur site : panne...). Angers Loire Restauration indiquera la procédure à suivre en cas de défaillance du matériel (armoire froide).

Le chauffeur livreur d'Angers Loire Restauration inscrira la température sur la feuille de relevé lors de la livraison sur chaque site, avec ses moyens techniques pour les relevés (relevés de température des armoires froides, des conditionnements). Par la suite, le personnel de la commune, lors de sa prise de service, fera le relevé des températures et des plats témoins, sur chaque site.

La commune mettra à disposition d'Angers Loire Restauration les clés du site (portails et accès des bâtiments) et donnera les informations nécessaires, notamment celles relatives au système d'alarmes anti-intrusion le cas échéant.

Angers Loire Restauration devra respecter les règles de sécurité aux abords des sites de restauration (vitesse limitée, potelets amovibles à remettre en place le cas échéant...).

17.1.5 Les contenants alimentaires

Les repas enfants et adultes livrés sur chaque site seront conditionnés pour permettre une remise en température en bacs inox pour toutes les composantes du repas.

Angers Loire Restauration précisera les dimensions des bacs inox utilisés ainsi que leur contenance (nombre de rations) en fonction des repas.

Une impression devra obligatoirement être apposée sur chaque bac inox. Cette impression devra préciser notamment le numéro d'agrément, la nature du produit, la date de fabrication, le délai de conservation, les modalités de remise en température, le nombre de rations et la catégorie de convives.

Le lavage des bacs, couvercles et valves sera assuré par Angers Loire Restauration. Le ramassage des éléments se fera l'après-midi après le service du repas.

La commune s'engage à ce que son personnel de service respecte les consignes et modalités transmises par Angers Loire Restauration en lien avec l'usage des bacs inox réutilisables.

17.2 Prestations connexes :

Prêt de matériels :

Il peut être convenu dans le contrat la mise à disposition de matériel (four, armoire froide). Le matériel devra être nettoyé tous les jours par le personnel de la commune. L'entretien préventif et curatif sera assuré par Angers Loire Restauration. Dans ce cas, un avenant spécifique précisant le matériel, ses conditions d'utilisations et les conditions financières sera acté.

Formation du personnel de service :

Il est proposé de manière facultative des formations à l'HACCP destinées au personnel de service de la commune. Une facturation, selon un tarif fixé chaque année, sera effectuée si la commune souhaite que cette formation soit dispensée à son personnel de service.

17.3 Effectifs

Angers Loire Restauration assurera la préparation et la livraison des repas, en liaison froide, pour les sites de restauration selon la répartition suivante :

Site	2023-2024	2024-2025	2025-2026	Total
École André Malraux 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	144	69	4	217
École Jacques Prévert Rue Jacques Prévert 49130 Les Ponts de Cé	100	49	4	153
École Raoul Corbin Rue de l'école 49130 Les Ponts de Cé	56	23	0	79
École Raymon Renard Rue Joachim du Bellay 49130 Les Ponts de Cé	80	45	0	125
Accueil de loisirs 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	65	50	6	121

La répartition du nombre d'enfants sur chaque site peut être amenée à évoluer sans pour autant modifier le nombre de rationnaires. Le nombre de rationnaires par site peut aussi évoluer en cours d'exécution du marché.

Le prix sera établi en considérant que le nombre de repas estimatif annuel à assurer est pour 12 mois soit 140 jours « écoles », 35 « mercredis » et 80 jours « vacances ». L'estimation annuelle du nombre de repas de 94 275 environ.

Article 18 : Règlementation

La qualité et la composition nutritionnelle des repas respecteront la réglementation en vigueur, notamment la loi Egalim, la loi AGECE et la Loi Climat et Résilience.

Les repas livrés devront être adaptés à l'âge des enfants notamment les grammages en fonction des recommandations nationales.

Angers Loire Restauration respectera la réglementation nationale et européenne, protectrice pour le consommateur en matière d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ainsi que pour les volailles (grippe aviaire). Angers Loire Restauration n'utilisera pas de produits contenant des OGM.

Angers Loire Restauration tiendra à la disposition de la commune tous les documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes pour permettre la vérification de leur origine :

- Fiches techniques de matières premières,
- Nature des produits utilisés en frais et en surgelés,
- Certificats de provenance de la viande utilisée dans la préparation des repas.

Il en sera de même pour d'autres aliments.

Angers Loire Restauration s'engage à se conformer à toute la législation en vigueur applicable à son activité.

Toute disposition nouvelle relative à la restauration collective, et plus particulièrement à la restauration en milieu scolaire sera applicable dès sa publication, y compris les mesures relatives à l'environnement.

Article 19 : Contrôles

Angers Loire Restauration sera tenu de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur. Les comptes rendus et bilans de contrôles réalisés, tant par Angers Loire Restauration que par les services compétents de l'Etat sont systématiquement transmis à la collectivité dès qu'ils sont connus.

Angers Loire Restauration veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel, et notamment de celui qui manipule des denrées.

La collectivité se réserve la possibilité de contrôler à tout moment la qualité des fournitures et des plats préparés et sera destinataire d'une copie des conclusions établies par les services sanitaires compétents.

Article 20 : Matériels

La commune dispose du matériel nécessaire à la livraison en liaison froide sur le site : armoires froides, four de remise en température, bain-marie ou plaques pour un maintien en température des aliments chauds, thermomètres électroniques pour le suivi des températures.

En cas de panne de ce matériel, Angers Loire Restauration devra préciser si elle est en mesure de mettre à disposition de la commune du matériel de remplacement en attente de la réparation du matériel défectueux.

Article 21 : Missions assurées par la commune

A titre informatif, il est indiqué que la commune prend en charge :

- Le suivi des équipements et du matériel,
- Le suivi des contrats de maintenance,
- Le suivi des contrats d'entretien,
- Le suivi des consommations des fluides,
- La réservation des repas et la facturation des repas aux familles.

Le personnel communal sera chargé de :

- La mise en place des tables,
- L'entretien des locaux (offices, salles de restauration),
- Le nettoyage des équipements,
- Le service et la surveillance des enfants.

A Angers

le 18 avril 2024

Pour Angers Loire Restauration,
Sophie Sauvourel, Directrice Générale,



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

A

le

Pour la commune des Ponts de Cé,

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

ACTE D'ENGAGEMENT

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE SITE DE RESTAURATION SCOLAIRE

ACTE D'ENGAGEMENT

Pouvoir adjudicateur

Commune des Ponts de Cé.

Objet du marché :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les sites de restauration scolaire et l'accueil de loisirs de la Commune des Ponts de Cé.

Mode de passation et forme de marché :

Contrat de prestations intégrées conclu avec Angers Loire Restauration en application de l'article L 2511-1 du code de la commande publique relatif à la quasi-régie.

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

Monsieur le Maire de la Commune des Ponts de Cé.

Ordonnateur :

Monsieur le Maire de la Commune des Ponts de Cé.

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier Payeur Général
Trésorerie Les Ponts de Cé - 3 Rue Jean Macé BP 50019 - 49130 Les Ponts de Cé.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : CONTRACTANT	4
ARTICLE 2 : PRIX	4
ARTICLE 3 : DUREE DU MARCHE- DELAIS D'EXECUTION	5
ARTICLE 4 : PAIEMENT	5
ARTICLE 5 : NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE	5

Article 1 : Contractant

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché visées à l'article 2 du cahier des charges valant clauses administratives particulières (CCAP) et conformément à leurs clauses et stipulations,

La Société Angers Loire Restauration (ALREST), société anonyme publique locale au capital de 1 664 100 euros, immatriculée au RCS d'Angers sous le numéro 840 975 379 000 24 et dont le siège social est situé au 44 rue Jacqueline Pertus - 49100 Angers.

Représentée par Madame Sophie Sauvourel, sa Directrice Générale.

S'engage, sur la base de son offre à exécuter les prestations demandées dans les conditions définies ci-après.

Article 2 : Prix

Le présent marché est un marché à prix unitaire.

La fourniture des repas ainsi que l'ensemble des prestations définies au Cahier des charges seront réglées conformément au bordereau des prix unitaires (B.P.U).

L'évaluation des fournitures à livrer telle qu'elle résulte du détail quantitatif et estimatif s'élève à :

Pour la solution de base¹ :

- Montant hors taxe : 288 122.55 Euros
- TVA (taux de 5.5 %) : 15 846.74 Euros
- Montant TTC : 303 969.28 Euros

Soit en lettres : Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf €uros et vingt-huit centimes.

Pour la prestation supplémentaire ou alternative numéro :

- Montant hors taxe : Euros
- TVA (taux de %) : Euros
- Montant TTC : Euros
- Soit en lettres :

¹ Le montant est estimatif car le marché est à prix unitaires

Article 3 : Durée du marché- Délais d'exécution

Le présent marché est conclu pour une durée d'un peu moins d'un an à compter du 1^{er} septembre 2024.

Il sera reconduit selon les modalités prévues à l'article 3.2 du Cahier des charges.

Article 4 : Paiement

La Commune se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du ou des comptes suivants² :

- Ouvert au nom d'Angers Loire Restauration

Domiciliation : Crédit Agricole de l'Anjou et du Maine

Code banque : 17906

Code guichet : 00032

N° de compte : 96395368262

Clé RIB : 48

IBAN : FR76 1790 6000 3296 3953 6826 248

BIC : AGRIFRPP879

Article 5 : Nomenclature communautaire

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont :

Classification principale	Classification complémentaire
Services de restauration scolaire. (555231003)	

DECLARATION DU COCONTRACTANT

J'affirme sous peine de résiliation du marché que la société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup des exclusions des marchés publics découlant des articles L2141-1 à L2141-5 du code de la commande publique

² Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.

ENGAGEMENT D'ANGERS LOIRE RESTAURATION

Fait en deux originaux
A *Angers*
Le *18 a.Vri. 2024*

Signature
Porter la mention manuscrite
Lu et approuvé

Lu et approuvé
Sophie Sauvouret,
Directrice Générale.



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LA COMMUNE

Est acceptée la présente offre ³ pour valoir
marché

Signature du Maire habilité par la
délibération en date du

Offre de base : 303 969.28 € TTC

Prestation supplémentaire retenue éventuellement : 0€ TTC

Soit un total de : 303 969.28 € TTC

(montant en lettres) : Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf euros et vingt-huit centimes.

A
Le

Elle est complétée par les annexes suivantes⁴ :

- Annexe n°1 relative à la présentation d'un sous-traitant ;
 Autres annexes (A préciser) :

³ Préciser la ou les options à retenir dans ce marché

⁴ Cocher la case correspondante

NOTIFICATION DU MARCHE (Date de notification du marché)

En cas de remise contre récépissé :

Angers Loire Restauration signera la formule ci-dessous :

« Reçu à titre de notification une copie du présent marché »

A le⁵

Signature

En cas d'envoi en LR/AR (Lettre recommandée avec accusé de réception) :

*Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par la Angers Loire Restauration
(valant date de notification du marché)*

⁵ Date et signature originales

NANTISSEMENT OU CESSION DE CREANCES⁶

Certificat de cessibilité établi en date du à

OU

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

A le⁷

Signature

⁶ Cochez la case qui correspond à votre choix , soit certification de cessibilité soit copie délivrée en unique exemplaire

⁷ Date et signature originales

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

DETAIL ESTIMATIF ET QUANTITATIF

Estimation en repas complets sans pain du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 :

École André Malraux 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	20160	9660	560	30380
École Jacques Prévert Rue Jacques Prévert 49130 Les Ponts de Cé	14000	6860	560	21420
École Raoul Corbin Rue de l'école 49130 Les Ponts de Cé	7840	3220	0	11060
École Raymond Renard Rue Joachim du Bellay 49130 Les Ponts de Cé	11200	6300	0	17500
Accueil de loisirs 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	7475	5750	690	13915
Total effectifs	60675	31790	1810	94275
Prix unitaire du repas	3,077 €	2,994 €	3,451 €	-
Total HT déjeuner ou pique-nique	186 696,98 €	95 179,26 €	6 246,31 €	288 122,55 €
TVA 5,5%	10 268,33 €	5 234,86 €	343,55 €	15 846,74 €
Total TTC	196 965,31 €	100 414,12 €	6 589,86 €	303 969,28 €

Montant Prévisionnel Facture du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 TTC en Euros :

Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf euros et vingt-huit centimes.

L'estimatif annuel correspond au coût des repas complets pour 140 jours d'école et 35 jours de mercredis et 80 jours de vacances scolaires.

A Angers le 20/06/2024

Solmie Sauvourel,

Directrice Générale



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Bordereau des prix unitaires pour la prestation gamme « Egalim améliorée » du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025.

	Maternel	Elémentaire	Adulte
Entrée	0,241 €	0,248 €	0,278 €
Plat	1,595 €	1,639 €	1,839 €
Garniture	0,340 €	0,349 €	0,391 €
Fromage	0,393 €	0,405 €	0,454 €
Dessert	0,425 €	0,436 €	0,489 €
Total HT	2,994 €	3,077 €	3,451 €
TVA (5,5%)	0,165 €	0,169 €	0,190 €
Total TTC	3,159 €	3,246 €	3,641 €

En option :

Pain classique	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,093 €	0,124 €	0,155 €
TVA 5,5%	0,005 €	0,007 €	0,009 €
Total TTC	0,098 €	0,131 €	0,164 €

Pain Bio ou de qualité supérieure	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,124 €	0,165 €	0,247 €
TVA 5,5%	0,007 €	0,009 €	0,014 €
Total TTC	0,131 €	0,174 €	0,261 €

	Goûter
Total HT	0,824 €
TVA (5,5%)	0,045 €
Total TTC	0,869 €

A Angers le 17 avril 2024
Sophie Sauvage

Directrice Générale



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

CAHIER DES CHARGES VALANT C.C.A.P

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
TITRE I - LES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES	3
ARTICLE 1^{ER} : OBJET DU MARCHÉ- DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 - OBJET DU MARCHÉ	3
1.2 - DECOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS	3
1.3 - DUREE DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ	4
ARTICLE 3 : DELAIS D'EXECUTION	4
3.1 - DELAIS DE BASE	4
3.2 - RECONDUCTION DU MARCHÉ :	4
3.3 - PROLONGATION DES DELAIS	4
ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	4
4.1 - ADRESSES DE LIVRAISON	5
4.2- STOCKAGE, EMBALLAGE ET TRANSPORT	5
4.3- CONDITIONS ET DELAI DE LIVRAISON	5
ARTICLE 5 : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	5
ARTICLE 6 : MAINTENANCE ET GARANTIES DES PRESTATIONS	5
ARTICLE 7 : GARANTIES FINANCIERES	5
ARTICLE 8 : AVANCE	5
ARTICLE 9 : PRIX DU MARCHÉ	6
9.1 - CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES	6
9.2 - COMPOSITION ET MODALITES DE VARIATIONS DES PRIX	6
ARTICLE 10 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES	8
10.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS	8
10.2 - PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENT	8
10.3 - DELAI GLOBAL DE PAIEMENT	9
ARTICLE 11 : PENALITES	9
11.1 - PENALITES	9

11.2 - SANCTIONS COERCITIVES - LA MISE EN REGIE PROVISOIRE	10
11.3 - MESURES D'URGENCE	10
11.4 - SANCTIONS RESOLUTOIRES - LA DECHEANCE	10
ARTICLE 12 : CLAUSE DE REEXAMEN	11
ARTICLE 13 : ASSURANCES	11
ARTICLE 14 : RESILIATION DU MARCHE	11
ARTICLE 15 : LITIGE	12
ARTICLE 16 : DEROGATIONS AU C.C.A.G.	12
TITRE II- LES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	13
ARTICLE 17 : CONTENU DE LA PRESTATION D'ANGERS LOIRE RESTAURATION	13
17.1 MISSIONS	13
17.2 PRESTATIONS CONNEXES :	18
PRET DE MATERIELS :	18
17.3 EFFECTIFS	18
ARTICLE 18 : REGLEMENTATION	19
ARTICLE 19 : CONTROLES	20
ARTICLE 20 : MATERIELS	20
ARTICLE 21 : MISSIONS ASSUREES PAR LA COMMUNE	21

PREAMBULE

Les stipulations du cahier des clauses administratives générales relatif aux marchés publics de fournitures courantes et services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 sont applicables au marché de fournitures et livraison de repas en liaison froide sauf stipulations contraires du présent cahier des charges.

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions dans lesquelles Angers Loire Restauration s'engage à fournir et à livrer des repas en liaison froide pour les établissements scolaires et l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé.

Il comprend dans le titre I les clauses administratives particulières applicables au marché et dans un titre II, les clauses techniques particulières.

Il est précisé que les modalités de contrôle exercé par la commune sur Angers Loire Restauration, de manière analogue à celui qu'elle exerce sur ses propres services, sont définies dans les documents qui régissent le fonctionnement structurel d'Angers Loire Restauration (notamment le règlement intérieur) et ne sont pas reprises dans le présent cahier des charges.

TITRE I - LES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Article 1^{er} : Objet du marché- Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

La Commune des Ponts de Cé dispose quatre établissements scolaires sur son territoire qui comptabilisent globalement 566 enfants et un accueil de loisirs qui comptabilise 115 enfants pour l'année scolaire (effectifs constatés sur l'année scolaire 2023/2024), répartis selon les indications précisées à l'article 17.3 du présent cahier des charges.

Le présent marché porte sur la préparation et la livraison des repas en liaison froide pour les sites de restauration scolaire et l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé selon les modalités et dans les conditions définies au présent cahier des charges.

Il est précisé que la commune fait le choix de la gamme de prestation nommée « Egalim améliorée » à compter du démarrage de ce présent marché.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

1.3 - Durée du marché

La durée du marché est indiquée à l'acte d'engagement. Les modalités de reconduction sont indiquées à l'article 3 du présent cahier des charges.

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Le présent cahier des charges valant C.C.A.P. et ses documents annexés,
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le détail estimatif et quantitatif,
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009

Article 3 : Délais d'exécution

3.1 - Délais de base

Le délai d'exécution de l'ensemble des prestations est stipulé à l'acte d'engagement.

3.2 - Reconduction du marché :

Le présent marché court à partir du 1^{er} septembre 2024 jusqu'au dernier jour d'ouverture, des vacances d'été 2025, de l'accueil de loisirs de la commune des Ponts de Cé.

Le marché sera reconduit tacitement jusqu'à son terme et pour une durée équivalente à la durée initiale (une année scolaire) et au maximum 3 fois soit jusqu'au dernier jour d'ouverture de l'accueil de loisirs de l'été 2028.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

3.3 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations figurant au titre II du présent cahier des charges (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

4.1 - Adresses de livraison

Les repas seront livrés selon les modalités prévues à l'article 17.1.4 et aux adresses mentionnées à l'article 17.3.

4.2- Stockage, emballage et transport

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du C.C.A.G.-F.C.S. Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité d'Angers Loire Restauration et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

4.3- Conditions et délai de livraison

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S.

Le délai de livraison des fournitures est précisé comme suit : livraison des repas sur les écoles et l'accueil de loisirs avant 11 h00.

Angers Loire Restauration respectera toutes les normes en vigueur concernant le respect de la chaîne du froid avec un moyen de transport adéquat et respectera les dispositions prévues à l'article 17.1.4 du présent cahier des charges.

Article 5 : Constatation de l'exécution des prestations

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées par la personne responsable présente sur chaque site de restauration au moment de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 22 et 23.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

Aucune réclamation ne sera prise en compte après 11h30 le jour de la consommation.

Article 6 : Maintenance et garanties des prestations

Sans objet.

Article 7 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 8 : Avance

Aucune avance ne sera versée.

Article 9 : Prix du marché

9.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les repas se composent, selon le menu, de 4 ou 5 composantes. Parfois, un plat complet regroupera deux composantes : plat protidique et accompagnement.

Les prix des repas faisant l'objet du marché seront réglés par application des prix unitaires figurant au bordereau des prix selon les modalités indiquées à l'acte d'engagement.

Il est précisé que la fourniture d'un repas particulier ou repas à thème peut faire l'objet d'une facturation spécifique.

Le prix comprend la fourniture des denrées, la confection des repas ainsi que le transport. Chaque composante du repas fera l'objet d'un prix spécifique pour les repas multichoix, c'est-à-dire, un prix pour :

- un hors d'œuvre,
- un plat protidique,
- un plat d'accompagnement (légumes et / ou féculents),
- un fromage ou laitage,
- un dessert

Ou alors un prix unitaire pour les repas complets.

Il pourra être ajouté, en cas de besoin, du pain, un goûter ou tout autre produit alimentaire souhaité par la commune. Cela fera l'objet d'une facturation spécifique.

Les prix unitaires du bordereau de prix sont appliqués aux quantités réellement fournies.

9.2 - Composition et modalités de variations des prix

Du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 les prix seront les suivants :

	Maternel	Elémentaire	Adulte
Entrée	0,241 €	0,248 €	0,278 €
Plat	1,595 €	1,639 €	1,839 €
Garniture	0,340 €	0,349 €	0,391 €
Fromage	0,393 €	0,405 €	0,454 €
Dessert	0,425 €	0,436 €	0,489 €
Total HT	2,994 €	3,077 €	3,451 €
TVA (5,5%)	0,165 €	0,169 €	0,190 €
Total TTC	3,159 €	3,246 €	3,641 €

Le prix du pique-nique est identique à celui d'un repas complet.

La fourniture du pain est en option.

Tarif de la part de pain sur demande :

Pain classique	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,093 €	0,124 €	0,155 €
TVA 5,5%	0,005 €	0,007 €	0,009 €
Total TTC	0,098 €	0,131 €	0,164 €

Pain Bio ou de qualité supérieure	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,124 €	0,165 €	0,247 €
TVA 5,5%	0,007 €	0,009 €	0,014 €
Total TTC	0,131 €	0,174 €	0,261 €

	Goûter
Total HT	0,824 €
TVA (5,5%)	0,045 €
Total TTC	0,869 €

Les prix seront révisés annuellement selon les modalités suivantes :

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de Mars 2024. Ce mois est appelé « mois zéro » (M0)

Une révision des prix sur la base de l'indice INSEE des prix à la consommation « Ensemble des ménages - France- alimentation y compris restaurants, cantines, cafés N°001763856 » interviendra à compter du 1^{er} septembre 2025 par l'application de la formule de révision suivante :

$$P_1 = P_0 (0.15 + 0.85 I_1 / I_0)$$

Dans laquelle : P_1 = Prix HT par repas révisé à la date anniversaire du marché
 P_0 = Valeur de P_1 au mois M0 ou à la date de la dernière révision
 I_1 = Indice des prix à la consommation « Ensemble des ménages - Cantines N°1763856 » connu M0+ 12 mois
 I_0 = Valeur respective de I au mois M0 ou à la date de la dernière révision.

L'index de référence I_0 , publié par l'INSEE à la date d'effet du présent marché, est l'index du mois de Mars *Indice des prix à la consommation - Ensemble des ménages - France-alimentation y compris restaurants, cantines, cafés (Indice INSEE n°001763856)*.

Article 10 : Modalités de règlement des comptes

10.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les demandes de paiement seront effectuées par Angers Loire Restauration à chaque fin de mois, elles seront accompagnées d'un état récapitulatif des repas livrés. Elles seront réglées dans un délai de 30 jours, à compter de la réception de la facture via le portail Chorus Pro.

Cet état fera apparaître, en distinguant les tarifs enfants et adultes.

Pour les repas multichoix :

- le nombre d'éléments livrés par jour et par site :
 - * Hors d'oeuvre,
 - * Plats protidiques,
 - * Plats d'accompagnement (légumes et / ou féculents),
 - * Fromages ou laitage,
 - * Desserts.
- le prix total hors taxe,
- le taux et le montant de la TVA,
- le prix total TTC.

Pour les repas complets :

- le nombre de repas livrés par jour et par site,
- le prix total hors taxe,
- le taux et le montant de la TVA,
- le prix total TTC.

10.2 - Présentation des demandes de paiement

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies par Angers Loire Restauration selon les conditions prévues à l'article 11.4 du C.C.A.G.-F.C.S.

Les demandes de paiement seront établies en un seul exemplaire portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale;
- le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro du marché ;
- la désignation de l'organisme débiteur
- le montant des fournitures admises, établi conformément aux stipulations du marché, hors TVA
- les montants et taux de TVA légalement applicables ;
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation.

Les demandes de paiement seront transmises via le portail Chorus Pro.

10.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues à Angers Loire Restauration seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

Le taux des intérêts moratoires sera celui du taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Article 11 : Pénalités

11.1 - Pénalités

Dans le cas prévu ci-après, faute par Angers Loire Restauration de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des articles 11-2, 11-3 et 11-4. Les pénalités seront prononcées au profit de la Commune par le Maire.

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, et sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à la Commune, des pénalités seront appliquées au titulaire et notamment dans les conditions suivantes :

- **En cas de retard** dans le fonctionnement du service ou bien en cas d'interruption générale ou partielle du service (des problèmes de livraisons répétées tant du point de vue des quantités que des heures de livraison ...) ;
- **En cas de non-conformité de l'exploitation du service** aux prescriptions du titre II du présent cahier des charges (qualité et présentation de produits, le non-respect des grammages annoncés...);
- **En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur** en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition (absences répétées d'étiquetage des plats, la mauvaise qualité notoire de la fourniture, épiluchures dans les plats, manque d'étiquetage des plats, ...);
- **En cas de non-respect par le titulaire de la clause d'engagement sur les menus** prévue à l'article 17.1.1 du cahier des charges prévoyant notamment l'utilisation de produits saisonniers ou frais, Angers Loire Restauration devra justifier les raisons de la non-application de la clause (cas de force majeure, hausse des cours..)

Pour chacun des manquements désignés ci-dessus, une pénalité égale à un montant forfaitaire de **700 € par jour** sera appliquée suite à un courrier envoyé en recommandé.

- **Pénalités pour non-fourniture des certificats, menus ou factures justificatives**
Des pénalités d'un montant de **50 € par jour de retard** pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande de la collectivité, des certificats de

provenance ou autres documents tels que facture d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

→ **Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats**

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et une pénalité d'un montant de **500 € par infraction** constatée sera perçue par la collectivité.

11.2 - Sanctions coercitives - la mise en régie provisoire

Angers Loire Restauration assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou à la collectivité.

En cas d'interruption totale ou partielle du service de restauration, la Commune a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge bon. Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré aux frais d'Angers Loire Restauration.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée à Angers Loire Restauration par lettre recommandée avec accusé de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant. La régie cesse dès qu'Angers Loire Restauration est de nouveau en mesure de remplir ses obligations, sauf si la déchéance est prononcée.

11.3 - Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues par les articles 11-1, 11-2, et 11-4, le Maire peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, ou de menace à l'hygiène ou à la santé publique, toute décision adaptée à la situation. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge d'Angers Loire Restauration, sauf dans les cas de force majeure ou cause d'exonération prévues à l'article 11-1.

11.4 - Sanctions résolutoires - la déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, où Angers Loire Restauration n'assure pas le service dans les conditions prévues au contrat depuis plus de cinq jours, la Commune peut, outre les mesures prévues par les articles 11-2 et 11-3, prononcer la résiliation du contrat sauf causes d'exonération prévues à l'article 11-1.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge d'Angers Loire Restauration.

Article 12 : Clause de réexamen

Les modifications du contrat seront passées dans le respect des dispositions des articles R. 2194-1 à R. 2194-10 du code de la commande publique.

En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché, les parties examinent de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance.

Le cas échéant, les parties conviennent, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts directement induits par cette circonstance sur la base de justificatifs fournis par le titulaire. Il est tenu compte, notamment :

- des surcoûts liés aux modifications d'exécution des prestations ;
- des conséquences liées à la prolongation des délais d'exécution du marché.

Angers Loire Restauration est tenu de demander, en temps utile, qu'il soit procédé à des constatations contradictoires pour permettre à la Commune des Ponts de Cé d'évaluer les moyens supplémentaires effectivement mis en œuvre.

Sont exclues de cette évaluation, les augmentations de prix prises en compte dans les index ou indices utilisés pour la révision des prix du marché.

Les surcoûts pris en charge par la Commune des Ponts de Cé peuvent faire l'objet d'une avance dans les conditions fixées par les documents particuliers du marché ou dans l'avenant conclu en application du présent article.

En cas de circonstances exceptionnelles, le rythme d'ajustement des prix pourra être modifié. Angers Loire Restauration apportera des éléments permettant de justifier la hausse de prix proposée.

Article 13 : Assurances

Angers Loire Restauration est couverte par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1242 du Code civil.

Elle pourra fournir une attestation de son assureur justifiant qu'elle est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, elle doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 14 : Résiliation du marché

Les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général, Angers Loire Restauration percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA,

diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 3,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2143-3 et R 2143-4 du code de la commande publique ou de refus de la SPL Angers Loire Restauration de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application des conditions de résiliation du marché prévues au présent marché.

Article 15 : Litige

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Rennes 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. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Article 16 : Dérogations au C.C.A.G.

Les articles 11.1, 11.2, 11.3, 11.4 du cahier des charges dérogent à l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

TITRE II- LES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 17 : Contenu de la prestation d'Angers Loire Restauration

17.1 Missions

Dans le cadre du présent marché, Angers Loire Restauration s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection des repas aux usagers.

Angers Loire Restauration a donc pour mission, en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité, de fournir des repas en liaison froide pour les enfants et adultes fréquentant la restauration scolaire, dont les effectifs apparaissent au 17.3.

Angers Loire Restauration veille à prendre en compte toutes les évolutions qui peuvent intervenir et qui toucheraient son activité (en matière de restauration collective, restauration scolaire, nutrition...).

↳ Elle a pour mission principale d'assurer :

- **l'élaboration des menus,**
- **la confection des repas** comprenant 4 ou 5 composantes,
- **le transport des repas** en liaison froide **et la livraison sur site**

La mise en température et la distribution des repas sont à la charge de la commune.

Les repas seront des déjeuners, à livrer, en qualité et en quantité, chaque jour pendant la période scolaire selon le calendrier fixé par l'inspection académique.

Les catégories d'usagers sont les suivantes : enfants (élèves des écoles maternelles et élémentaires et accueils de loisirs) et adultes (personnels de surveillance, d'animation, de service, enseignants, famille...)

Angers Loire Restauration devra s'assurer de la qualité gustative des produits ; la même qualité devra être assurée du premier au dernier jour de service.

↳ Afin de garantir un service de repas continu, Angers Loire Restauration devra mettre en place **un stock d'urgence sur chaque site**, composé de repas de longue conservation (type conserves ou produits lyophilisés). Ce stock d'urgence est destiné à faire face à tout problème empêchant la livraison ou la consommation des repas initialement prévus. Ce stock sera composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert et sera utilisé uniquement après accord d'Angers Loire Restauration. Si des produits du stock d'urgence sont utilisés à d'autres fins ou disparaissent, ils seront facturés à la commune.

Un inventaire de ce stock d'urgence devra être effectué à la demande d'Angers Loire Restauration.

17.1.1 L'élaboration des menus

☞ La composition des menus

Les menus seront établis par une diététicienne. Angers Loire Restauration s'efforcera de varier au maximum la composition des repas en tenant compte des équilibres alimentaires et de la saisonnalité des fruits et des légumes.

Les menus respectent les obligations et orientations nationales du GERMEN et du PNNS. Il est précisé à cet égard que les menus sont structurés de façon constante en quatre ou cinq éléments et que les grammages appliqués aux diverses familles de produits sont inspirés des recommandations du GEMRCN. Ces éléments sont susceptibles d'évoluer en fonction de la loi EGALIM et des obligations de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les menus doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel et de toute recommandation applicable en la matière, en direction des enfants.

Les menus seront donc conçus selon les recommandations nutritionnelles nationales, notamment en ce qui concerne la qualité nutritionnelle et organoleptique de leurs composants. Ils comporteront 4 ou 5 composantes, selon les exemples suivants :

Repas 5 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat protidique
- un plat d'accompagnement (féculents et / ou légumes)
- un fromage ou un laitage
- un dessert

Ou repas 4 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat protidique
- un plat d'accompagnement (féculents et / ou légumes)
- un dessert lacté

Ou repas 4 composantes :

- un hors d'œuvre
- un plat complet comprenant la composante protidique et accompagnement,
- un fromage,
- un dessert

Ces éléments (nombre de composantes par repas et grammage) sont susceptibles d'évoluer.

Angers Loire Restauration doit assurer une diversité dans ses menus et varier toutes les composantes du repas, en privilégiant les fruits et les légumes de saison. Elle devra

donc proposer les produits saisonniers dans l'élaboration des menus, notamment des fruits et légumes de saison.

Pour la qualité de ses repas, Angers Loire Restauration devra respecter la loi Egalim sur la qualité des approvisionnements, voire même selon le choix de gamme effectué par la commune, aller au-delà. Elle s'efforcera de faire appel à des producteurs locaux pour l'ensemble des composantes proposées (viande, laitage...). Elle fournira tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (moutarde, vinaigre, huile, sel et poivre). Ces ingrédients seront inclus dans la prestation et ne font pas l'objet d'un prix spécifique.

↳ **Le menu de substitution en cas d'urgence**

Angers Loire Restauration devra indiquer la composition des menus de substitution qu'il propose en cas de problème technique d'urgence survenant sur les sites de restauration (exemple : coupure électrique prolongée, fours de remise en température défectueux...)

↳ **Les menus spécifiques (végétarien, alternative à la viande...)**

Angers Loire Restauration proposera un menu alternatif à la viande chaque jour, un menu alternatif à la viande de porc les jours de service de porc.
Angers Loire Restauration propose un menu végétarien par semaine pour tous les convives.

↳ **Repas froid et menu pique-nique :**

Angers Loire Restauration pourra proposer un repas froid (type pique-nique), à la demande de la commune.
Ces repas pourront présenter des caractéristiques festives comme par exemple le buffet de fin d'année.

↳ **Dispositions particulières**

Boissons :

La boisson habituelle sera de l'eau, servie sur table dans des pichets et prise en charge par la collectivité.

Dans le cadre des repas festifs ou des pique-niques (voir article 16.1.2), une boisson spécifique (exemple : jus de fruits) pourra être servie dans des contenants collectifs d'une capacité d'un litre minimum.

Serviettes :

Une serviette sera fournie par Angers Loire Restauration pour tous les élèves élémentaires, sous la forme de serviettes en papier à usage unique.

17.1.2 Offre d'animations

Angers Loire Restauration devra proposer régulièrement des animations en restaurants scolaires.

Un repas à thème pourra être réalisé une fois par période (c'est-à-dire avant chaque période de vacances scolaires), en plus des fêtes calendaires (Noël, Epiphanie, Chandeleur, Pâques). Un catalogue de repas à thème est disponible sur demande.

Des affiches pourront être distribuées par Angers Loire Restauration sur les sites de restauration afin de marquer certaines manifestations culinaires pour lesquelles un repas spécial aura été confectionné (exemple : semaine du goût).

Les repas améliorés ou les repas établis dans le cadre d'une animation prévue dans l'offre, seront facturés au prix normal, dans les mêmes conditions que celles prévues à l'article des clauses financières.

17.1.3 Mode de communication

↳ Communication des menus :

Les menus en format imprimable seront communiqués via le site internet <https://www.papillote-et-cie.fr/> pour la période comprise entre deux périodes de vacances scolaires.

La commune se chargera de l'affichage des menus et de l'information des parents. Il peut être convenu qu'Angers Loire Restauration, selon des conditions à définir entre les parties, fournisse à la commune des menus imprimés.

↳ Communication du nombre de repas :

La commune procédera à une commande de repas complet ou multichoix (ainsi, le nombre sera variable selon qu'il s'agisse de l'entrée, du plat protidique, du plat d'accompagnement, du fromage ou laitage et du dessert)

Ces quantités seront saisies via l'interface Fusion Web qui est un système de réservation mis en œuvre par Angers Loire Restauration. Elles seront saisies 15 jours à l'avance. Des réajustements, dans la limite de 10%, pourront être réalisés jusqu'à 48 heures à l'avance, en jours ouvrés, par la personne responsable de la restauration. En cas de litige sur les quantités, c'est la saisie indiquée dans Fusion Web qui fait foi.

En cas de grève, la commande pourra être ajustée au-delà des 10% en respectant le délai des 48h à l'avance, en jours ouvrés.

↳ Echanges entre la collectivité et Angers Loire Restauration :

Afin de recenser les dysfonctionnements ou les remarques de la collectivité, Angers Loire Restauration devra fournir les coordonnées (mail et téléphone) d'une personne référente.

Chaque dysfonctionnement ou remarque de la collectivité donnera lieu à une réponse de la part d'Angers Loire Restauration (et réciproquement), et fera l'objet d'un suivi.

↳ **Rencontres :**

Au minimum, une rencontre par année scolaire sera organisée entre les représentants d'Angers Loire Restauration en charge du marché, des personnes responsables de la restauration scolaire, des élus municipaux en charge des affaires scolaires afin de faire un point sur le fonctionnement et l'organisation du service dans sa globalité.

Des rencontres ponctuelles pourront également être organisées pour évoquer des points particuliers sur demande de la commune.

17.1.4 Procédure de livraison

La livraison des repas doit se faire sur les sites de restauration scolaire selon les indications prévues ci-après.

↳ Angers Loire Restauration effectuera la livraison en liaison froide des repas sur les sites, chaque jour, dès qu'il le souhaite, et au plus tard avant 11h00. Les repas seront livrés dans les armoires froides.

↳ Le transport sera assuré par Angers Loire Restauration, par le biais d'un véhicule spécifique, adapté et conforme à la législation en vigueur. Angers Loire Restauration vérifiera le bon fonctionnement des armoires froides lors du dépôt des denrées.

En cas de problème, Angers Loire Restauration devra prévenir la responsable du service sur chaque site de restauration, à compter de 8h30 le matin (contact pour tous les aléas et notamment lors des livraisons sur site : panne...). Angers Loire Restauration indiquera la procédure à suivre en cas de défaillance du matériel (armoire froide).

Le chauffeur livreur d'Angers Loire Restauration inscrira la température sur la feuille de relevé lors de la livraison sur chaque site, avec ses moyens techniques pour les relevés (relevés de température des armoires froides, des conditionnements). Par la suite, le personnel de la commune, lors de sa prise de service, fera le relevé des températures et des plats témoins, sur chaque site.

La commune mettra à disposition d'Angers Loire Restauration les clés du site (portails et accès des bâtiments) et donnera les informations nécessaires, notamment celles relatives au système d'alarmes anti-intrusion le cas échéant.

Angers Loire Restauration devra respecter les règles de sécurité aux abords des sites de restauration (vitesse limitée, potelets amovibles à remettre en place le cas échéant...).

17.1.5 Les contenants alimentaires

Les repas enfants et adultes livrés sur chaque site seront conditionnés pour permettre une remise en température en bacs inox pour toutes les composantes du repas.

Angers Loire Restauration précisera les dimensions des bacs inox utilisés ainsi que leur contenance (nombre de rations) en fonction des repas.

Une impression devra obligatoirement être apposée sur chaque bac inox. Cette impression devra préciser notamment le numéro d'agrément, la nature du produit, la date de fabrication, le délai de conservation, les modalités de remise en température, le nombre de rations et la catégorie de convives.

Le lavage des bacs, couvercles et valves sera assuré par Angers Loire Restauration. Le ramassage des éléments se fera l'après-midi après le service du repas.

La commune s'engage à ce que son personnel de service respecte les consignes et modalités transmises par Angers Loire Restauration en lien avec l'usage des bacs inox réutilisables.

17.2 Prestations connexes :

Prêt de matériels :

Il peut être convenu dans le contrat la mise à disposition de matériel (four, armoire froide). Le matériel devra être nettoyé tous les jours par le personnel de la commune. L'entretien préventif et curatif sera assuré par Angers Loire Restauration. Dans ce cas, un avenant spécifique précisant le matériel, ses conditions d'utilisations et les conditions financières sera acté.

Formation du personnel de service :

Il est proposé de manière facultative des formations à l'HACCP destinées au personnel de service de la commune. Une facturation, selon un tarif fixé chaque année, sera effectuée si la commune souhaite que cette formation soit dispensée à son personnel de service.

17.3 Effectifs

Angers Loire Restauration assurera la préparation et la livraison des repas, en liaison froide, pour les sites de restauration selon la répartition suivante :

Site de restauration	Effectifs journaliers (1010e indicatif)			Total
	Élémentaire	Maternel	Adulte	
École André Malraux 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	144	69	4	217
École Jacques Prévert Rue Jacques Prévert 49130 Les Ponts de Cé	100	49	4	153
École Raoul Corbin Rue de l'école 49130 Les Ponts de Cé	56	23	0	79
École Raymon Renard Rue Joachim du Bellay 49130 Les Ponts de Cé	80	45	0	125
Accueil de loisirs 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	65	50	6	121

La répartition du nombre d'enfants sur chaque site peut être amenée à évoluer sans pour autant modifier le nombre de rationnaires. Le nombre de rationnaires par site peut aussi évoluer en cours d'exécution du marché.

Le prix sera établi en considérant que le nombre de repas estimatif annuel à assurer est pour 12 mois soit 140 jours « écoles », 35 « mercredis » et 80 jours « vacances ». L'estimation annuelle du nombre de repas de 94 275 environ.

Article 18 : Règlementation

La qualité et la composition nutritionnelle des repas respecteront la réglementation en vigueur, notamment la loi Egalim, la loi AGEC et la Loi Climat et Résilience.

Les repas livrés devront être adaptés à l'âge des enfants notamment les grammages en fonction des recommandations nationales.

Angers Loire Restauration respectera la réglementation nationale et européenne, protectrice pour le consommateur en matière d'organismes génétiquement modifiés (OGM), ainsi que pour les volailles (grippe aviaire). Angers Loire Restauration n'utilisera pas de produits contenant des OGM.

Angers Loire Restauration tiendra à la disposition de la commune tous les documents légaux attestant de la traçabilité complète des viandes pour permettre la vérification de leur origine :

- Fiches techniques de matières premières,
- Nature des produits utilisés en frais et en surgelés,
- Certificats de provenance de la viande utilisée dans la préparation des repas.

Il en sera de même pour d'autres aliments.

Angers Loire Restauration s'engage à se conformer à toute la législation en vigueur applicable à son activité.

Toute disposition nouvelle relative à la restauration collective, et plus particulièrement à la restauration en milieu scolaire sera applicable dès sa publication, y compris les mesures relatives à l'environnement.

Article 19 : Contrôles

Angers Loire Restauration sera tenu de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur. Les comptes rendus et bilans de contrôles réalisés, tant par Angers Loire Restauration que par les services compétents de l'Etat sont systématiquement transmis à la collectivité dès qu'ils sont connus.

Angers Loire Restauration veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel, et notamment de celui qui manipule des denrées.

La collectivité se réserve la possibilité de contrôler à tout moment la qualité des fournitures et des plats préparés et sera destinataire d'une copie des conclusions établies par les services sanitaires compétents.

Article 20 : Matériels

La commune dispose du matériel nécessaire à la livraison en liaison froide sur le site : armoires froides, four de remise en température, bain-marie ou plaques pour un maintien en température des aliments chauds, thermomètres électroniques pour le suivi des températures.

En cas de panne de ce matériel, Angers Loire Restauration devra préciser si elle est en mesure de mettre à disposition de la commune du matériel de remplacement en attente de la réparation du matériel défectueux.

Article 21 : Missions assurées par la commune

A titre informatif, il est indiqué que la commune prend en charge :

- Le suivi des équipements et du matériel,
- Le suivi des contrats de maintenance,
- Le suivi des contrats d'entretien,
- Le suivi des consommations des fluides,
- La réservation des repas et la facturation des repas aux familles.

Le personnel communal sera chargé de :

- La mise en place des tables,
- L'entretien des locaux (offices, salles de restauration),
- Le nettoyage des équipements,
- Le service et la surveillance des enfants

A Angers

le 24 juin 2024

Pour Angers Loire Restauration,
Sophie Sauvourel, Directrice Générale,



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

A

le

Pour la commune des Ponts de Cé,

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

ACTE D'ENGAGEMENT

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE SITE DE RESTAURATION SCOLAIRE

ACTE D'ENGAGEMENT

Pouvoir adjudicateur

Commune des Ponts de Cé.

Objet du marché :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les sites de restauration scolaire et l'accueil de loisirs de la Commune des Ponts de Cé.

Mode de passation et forme de marché :

Contrat de prestations intégrées conclu avec Angers Loire Restauration en application de l'article L 2511-1 du code de la commande publique relatif à la quasi-régie.

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

Monsieur le Maire de la Commune des Ponts de Cé.

Ordonnateur :

Monsieur le Maire de la Commune des Ponts de Cé.

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier Payeur Général
Trésorerie Les Ponts de Cé – 3 Rue Jean Macé BP 50019 – 49130 Les Ponts de Cé.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : CONTRACTANT	4
ARTICLE 2 : PRIX	4
ARTICLE 3 : DUREE DU MARCHE- DELAIS D'EXECUTION	5
ARTICLE 4 : PAIEMENT	5
ARTICLE 5 : NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE	5

Article 1 : Contractant

Après avoir pris connaissance des pièces constitutives du marché visées à l'article 2 du cahier des charges valant clauses administratives particulières (CCAP) et conformément à leurs clauses et stipulations,

La Société Angers Loire Restauration (ALREST), société anonyme publique locale au capital de 1 664 100 euros, immatriculée au RCS d'Angers sous le numéro 840 975 379 000 24 et dont le siège social est situé au 44 rue Jacqueline Pertus - 49100 Angers.

Représentée par Madame Sophie Sauvourel, sa Directrice Générale.

S'engage, sur la base de son offre à exécuter les prestations demandées dans les conditions définies ci-après.

Article 2 : Prix

Le présent marché est un marché à prix unitaire.

La fourniture des repas ainsi que l'ensemble des prestations définies au Cahier des charges seront réglées conformément au bordereau des prix unitaires (B.P.U).

L'évaluation des fournitures à livrer telle qu'elle résulte du détail quantitatif et estimatif s'élève à :

Pour la solution de base¹ :

- Montant hors taxe : 288 122.55 Euros
- TVA (taux de 5.5 %) : 15 846.74 Euros
- Montant TTC : 303 969.28 Euros

Soit en lettres : Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf euros et vingt-huit centimes.

Pour la prestation supplémentaire ou alternative numéro :

- Montant hors taxe : Euros
- TVA (taux de %) : Euros
- Montant TTC : Euros
- Soit en lettres :

¹ Le montant est estimatif car le marché est à prix unitaires

Article 3 : Durée du marché- Délais d'exécution

Le présent marché est conclu pour une durée d'un peu moins d'un an à compter du 1^{er} septembre 2024.

Il sera reconduit selon les modalités prévues à l'article 3.2 du Cahier des charges.

Article 4 : Paiement

La Commune se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du ou des comptes suivants² :

- Ouvert au nom d'Angers Loire Restauration
Domiciliation : Crédit Agricole de l'Anjou et du Maine
Code banque : 17906
Code guichet : 00032
N° de compte : 96395368262
IBAN : FR76 1790 6000 3296 3953 6826 248
BIC : AGRIFRPP879

Clé RIB : 48

Article 5 : Nomenclature communautaire

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont :

Classification principale	Classification complémentaire
Services de restauration scolaire. (55231003)	

DECLARATION DU COCONTRACTANT

J'affirme sous peine de résiliation du marché que la société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup des exclusions des marchés publics découlant des articles L2141-1 à L2141-5 du code de la commande publique

² Joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal.

ENGAGEMENT D'ANGERS LOIRE RESTAURATION

Fait en deux originaux
A *Angers*
Le *24 Juin 2024*

Signature
Porter la mention manuscrite
Lu et approuvé

Lu et approuvé
Sophie Sauvourel,
Directrice Générale



Angers Loire Restauration
Société Anonyme Publique Locale
Siret 840 975 379 00024
Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
49100 Angers
02 41 21 18 80

ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LA COMMUNE

Est acceptée la présente offre ³ pour valoir
marché

**Signature du Maire habilité par la
délibération en date du**

Offre de base : 303 969.28 € TTC

Prestation supplémentaire retenue éventuellement : 0€ TTC

Soit un total de : 303 969.28 € TTC

(montant en lettres) : Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf euros et vingt-huit centimes.

A
Le

Elle est complétée par les annexes suivantes⁴ :

- Annexe n°1 relative à la présentation d'un sous-traitant ;
- Autres annexes (A préciser) :

³ Préciser la ou les options à retenir dans ce marché
⁴ Cocher la case correspondante

NOTIFICATION DU MARCHE (Date de notification du marché)

En cas de remise contre récépissé :

Angers Loire Restauration signera la formule ci-dessous :

« Reçu à titre de notification une copie du présent marché »

A le⁵

Signature

En cas d'envoi en LR/AR (Lettre recommandée avec accusé de réception) :

Coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par la Angers Loire Restauration
(valant date de notification du marché)

⁵ Date et signature originales

NANTISSEMENT OU CESSION DE CREANCES⁶

Certificat de cessibilité établi en date du à

OU

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

A le⁷

Signature

⁶ Cochez la case qui correspond à votre choix , soit certification de cessibilité soit copie délivrée en unique exemplaire

⁷ Date et signature originales

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGREES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

DETAIL ESTIMATIF ET QUANTITATIF

Estimation en repas complets sans pain du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 :

Site de restauration	Nombre de repas annuel (à titre indicatif)			
	Elémentaire	Maternel	Adulte	Total
École André Malraux 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	20160	9660	560	30380
École Jacques Prévert Rue Jacques Prévert 49130 Les Ponts de Cé	14000	6860	560	21420
École Raoul Corbin Rue de l'école 49130 Les Ponts de Cé	7840	3220	0	11060
École Raymond Renard Rue Joachim du Bellay 49130 Les Ponts de Cé	11200	6300	0	17500
Accueil de loisirs 8 Rue Henri Poiron 49130 Les Ponts de Cé	7475	5750	690	13915
Total effectifs	60675	31790	1810	94275
Prix unitaire du repas	3,077 €	2,994 €	3,451 €	-
Total HT déjeuner ou pique-nique	186 696,98 €	95 179,26 €	6 246,31 €	288 122,55 €
TVA 5,5%	10 268,33 €	5 234,86 €	343,55 €	15 846,74 €
Total TTC	196 965,31 €	100 414,12 €	6 589,86 €	303 969,28 €

Montant Prévisionnel Facture du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025 TTC en €uros :

Trois cents trois mille neuf cent soixante-neuf €uros et vingt-huit centimes.

L'estimatif annuel correspond au coût des repas complets pour 140 jours d'école et 35 jours de mercredis et 80 jours de vacances scolaires.

A Angers, le 18 août 2024
Sophie Sauvourel

Directrice Générale



Angers Loire Restauration
Société Anonyme à Dirigeants Locaux
Siret 441 025 541 0001
Siège Social : 44 rue Jacques de Fournier
49100 Angers
02 41 21 10 00

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

N° de marché :

COMMUNE DES PONTS DE CÉ

CONTRAT DE PRESTATIONS INTEGRES

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
LES SITES DE RESTAURATION SCOLAIRE**

DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 AU 31 AOUT 2025

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Bordereau des prix unitaires pour la prestation gamme « Egalim améliorée » du 1^{er} septembre 2024 au 31 août 2025.

	Maternel	Elémentaire	Adulte
Entrée	0,241 €	0,248 €	0,278 €
Plat	1,595 €	1,639 €	1,839 €
Garniture	0,340 €	0,349 €	0,391 €
Fromage	0,393 €	0,405 €	0,454 €
Dessert	0,425 €	0,436 €	0,489 €
Total HT	2,994 €	3,077 €	3,451 €
TVA (5,5%)	0,165 €	0,169 €	0,190 €
Total TTC	3,159 €	3,246 €	3,641 €

En option :

Pain classique	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,093 €	0,124 €	0,155 €
TVA 5,5%	0,005 €	0,007 €	0,009 €
Total TTC	0,098 €	0,131 €	0,164 €

Pain Bio ou de qualité supérieure	Maternel	Elémentaire	Adulte
Total HT	0,124 €	0,165 €	0,247 €
TVA 5,5%	0,007 €	0,009 €	0,014 €
Total TTC	0,131 €	0,174 €	0,261 €

	Goûter
Total HT	0,824 €
TVA (5,5%)	0,045 €
Total TTC	0,869 €

A Angers le 18 avril 2024
 Sylvie Sauvageat
 Directrice Générale



Angers Loire Restauration
 Société Anonyme Publique Locale
 Siret 840 975 379 00024
 Siège Social : 44 rue Jacqueline Pertus
 49100 Angers
 02 41 21 18 80