

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES ET SERVICES

Communauté d'universités et établissements de Toulouse (COMUE)

41 allées Jules Guesde

CS 61321

31013 Toulouse Cedex 6

Tél. : 05.61.14.80.11.



Accord cadre n° 2025-084 à 087

Prestations de service traiteur pour les besoins de la COMUE de Toulouse

Procédure adaptée en application des dispositions de l'article R. 2123-1 3° du code de la commande publique et de l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques.

Cahier des Clauses Particulières

(C. C. P.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 :	GENERALITES	6
1.1	Objet de l'accord-cadre	6
1.2	Procédure	6
1.3	Allotissement.....	6
1.4	Forme du marché.....	6
1.5	Maximum de l'accord-cadre	6
1.6	Tranches	7
1.7	Prestations supplémentaires éventuelles	7
1.8	Variantes.....	7
1.9	Lieux d'exécution	7
ARTICLE 2 :	DUREE ET DELAIS	8
2.1	Durée du marché	8
2.1.1	Lot n° 2.....	8
2.1.1	Lots n° 1 ; 3 et 4	8
2.2	Délais d'exécution ou de livraison	8
ARTICLE 3 :	PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE	9
ARTICLE 4 :	BONS DE COMMANDE.....	10
4.1	Présentation des bons de commande	10
4.2	Modification et annulation d'un bon de commande.....	11
4.3	Commandes hors BPU.....	11
4.4	Durée des bons de commande	11
ARTICLE 5 :	RECEPTION DES PRESTATIONS.....	11
5.1	Vérification quantitative	12
5.2	Vérification qualitative	12
ARTICLE 6 :	CONTENU DES PRESTATIONS	13
6.1	Définitions	13
6.2	Développement durable	14
6.3	Actions environnementales	15

6.4	Actions sociales	15
6.5	Lot n° 1 : Petit-déjeuner – collation.....	16
6.6	Lot n°2 : Buffets-Cocktails : milieu de gamme	17
6.7	Lot n°3 : Buffets-Cocktails : haut de gamme.....	18
6.8	Lot n°4 : Plateau repas.....	19
6.9	Composition des menus.....	19
6.9.1.1	Régimes alimentaires particuliers.....	19
6.9.1.2	Intolérance alimentaire	22
6.9.1.3	Qualité et saisonnalité des produits.....	22
6.9.1.4	Spécificités propres à certains lots	24
6.9.1.5	Modalités liées aux personnels mis à disposition	24
6.9.1.6	Limitation du gaspillage alimentaire.....	25
6.9.1.7	Politique de réduction des déchets.....	25
6.9.1.8	Transparence d'information.....	28
6.9.1.9	Présentation des plats et décors de table.....	29
6.9.1.10	Transport et livraison.....	30
6.9.1.11	Entretien et hygiène	31
ARTICLE 7 :	CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	31
7.1	Conduite des prestations par une personne nommément désignée	31
7.2	Conditions de livraison, d'installation et de stockage	31
7.3	Conditions de transport et d'emballage	33
7.4	Conditions de remise en état des locaux	34
ARTICLE 8 :	OBLIGATIONS DES TITULAIRES	35
ARTICLE 9 :	REUNIONS	36
ARTICLE 10 :	GARANTIES FINANCIERES.....	36
ARTICLE 11 :	PRIX DU MARCHE	36
11.1	Monnaie	36
11.2	Taux de TVA	36
11.3	Caractéristiques des prix pratiqués	36

11.4	Modalités de variations des prix	36
ARTICLE 12 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES.....		37
12.1	Avance.....	37
12.2	Présentation des demandes de paiement	38
12.3	Délai global de paiement.....	39
ARTICLE 13 : PENALITES		40
13.1	Pénalités de retard / d'avance de livraison	40
13.2	Pénalités pour mauvaise exécution contractuelle	40
13.3	Pénalités pour non-respect du cahier des charges	41
13.4	Pénalités pour inexécution des prestations	41
13.5	Pénalité(s) en cas de non-respect des dispositions du code du travail sur le travail dissimulé 42	
13.6	Pénalités en cas de retard dans l'enlèvement des matériels nécessaires à l'exécution des prestations	42
ARTICLE 14 : SOUS-TRAITANCE		42
ARTICLE 15 : RGPD		43
15.1	Objet	43
15.2	Description du traitement faisant l'objet de la sous-traitance	44
15.3	Obligations du sous-traitant vis-à-vis du responsable de traitement	44
15.4	Obligations du responsable de traitement vis-à-vis du sous-traitant	50
ARTICLE 16 : MODIFICATIONS RELATIVES AU TITULAIRE DU MARCHE		50
18.1	Changement de dénomination sociale du titulaire	50
18.2	Nouvelle entreprise née de la fusion ou de l'absorption du titulaire	50
18.3	Modifications de la structure d'exercice du titulaire.....	51
ARTICLE 17 : REDRESSEMENT OU LIQUIDATION JUDICIAIRE		52
ARTICLE 18 : CLAUSE DE REEXAMEN.....		52
ARTICLE 19 : ASSURANCES		53
ARTICLE 20 : PROPRIETE INTELLECTUELLE		53
ARTICLE 21 : RESILIATION DU MARCHE		53

ARTICLE 22 : DROIT ET LANGUE.....	54
21.1 Différends et litiges.....	54
21.2 Langue.....	54
ARTICLE 23 : DEROGATIONS AU C.C.A.G.....	54

ARTICLE 1 : GENERALITES

1.1 Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre, régi par le présent CCP, a pour objet la réalisation des prestations de service traiteur pour les besoins de la COMUE de Toulouse.

1.2 Procédure

Le présent accord-cadre est passé selon une procédure adaptée en application des dispositions de l'article R. 2123-1 3° du code de la commande publique et de l'avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques.

1.3 Allotissement

Pour la présente consultation, les besoins sont divisés en lots faisant l'objet de quatre marchés distincts comme suit :

Lot	Objet	Code CPV
1	Petit-déjeuner/collation	55520000-1 Services traiteur
2	Buffets-cocktails : milieu de gamme	
3	Buffets-cocktails : haut de gamme	
4	Plateaux repas	

1.4 Forme du marché

Le présent marché est un accord-cadre multi-attributaires à bons de commande : sous réserve d'un nombre suffisant de candidats et d'offres par lot, le nombre de titulaires de chaque lot est fixé à deux. A défaut de deux offres minimums, le lot concerné sera mono-attributaire.

La méthode de sélection des titulaires est dite « en cascade », cela signifie que, pour chacun des lots de l'accord-cadre, deux titulaires sont sélectionnés et classés après analyse des offres. A savoir que le titulaire classé au rang 1 sera consulté en priorité. En cas d'indisponibilité du titulaire de rang 1 ou de non réponse à la sollicitation de la COMUE, il sera fait appel au titulaire de rang 2.

Les bons de commande sont émis par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure de l'exécution du marché.

1.5 Maximum de l'accord-cadre

Conformément aux articles R.2121-8 et R. 2162-4 du code de la commande publique, les lots sont passés pour toute la durée de l'accord-cadre avec un maximum de :

- Lot 1 : 233 000€ HT

- Lot 2 : 255 000€ HT
- Lot 3 : 288 000€ HT
- Lot 4 : 117 000€ HT

1.6 Tranches

Le marché ne fait pas l'objet de tranches.

1.7 Prestations supplémentaires éventuelles

Le marché ne fait pas l'objet de prestations supplémentaires éventuelles.

1.8 Variantes

Le marché ne fait pas l'objet de variantes

1.9 Lieux d'exécution

Le présent marché s'exécute dans la région Occitanie.

Les prestations seront exécutées, principalement, sur les sites de la COMUE de Toulouse, dont les adresses sont les suivantes :

- Siège de la COMUE de Toulouse : 41 allées Jules Guesde 31013 Toulouse
- Maison de la Recherche et de la Valorisation (MRV) : 118 route de Narbonne 31400 Toulouse (géolocalisation sur campus : 75, cours des Sciences)
- Maison de la formation Jacqueline Auriol (MFJA) : 1 rue Tarfaya 31400 Toulouse (géolocalisation du lieu de livraison : 6 Avenue Bernard Maris)
- SGE : 118 route de Narbonne 31400 Toulouse (géolocalisation sur campus : 90 allées des Platanes)
- Service inter-établissements de coopération documentaire, 15, rue des lois, 31 000 Toulouse (SICD) ;
- Espace Clément Ader, 3, rue Caroline aigle, 31 400 Toulouse (ECA).

Les prestations pourront avoir lieu, exceptionnellement, hors sites et/ ou hors agglomération toulousaine et département.

Les prix indiqués pour chaque lot, au bordereau des prix, comprennent les frais de déplacement, hormis les déplacements hors du département Haute Garonne. Les candidats devront indiquer le taux de majoration en cas de déplacement hors département dans le bordereau des prix unitaires.

Les lieux d'exécution seront précisés dans chaque bon de commande.

ARTICLE 2 : DUREE ET DELAIS

2.1 Durée du marché

2.1.1 Lot n° 2

Le lot n° 2 est conclu pour une durée d'un an (1) à compter de la notification du marché renouvelable trois (3) fois pour une durée d'un (1) an par tacite reconduction, sans que sa durée ne puisse excéder quatre (4) ans. La décision de non-reconduction devra avoir lieu deux (2) mois avant la date anniversaire de la notification du marché.

2.1.1 Lots n° 1 ; 3 et 4

Les lots n° 1 ; 3 et 4 sont conclus pour une durée d'un (1) an à compter de l'ordre de service de lancement de chacun des lots, renouvelables trois (3) fois pour une durée d'un (1) an par tacite reconduction, sans que sa durée ne puisse excéder quatre (4) ans. La décision de non-reconduction devra avoir lieu deux (2) mois avant la date anniversaire de l'ordre de service de lancement du marché.

2.2 Délais d'exécution ou de livraison

Les prestations seront exécutées au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande.

A chaque commande, le titulaire de rang 1 sera sollicité dans un délai raisonnable avant la réalisation de la prestation, à savoir au plus tard :

- Lot 1 : 48 heures avant le début de la prestation ;
- Lot 2 : 72 heures avant le début de la prestation ;
- Lot 3 : 72 heures avant le début de la prestation ;
- Lot 4 : 48 heures avant le début de la prestation si le nombre de convives est inférieur à 20 et 72 heures au-delà.

Le titulaire de rang 1 s'engage à répondre au plus tard trois (3) heures ouvrées après la demande émanant du service gestionnaire de la commande. Le délai de réponse du titulaire doit impérativement être respecté. En cas d'indisponibilité de ce dernier ou d'absence de réponse, la COMUE pourra alors solliciter le titulaire de rang 2 dans le respect des délais de prévenance et de réponse susmentionnés.

Les prestations seront ensuite exécutées par l'émission de bons de commande. En cas d'urgence et/ou d'imprévu, les prestations pourront exceptionnellement être commandées la veille pour le lendemain. Le titulaire précisera dans son offre, les mesures prises lors d'une commande urgente.

ARTICLE 3 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

Par dérogation à l'article 4.1 du C.C.A.G.-F.C.S., les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité décroissant ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) et le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) ;
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) ;
- 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 30 mars 2021 ;
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification de l'accord-cadre ;
- L'offre technique et financière du titulaire ;
- Les bons de commande émis au fur et à mesure des besoins.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, ces pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.

Toute clause portée dans la documentation du titulaire contraire aux dispositions des pièces du marché est réputée non écrite. Les conditions générales de vente et d'intervention du titulaire sont concernées par cette disposition.

Durant toute l'exécution du marché, le titulaire devra se conformer à toutes lois, normes, décrets et textes réglementaires en vigueur régissant l'exercice des activités liées au présent marché.

Le titulaire déclare parfaitement connaître le CCAG mentionné bien qu'il ne soit pas matériellement joint au marché : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043310341>

Notification : En application de l'article 3.1. du CCAG-FCS, la notification du marché consiste en la remise d'une copie de l'acte d'engagement signé par la COMUE et de ses annexes au titulaire.

Cette remise sera opérée via la plateforme de dématérialisation www.marches-publics.gouv.fr.

Du fait de la notification du marché, les pièces mentionnées au présent article deviennent contractuelles.

ARTICLE 4 : BONS DE COMMANDE

4.1 Présentation des bons de commande

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

- Le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- La date et le numéro du marché ;
- La date et le numéro du bon de commande ;
- La nature et la description des prestations à réaliser ;
- Les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- Les lieux de livraison des prestations ;
- Le montant du bon de commande ;
- Les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations ;
- Le cas échéant il sera précisé si la commande est hors BPU.

Seuls seront acceptés les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur.

Les bons de commande sont envoyés par courriel au titulaire dans les conditions définies à l'article 3.7 du CCAG-FCS. **Le titulaire doit fournir une adresse de messagerie électronique pérenne à laquelle ces documents seront transmis.**

Ils sont exécutoires à compter de leur date de notification attestée : soit par l'accusé de réception en cas d'envoi par courriel, soit par courrier recommandé.

Toute prestation exécutée avant la date de notification du bon de commande conclu sur le fondement de l'accord-cadre reste à la charge du titulaire, sans recours possible contre le pouvoir adjudicateur.

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

Le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

4.2 Modification et annulation d'un bon de commande

Après émission d'un bon de commande, la COMUE peut modifier les prestations objet du bon de commande correspondant. Elle émet alors un bon de commande rectificatif. Le bon de commande rectificatif fait apparaître le nouveau délai de réalisation de la prestation modifiée.

Les conditions de modification et d'annulation sont précisées pour le titulaire dans son offre.

Dans ce cadre, le titulaire s'engage à effectuer :

- Le traitement des changements de date, de lieu ou de quantité ;
- Le traitement des annulations des prestations, y compris le remboursement.

4.3 Commandes hors BPU

Si les articles à livrer ne sont pas prévus dans le BPU, le titulaire fournira un devis avec le détail de ses prix.

Le prix unitaire qu'il propose est un "prix nouveau".

Ce nouveau prix devient définitif dès que le bon de commande a été notifié au titulaire. Ce nouveau prix n'est intégré à la liste des prix du bordereau des prix que dans la mesure où il présente une récurrence.

4.4 Durée des bons de commande

Le pouvoir adjudicateur émet des bons de commande pendant toute la durée de validité du marché. Toutefois, à compter de la date d'expiration de ladite durée de validité, la durée d'exécution maximale des bons de commande émis antérieurement est limité à quatre-vingt-dix (90) jours.

En complément de la transmission du bon de commande, le pouvoir adjudicateur se réserve la faculté de contacter téléphoniquement le titulaire pour évoquer sommairement la prestation afin de préciser son besoin et/ou le calendrier. Cette prestation est incluse dans le montant des prix unitaires inscrits au BPU.

ARTICLE 5 : RECEPTION DES PRESTATIONS
--

Le pouvoir adjudicateur procédera à la vérification des denrées dans un délai maximal d'une (1) heure après la livraison des articles.

En cas d'observations, celles-ci seront notifiées par écrit (courriel) au titulaire du marché dans le délai sus-indiqué et le titulaire du marché sera alors tenu de procéder à la mise en conformité avec application de pénalités à compter de la date de refus de cette réception.

Le contrôle s'effectuera sur différents critères :

- Vérification quantitative,
- Vérification qualitative.

5.1 Vérification quantitative

Ces opérations de vérifications consistent à contrôler la conformité entre la quantité définie au bon de commande, celle portée sur le bordereau de livraison et celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur pourra mettre le titulaire en demeure de compléter la livraison dans un délai qu'il lui prescrira.

En cas de non-conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bordereau de livraison, le bordereau et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

5.2 Vérification qualitative

Ces opérations de vérifications consistent à contrôler la conformité des articles livrés avec les spécifications du marché.

Si les articles livrés ne sont pas conformes, une pénalité pourra être appliquée au titulaire.

La mise en conformité quantitative des prestations ne fait pas obstacle à l'exécution des opérations de vérification qualitatives.

A l'issue des opérations de vérification qualitative, la COMUE prend une décision d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet.

Si la prestation ne correspond pas qualitativement aux spécifications contractuelles, la COMUE pourra soit :

- exiger le remplacement immédiat de la marchandise ;
- accepter la marchandise avec réfaction ;
- annuler la commande de tout ou partie des produits livrés.

Les frais de manutention et de transport qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations sont à la charge du titulaire.

En outre, la conformité des denrées sera également contrôlée par le représentant du pouvoir adjudicateur à qui il revient de vérifier que les denrées ont été transportées et livrées dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

Toute fourniture ne correspondant pas aux caractéristiques demandées ou aux normes en vigueur sera refusée et devra être remplacée dans des délais compatibles avec la tenue de l'évènement. A défaut, elle ne donnera pas lieu à facturation.

ARTICLE 6 : CONTENU DES PRESTATIONS

Les prestations des lots 1 à 3 pourront être commandées avec ou sans service.

En revanche, les prestations du lot 4 seront uniquement commandées sans service.

Cet accord-cadre comporte des prestations pour la réalisation desquelles il est attendu du titulaire qu'il respecte un cahier des charges à caractère environnemental et social. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre. Une offre comportant des réserves ou ne respectant pas ces conditions particulières sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des charges.

Chaque titulaire concerné devra mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour respecter ces objectifs de développement durable dans le cadre de l'exécution des prestations.

6.1 Définitions

ASC/AquacultureStewardshipCouncil : Il certifie les produits et les entreprises pratiquant l'aquaculture responsable. Le label ASC garantit que le saumon, les crevettes ou la truite que vous avez dans votre assiette n'ont pas d'impact néfaste pour l'environnement comme le rejet de produits chimiques ou l'interaction des poissons avec les espèces sauvages.

Commerce équitable : Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial.

En s'appuyant sur des chaînes commerciales plus courtes et transparentes, il permet aux producteurs de vivre décemment de leur travail et d'être acteurs de leur modèle de développement. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés.

In fine, le commerce équitable est le pilier d'une économie respectueuse des droits économiques, sociaux culturels et environnementaux¹.

Circuit court : Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire².

¹ <http://www.artsandscapes.org/comprendre/le-commerce-equitable/definition-du-commerce-equitable>

² <http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france>

Fait-maison : un plat « fait-maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires³.

MSC/MarineStewardshipCouncil : Trois principes fondamentaux : Stocks de poisson durables, Impact environnemental minimisé, Gestion efficace des pêcheries. Sauvage, traçable, durable : le label MSC ne s'applique qu'aux poissons sauvages ou aux fruits de mer provenant de pêcheries qui ont été certifiées durables selon le Référentiel MSC.

Produit artisanal : Produit qui est élaboré selon des méthodes traditionnelles, individuelles, par opposition à industriel⁴.

Produit biologique : il est issu d'un mode de production qui dans ses pratiques culturales et d'élevages exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants. Le produit doit porter une certification de type label AB, label bio équitable, label Agriculture Biologique européen.

Produit garanti sur l'origine : (signe « officiel » garanti et reconnu par l'Etat) : AOC = Appellation d'Origine Contrôlée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / IGP = Indication Géographique Protégée.

Produit de saison : Un produit « de saison » est un produit que l'on consomme quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production et cela quelle que soit la méthode de culture (conventionnelle, raisonnée, bio ou autre). On oppose aux produits de saison les produits issus des serres chauffées, ou bien qui sont importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport au nôtre⁵.

6.2 Développement durable

Engagée dans un plan de transition, suite à la réalisation de son Bilan GES, la Comue de Toulouse souhaite promouvoir et valoriser la mise en place de solutions efficaces en termes de responsabilité environnementale et sociale, en accord avec les actions qu'elle engage au quotidien.

³ <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>

⁴ Définition du dictionnaire Larousse

⁵ <http://www.arehn.asso.fr/publications/cpa/cpa40.pdf>

6.3 Actions environnementales

La Comue de Toulouse souhaite mettre l'accent sur la démarche commune qui sera engagée avec les titulaires pour veiller au respect de l'environnement dans le cadre de l'exécution des prestations du présent accord-cadre.

Une attention particulière sera portée sur la composition des plats ou des aliments proposés.

En application des **objectifs de la loi EGalim** et de la **circulaire « engagements de l'État pour des services publics écoresponsables »**, les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour **au moins 50%** (en dépense annuelle) des **produits durables et de qualité** dont **au moins 20%** (en dépense annuelle) **des produits certifiés issus de l'agriculture biologique**. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGalim. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

A ce titre, la Comue privilégiera les **produits frais et de saison, issus des circuits courts ou d'une agriculture biologique ou raisonnée** pour l'ensemble des lots du présent accord-cadre.

Certains produits font l'objet d'une attente particulière en termes de respect des filières courtes ou d'agriculture bio ou raisonnée. Ceci est explicité dans le paragraphe sur les prestations attendues.

Exemple pour une prestation de cocktail :

COMPOSITION DE LA PRESTATION	Attente particulière de la Comue
Assortiment de boissons soft : eaux gazeuses, jus de fruits, soda	Circuit court, jus de fruits issus de l'agriculture biologique
7 pièces amuse-bouche froids par personne	Favoriser les circuits courts

La Comue sera également très attentive à la démarche de **réduction des déchets** sur laquelle le titulaire s'engage, à la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, mais encore au **transport décarboné**.

Le respect de ces spécifications, mentionnées dans les détails des prestations requises dans ce CCP, ainsi que dans le paragraphe sur la clause environnementale et sociale, est obligatoire.

6.4 Actions sociales

La Comue de Toulouse souhaite inciter ses prestataires à recourir au secteur protégé.

Ainsi, la Comue procèdera au contrôle de l'exécution des actions d'insertion pour lesquelles les titulaires se sont engagés dans leur offre. Ces derniers devront fournir, à la demande de la Comue, tout document prouvant la bonne exécution de ces actions, à savoir :

➤ Dans le cas d'une mise à disposition, au sein de la société du titulaire, de personnel émanant d'un ESAT :

- Le contrat de mise à disposition correspondant
- Une attestation émanant de l'organisme en question faisant état des données suivantes :
Raison sociale ; n° SIRET ; prix hors taxes des contrats déduction faite des coûts des matières premières, produits, matériaux, consommations et des frais de vente.

Les titulaires devront faire part, à la Comue, dans les plus brefs délais, des éventuelles difficultés rencontrées pour mettre en application les dispositions pour lesquelles ils se seraient engagés.

6.5 Lot n° 1 : Petit-déjeuner – collation

Les petits déjeuners devront pouvoir être livrés dès 7h30. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de fixer une heure de livraison plus tardive en fonction de ses besoins.

Le minimum de commande pour ce lot est fixé à quatre (4) personnes.

Les prestations se composent de boissons (prestation de base) d'un ou plusieurs accompagnement(s) au choix lors de la commande et de divers choix d'option à la carte.

	Base boisson	Accompagnement au choix	Options à la carte
Lot 1 Petit déjeuner/collation	Café (1L = 4 personnes) Thé (2 variétés : un sachet de thé = 1 personne ; 1L d'eau chaude = 4 personnes) Eau plate (1L = 4 personnes)	Mini Viennoiseries (2 pièces par personne) Et/ou Biscuits secs (2 pièces par personne) Et/ou Chouquettes (2 pièces par personne) Et/ou Macarons	Mini viennoiseries (2 pièces supplémentaires) Chouquettes (2 pièces supplémentaires) Carrés de chocolat (2 pièces par personne) Corbeille de fruits de saison

		(2 pièces par personne) Et/ou Financier et madeleines (2 pièces par personne) Et/ou Galette des rois (6/8 parts) Et/ou Gâteau (6/8 parts)	Brochettes de fruits de saison Jus d'orange Jus d'orange frais Eau gazeuse Lait Chocolat Jus de pomme Cidre
--	--	---	--

6.6 Lot n°2 : Buffets-Cocktails : milieu de gamme

Le **minimum** de commande pour ce lot est fixé à **dix (10) personnes**.

- Une prestation cocktail consiste en l'exécution d'une prestation correspondant en une collation prise debout. Les mets sont proposés sous une forme et une taille adaptée au contexte et doivent être prêts à consommer.
- A la différence du cocktail, les mets d'un buffet peuvent se servir dans une assiette et se consomment avec des couverts. Les convives peuvent choisir de manger debout ou à table.

	Base	Accompagnement au choix	+ Options à la carte
Cocktail	Eau plate Eau gazeuse Jus (2 variétés)	Apéritif : 4/6/8 pièces par personnes <i>(4 variétés différentes salées et/ou sucrées)</i>	2 fromages Vin rouge (0.75cl) – standard Vin blanc (0.75 cl) – standard Vin rosé (0.75 cl) – standard Cidre (0.75cl) Bières
		Dinatoire : 14/18/20 pièces par personnes <i>(6 variétés différentes, sucrées et salées, froides et chaudes)</i>	
Buffet		3 entrées 3 plats	

		3 desserts	Crémant (0.75cl) Champagne (0.75cl) Café Thé
--	--	------------	---

Les prestations se composent de boissons (prestation de base), d'un accompagnement au choix lors de la commande et de divers choix d'option à la carte.

6.7 Lot n°3 : Buffets-Cocktails : haut de gamme

Le **minimum** de commande pour ce lot est fixé à **dix (10) personnes**.

Le lot n°3 se compose de la même manière que le lot n°2, la différence réside dans la prestation dite « haut de gamme ». Le haut de gamme se qualifie grâce à la diversité et la gamme des produits proposés plus prestigieux et raffinés.

Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

	Base	Accompagnement au choix	+ Options à la carte
Cocktail	Eau plate Eau gazeuse Jus (2 variétés)	Apéritif : 4/6/8 pièces par personnes <i>(4 variétés différentes salées et/ou sucrées)</i>	2 fromages Vin rouge (0.75cl) – qualité supérieure Vin blanc (0.75 cl) – qualité supérieure Vin rosé (0.75 cl) – qualité supérieure Cidre (0.75cl) Bières
		Dinatoire : 14/18/20 pièces par personnes <i>(6 variétés différentes, sucrées et salées, froides et chaudes)</i>	Crémant (0.75cl) Champagne (0.75cl) Café Thé
Buffet		3 entrées 3 plats 3 desserts	

6.8 Lot n°4 : Plateau repas

Le **minimum** de commande pour ce lot est fixé à **quatre (4) personnes**.

Les prestations se composent d'une prestation de base et d'options à la carte. Le service gestionnaire aura la possibilité de panacher sa commande le cas échéant.

Base	+ Options à la carte
Une entrée	Un fromage
Un plat	Café
Un dessert	Thé (2 variétés)
Du pain	Eau gazeuse
Eau plate	

6.9 Composition des menus

6.9.1.1 Régimes alimentaires particuliers

Compte tenu des différents régimes alimentaires à respecter, les titulaires de l'accord-cadre devront pouvoir servir individuellement des plats et mets prenant en compte ces contraintes alimentaires (basses calories, sans sel, sans sucre, sans gluten, sans porc, végétarien, etc... à la demande). Ces contraintes seront signalées par la Comue, au titulaire de l'accord-cadre sélectionné, dans le bon de commande concerné.

Le titulaire indiquera dans son offre, les menus qu'il propose en cas de demande exceptionnelle de ce type.

Si le titulaire souhaite également proposer un menu végétalien au côté du menu végétarien, la proposition sera valorisée dans la notation.

- Le régime végétarien ne tolère aucune chaire animale, soit, ni viande, ni poisson, ni crustacés, ni toute autre chaire d'être vivant. Les produits issus d'animaux (œufs, lait, fromages, ...) sont tolérés.
- Le régime végétalien lui, ne tolère aucune chaire animale ni produits issus d'animaux. Par conséquent, sont également exclus les produits laitiers, les œufs, le miel...

Nota : Un plat considéré comme végétarien (ou végétalien) correspond à un mets composé d'aliments offrant des qualités nutritionnelles en termes de protéines végétales, et non au simple retrait d'un élément animal (et/ou d'origine animale) sur un plat. La version végétarienne d'un plat présentera ainsi des associations céréales/légumineuses, des œufs, du tofu, etc...

Dans l'hypothèse de **commandes consécutives** lors de la même semaine ou de la même journée pour un même service (à l'exception du lot 1), le titulaire s'engage également à varier les produits proposés et doit être en capacité de proposer des menus différents.

Toutes les dispositions spécifiques à prendre en compte pour les lots sont résumées ci-après :

Lots	Dispositions spécifiques à certains lots
<p>N°2 et n°3 :</p> <p>Buffets- Cocktails milieu de gamme et haut de gamme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail varié avec notamment un minimum de 50% de pièces salées végétariennes et/ou végétaliennes. • Dans le cas d'une commande avec des pièces sucrées, le titulaire doit pouvoir proposer <i>a minima</i> une pièce sucrée sans gélatine animale. • Pour les buffets, les choix d'entrées et de plats doivent présenter au minimum une proposition végétarienne ou végétalienne. • Parmi les choix de desserts, au moins un choix doit être exempt de gélatine animale. <p><i>A titre d'exemple sur les trois (3) entrées que contiennent la prestation buffet, le gestionnaire de la commande pourra choisir deux (2) entrées végétariennes et une (1) entrée viande ou poisson.</i></p> <p><i>Et inversement. Il en va de même pour les trois (3) plats et trois (3) desserts.</i></p> <p><u>Commande consécutive :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocktail apéritif (obligation de 4 variétés différentes, salées et/ou sucrées) : 50% des pièces salées et/ou sucrées modifiées (deux pièces sur quatre) <i>Par conséquent, pour chaque saison le titulaire doit pouvoir proposer six (6) pièces salées et six (6) pièces sucrées différentes.</i> • Cocktail dinatoire (obligation de 6 variétés différentes, salées et/ou sucrées) : 50% des pièces salées et/ou sucrées modifiées (trois pièces sur six) <i>Par conséquent, pour chaque saison le titulaire doit pouvoir proposer dix-huit (18) pièces salées et dix-huit (18) pièces sucrées différentes.</i> • Buffets (3 entrées, 3 plats, 3 desserts) : deux (2) entrées et deux (2) plats modifiés sur trois (3) ; Deux (2) desserts sur trois (3) devront être également modifiés, dont un sans gélatine animale afin de convenir au régime végétarien. <i>Par conséquent, pour chaque saison le titulaire doit pouvoir proposer six (6) entrées, six (6) plats et six (6) desserts différents.</i>

<p>N°4 : Plateau repas</p>	<p>Le titulaire doit être en mesure de proposer un plateau-repas et un panier pique-nique 100% végétarien ou 100% végétalien (impliquant un dessert sans gélatine animale) en cas de demande spécifique lors de la commande.</p> <p><i>A titre d'exemple, pour cinq (5) commandes, il peut choisir quatre (4) menus avec de la viande ou du poisson et un (1) menu végétarien.</i></p> <p><u>Commande consécutive :</u></p> <p>Le titulaire devra être en mesure de changer intégralement ces menus.</p> <p><i>Par conséquent, pour chaque saison, le titulaire doit pouvoir proposer 2 menus viandes (ou poissons) et 2 menus végétariens.</i></p>
-----------------------------------	---

6.9.1.2 Intolérance alimentaire

Le titulaire devra pouvoir individuellement proposer une prestation traiteur adaptée en cas d'intolérance à un produit (gluten, sel, sucre...). Cette demande exceptionnelle sera spécifiée lors de la commande.

Le titulaire indiquera dans son offre, les menus qu'il propose en cas de demande exceptionnelle de ce type.

6.9.1.3 Qualité et saisonnalité des produits

Une attention particulière sera portée sur la qualité et la saisonnalité des produits proposés dans le cadre de la prestation. De manière générale, le titulaire devra privilégier :

- La traçabilité des produits animaux ou d'origine animale
- Le commerce équitable
- Les produits label rouge ou équivalent
- Les produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée (label AB ou équivalent) *
- Les produits issus d'appellations contrôlée, protégée ou équivalents
- Les produits de la mer labellisés ASC, MSC ou équivalent
- Les produits frais (**produits congelés à proscrire**)
- Les produits de saison

- Les circuits-court
- Les produits artisanaux / faits maison
- Les produits qui ne contiennent pas d'ingrédients dont les modes de culture sont responsables de déforestation importée (Ex : huile de palme et de coco)
- L'absence de gélatine animale**
- L'absence OGM

**Nota : Pour les produits issus de l'agriculture biologique, l'attestation d'engagement du respect du mode de production biologique en cours de validité devra être délivrée, chaque année. En Europe, l'agriculture biologique est régie par le Règlement européen (CE) N°834/2007 et ses règlements d'application (CE) N°889/2008 et (CE) N°1235/2008.*

***Nota : Les produits proposés devront être exempts de gélatine animale, excepté les denrées à base de viande de porc pour lesquelles la présence de gélatine de porc sera acceptée.*

De manière détaillée, par type de produit, le titulaire devra privilégier :

TYPE DE PRODUIT	Attentes de la Comue
Fruits, légumes et leurs dérivés	Produits de saison et favorisant les circuits courts. Le label Agriculture Biologique ou équivalent sera apprécié et valorisé.
Produits animaux ou issus d'animaux	1ère catégorie, label Rouge ou équivalent,
Produits de la mer	Labellisés ASC, MSC ou équivalent
Pâtisseries, viennoiseries, biscuits secs, pain	Produits frais ET artisanaux Le label Agriculture Biologique ou équivalent sera apprécié et valorisé.
Thé, café, jus d'agrumes	Issus de l'AB ou raisonnée ET/OU commerce équitable
Jus de fruits, eaux	Produits favorisant les circuits courts
Vin et alcools proposés	Produits artisanaux favorisant les circuits courts

Plateaux de charcuterie	Produits artisanaux favorisant les circuits courts
Plateaux de fromages	Produits artisanaux favorisant les circuits courts

Le titulaire s'engage à proposer des **menus en fonction de la saisonnalité des produits**, soit quatre (4) menus différents par an pour l'ensemble des lots, à l'exception du lot 1. Le prestataire s'engage à fournir le menu à chaque changement de saison à l'adresse : marche@univ-toulouse.fr

6.9.1.4 Spécificités propres à certains lots

Vaisselle : les locations de vaisselle comprennent leur transport puis leur enlèvement sur le lieu de la manifestation tels que définis à l'article 7.4 du CCP et au présent article au paragraphe « Politique de réduction des déchets ». La vaisselle étant restituée au titulaire non-nettoyée selon les conditions fixées à l'article 7.4 du présent CCP.

La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre au niveau de qualité et à la composition de la prestation pour laquelle elle est destinée.

La COMUE impose au titulaire d'étiqueter toutes vaisselles mises à disposition, dans le cadre d'une prestation avec ou sans service, afin de faciliter leur restitution. Le titulaire détaillera dans son offre l'étiquetage proposé.

Matériel et mobilier de restauration : la livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire. Le mobilier sera une option pouvant être choisie par le service gestionnaire de la commande (mange debout, tabourets hauts, tables, chaises...).

Glacière/dispositif de maintien au froid : à l'exception du lot 1, les titulaires du lot 2 à 4 sont en mesure de proposer à la COMUE la location de glacières et/ou de dispositif de maintien au froid. Le prix du matériel est indiqué dans le BPU.

6.9.1.5 Modalités liées aux personnels mis à disposition

Dans le cadre d'une prestation avec service, du personnel pourra être mis à disposition.

La mise à disposition de personnel sera demandée selon la nécessité de la manifestation et fera l'objet d'un devis proposé par le titulaire à la COMUE assorti d'un justificatif de prix. Le personnel de service affecté à chaque réception devra être formé et qualifié.

Le titulaire devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et identiques pour tous les membres de son personnel.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve. Le personnel reste sous l'entière responsabilité du titulaire. Le titulaire assure leur encadrement afin de garantir la bonne exécution des prestations.

Enfin, le personnel assurera la mise en place, le service, le débarrassage et la remise en état des lieux de réception. Dans le cadre du service, la COMUE demande aux personnels d'ouvrir les bouteilles au fur et à mesure afin de pouvoir les conserver en cas d'excédent.

6.9.1.6 Limitation du gaspillage alimentaire

La Comue ambitionne de commander des prestations « zéro gaspillage alimentaire ». Le titulaire conseille ainsi l'acheteur et le bénéficiaire dans le choix de prestations, en nature et en volume, les plus adaptées au format de l'évènement et au public.

A l'issue des prestations, le titulaire s'engage à développer une politique de don des produits non consommés au bénéfice d'associations caritatives. Les produits concernés sont les produits n'ayant pas subi une rupture de chaîne de froid. Le titulaire met en place un reporting pour l'acheteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

En cas d'annulation de commande au-delà des délais de préavis mentionnés dans son cadre de réponse technique, le titulaire devra, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, livrer la prestation entière à un organisme sans but lucratif qui distribue des repas à des personnes en difficulté, qu'il aura choisi discrétionnairement. Cet organisme devra néanmoins être préalablement identifié dans son offre.

6.9.1.7 Politique de réduction des déchets

La COMUE veillera à la prise en considération de la réduction des déchets en proposant des prestations qui limitent la quantité de déchets non recyclables et le gaspillage alimentaire.

Pour l'ensemble des prestations avec service, les prestataires s'engagent à **trier, recycler et évacuer** les déchets, en précisant si possible les **filières utilisées et le pourcentage de recyclage**.

De manière générale, le titulaire devra privilégier :

- Les matériaux recyclés et recyclables et/ou compostables (papier ou carton).
→ **Interdiction d'utiliser du plastique à usage unique**
- Les contenants réutilisables (*Ex : gobelets jetables à proscrire autant que possible*)
- Les contenants en verre
- Les grands conditionnements plutôt que les conditionnements individuels
- Les produits en vrac plutôt que les emballages individuels
- Des supports d'information réutilisables (format ardoise, à défauts petits papiers)
- **Pailles proscrites**

De manière détaillée, par type de prestation, le titulaire devra privilégier :

- **Prestation avec service** : le titulaire est en capacité de proposer une prestation Zéro Déchet concernant la vaisselle et le matériel de table en s'engageant d'une part, à fournir des matériaux réutilisables et d'autre part, à les récupérer à l'issue de la prestation pour les laver et les réutiliser.
- **Prestation sans service** : cela implique que la vaisselle et le matériel de table seront proposés en matériaux recyclables et/ou compostables, à l'exception de certains éléments (cf tableau ci-dessous). Dans le cas où ces prescriptions ne sont pas envisageables pour le titulaire, il se devra de préciser pour chaque élément, le choix qui sera réalisé en substitution.

De manière détaillée par type de lot, le titulaire devra privilégier :

Lots	Dispositions spécifiques à certains lots
N°1, 2 et 3	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité à proposer une prestation Zéro Déchet soit en privilégiant les bouteilles en verre (de type carafe), les serviettes et les nappes en tissu, et la vaisselle (y compris les contenants et plats de présentation) réutilisables. <i>Dans le cas, où ces prescriptions ne sont pas envisageables pour le prestataire, il se devra de préciser pour chaque élément le choix qui est réalisé en substitution (vaisselle compostable, serviettes en papier recyclé 100% compostable, nappe intissé recyclé ou recyclable, etc...).</i> • Les touillettes café et les gobelets à usage unique seront proscrits au profit de produits réutilisables. • Pour le café, thé, sucre, sel, confiture, chocolat, miel, etc... : le vrac sera favorisé, les dosettes individuelles seront proscrites. <i>A défaut, le compostable sera privilégié.</i> • Pour les boissons (jus, eaux, etc...), les grands contenants seront favorisés (bouteilles individuelles proscrites) et privilégier la carafe ou la bouteille consignée. A défaut de grands contenants, les bouteilles devront être en matériaux recyclables afin d'être triées et valorisées selon la filière adéquate. Seront indiqués dans le BPU les volumes optimaux applicables en fonction du nombre de convives. <i>Exemple : Pour une commande de jus d'orange pour 20 personnes (1L = 4 personnes), le tarif proposé dans le BPU sera pour un contenant de 5L, et à défaut de 2 contenants de 2L ou quatre de 1L.</i> <i>Option vin :</i> Certains menus comportent une « option vin » qui peut être sélectionnée en plus de la prestation de base. Pour cette option, il est entendu qu'une bouteille = six verres. Le droit à bouchon est autorisé et son prix devra être proposé par le titulaire à la remise de son offre au sein du BPU de prestations communes. • Les emballages individuels seront proscrits à la faveur de produits en vrac ou de contenants pouvant être remplis à nouveau. <i>Exemple : Boîte à gâteaux plutôt qu'emballage individuel, assaisonnement en bouteille.</i> <i>A défaut de produits en vrac, tout emballage individuel devra être recyclable et/ou compostable.</i> • Les verrines et tout autre contenant de présentation devront être réutilisables.

	<ul style="list-style-type: none"> • Le pain sera proposé en libre-service, en quantité suffisante et adapté au nombre de convives. Il sera proposé dans un contenant permettant sa conservation dans l'éventualité d'un surplus.
N°4	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité à proposer une prestation qui limite le nombre de déchets non recyclables (plastiques). • Les plateaux repas devront être principalement composés de matière recyclable afin de limiter les plastiques de présentation transparents, non recyclables. • Les Assiettes/Contenants et Couverts seront de préférence réutilisables, ou à défaut 100% biodégradables et/ou 100% compostables (PLA, PSM, BDP). • Les verres seront réutilisables ou à défaut 100% biodégradables et/ou 100% compostables (PLA, PSM, BDP). • Serviettes : papier recyclé et 100% compostable ; elles pourront être proposées en libre-service. • Le pain sera proposé en libre-service afin d'éviter tout gaspillage alimentaire. • Le sel, le poivre et tout autre condiment seront également proposés en grand contenant commun. <i>A défaut, les dosettes d'assaisonnement devront être en matériaux recyclables.</i> • Les boissons seront proposées en grand conditionnement. Les formats individuels seront proscrits. • En cas de fourniture du café : des contenants réutilisables seront privilégiés ainsi que les thermos. Les machines proposant du café en dosette individuelle seront proscrites. • Le pain sera proposé en libre-service, en quantité suffisante et adapté au nombre de convives. Il sera proposé dans un contenant permettant sa conservation dans l'éventualité d'un surplus.

6.9.1.8 Transparence d'information

Un affichage relatif à la prestation et à la présence d'allergènes devra être prévu, sur demande. Cette information devra être en français (et en anglais sur demande). Pour chaque prestation, proposer des chevalets informatifs décrivant :

- La composition des menus et mets proposés (végétarien, végétan, sans sel, sans gluten...) *
- La qualité et provenance géographique des produits

- Les labels EGAlim reconnus par l'INAO (<https://www.inao.gouv.fr/>)
- La valorisation des produits locaux, circuits-courts et de saison
- La politique de réduction des déchets et gestion responsable (lutte contre le gaspillage alimentaire, destination des déchets collectés et valorisation)

* Une information particulière doit valoriser les offres végétariennes proposées aux convives.

Les supports d'information doivent être adaptés au type de prestation, par exemple : affichage pour les buffets, petits déjeuners et pause-café avec la mention de pastilles sur les produits les plus vertueux (caractère biologique, équitable, autre signe distinctif de la qualité, poids carbone, etc.), affichettes sur les tables lors des déjeuners et dîners, petit dépliant pour les plateaux-repas et les lunch box ou tout autre mode d'information et de communication plus pertinent.

Le pouvoir adjudicateur, au travers de son service communication et développement durable, pourra vous fournir des supports de communication afin de sensibiliser nos usagers aux nouvelles pratiques qui consistent à réduire les déchets (vrac, carafe, vaisselle réutilisable...) ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire (pain proposé à part, etc...). Le prestataire s'engage à accompagner le pouvoir adjudicateur groupement de commande dans cette démarche.

Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur groupement de commande pourra proposer ponctuellement des questionnaires de satisfaction (qualité des menus proposés, bonne compréhension des informations transmises, gaspillage alimentaire...) sur les prestations proposées afin d'adapter et progresser ensemble sur les prestations organisées.

6.9.1.9 Présentation des plats et décors de table

Le conditionnement des denrées, la présentation des plats, le décor des plats et des tables de présentation, devront être particulièrement soignés et originaux, tout en respectant les principes de développement durable.

Exemples :

- *Les décorations minérales sont à privilégier devant les décorations florales (fleurs coupées)*

- *Les textiles naturels comme le lin, le chanvre ou le coton biologique sont à privilégier*
- *Les objets de décoration réutilisables sont à privilégier devant le jetable*

Un thème général (couleur et matière) pourra être défini avec les titulaires.

Des thèmes particuliers pourront être choisis par les services en fonction des manifestations.

Les titulaires de l'accord-cadre devront apporter leur touche de créativité.

Toute décoration fera l'objet d'une demande de devis de la COMUE au titulaire.

Le prix du matériel et des décorations sera indiqué au bordereau des prix unitaires.

6.9.1.10 Transport et livraison

Les modalités de livraison ont une incidence directe et significative sur les émissions de gaz à effet de serre (GES). Sur le fondement de l'article L.1431-3 du code des transports, le titulaire estime annuellement la quantité de gaz à effet de serre (GES) émise par le transport mobilisé durant l'exécution du marché et communique à l'acheteur cette estimation sous un format facilement exploitable, au plus tard à la fin de chaque année civile.

En cas de sous-traitance de la prestation de transport, le titulaire exige de ses prestataires la transmission des données nécessaires à la réalisation de ce bilan.

Le titulaire recourt, autant que possible et lorsque les trajets le permettent, à des solutions alternatives au transport routier conventionnel utilisant l'essence ou le diesel comme carburant, dans un objectif de minimiser leur impact en matière d'émissions de gaz à effet de serre (GES). Ces solutions alternatives portent, à la discrétion du titulaire :

- sur le recours au transport ferroviaire, fluvial, et/ou à la cyclo logistique (ex. vélo cargo) pour la gestion du dernier kilomètre (dernier segment de la chaîne de livraison d'une commande) ;
- sur le type de source d'énergie alimentant les véhicules routiers utilisés (électricité, hydrogène, gaz naturel (GNC/GNL) y compris biogaz, gaz de pétrole liquéfié (GPL), biocarburant non produit à partir d'huile de palme ou de soja, ou carburant de synthèse).

Enfin, le titulaire s'engage à ce que ses conducteurs de véhicules motorisés livrant les produits objets du marché soient formés à l'écoconduite.

6.9.1.11 Entretien et hygiène

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire utilise des produits d'hygiène écologiques ou biosourcés, ou les moins impactant sur l'environnement.

ARTICLE 7 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Cet accord-cadre comporte des conditions d'exécution à caractère environnemental et social. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre. Une offre comportant des réserves ou ne respectant pas ces conditions d'exécution particulières sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des charges.

Chaque titulaire concerné devra mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour respecter ces objectifs de développement durable dans le cadre de l'exécution des prestations.

7.1 Conduite des prestations par une personne nommément désignée

Le titulaire désigne nommément dans son offre, un interlocuteur dédié à l'exécution des prestations objet de l'accord-cadre. Un seul interlocuteur est désigné par le titulaire.

Dans le cas où cette personne n'est plus en mesure d'accomplir cette tâche, le titulaire doit en aviser, sans délai, la COMUE et prendre toutes dispositions nécessaires, afin d'assurer la poursuite de l'exécution des prestations.

7.2 Conditions de livraison, d'installation et de stockage

Le titulaire est chargé, à ses frais et risques, de l'élaboration, du conditionnement, de l'emballage, de l'organisation, du transport des marchandises jusqu'au lieu de la prestation indiquée sur le bon de commande et de la mise en place de la prestation sur le lieu de consommation, ainsi que de leur enlèvement.

Les prestations devront être exécutées tous les jours ouvrés.

Les commandes devront impérativement être acheminées jusqu'au lieu de la réception.

Il est interdit de décharger en l'absence du réceptionnaire, de même que les portes des camions devront rester fermées et cela pour quelque produit que ce soit.

Le titulaire doit en tout état de cause, adapter les moyens à mettre en œuvre pour permettre la livraison malgré les contraintes d'accès et les conditions de circulation pouvant exister.

Les produits livrés doivent être accompagnés d'un bon de livraison dressé distinctement pour le réceptionnaire. Chaque bon de livraison devra comporter le numéro de commande et l'adresse de l'établissement et du service précisés dans la commande.

Elle devra en outre être accompagnée d'un bordereau de livraison détaillé rappelant les indications suivantes :

- La référence et la date du bon de commande ;
- Le numéro de l'accord-cadre ;
- L'identification du titulaire ;
- La date, l'heure et le lieu de livraison ;
- La désignation du service destinataire ;
- La dénomination exacte des prestations livrées : quantité, désignation, prix unitaire HT et TTC, total TTC ;
- Date d'expédition.

Si la marchandise est déposée sans que le livreur ait fait valider (cachet de l'établissement, heure de livraison et signature du réceptionnaire) son bon de livraison, cette marchandise sera considérée comme non reçue et ne pourra faire l'objet de facturation.

Il sera à la charge du gestionnaire de la commande de préciser l'heure à laquelle les prestations devront être installées au plus tard.

Le titulaire tiendra compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

La livraison et l'installation devront être réalisées aux horaires prévus sous peine de pénalités.

Pour la livraison sans installation, le prestataire devra livrer les articles à l'heure indiquée dans le bordereau des prix. Il ne devra pas livrer les articles avec une avance supérieure à 30 minutes par rapport à l'heure indiquée au bordereau des prix (afin de ne pas provoquer une rupture de la chaîne du froid).

7.3 Conditions de transport et d'emballage

Les prestations de fourniture comprennent le transport et la livraison sur les lieux de consommation, le titulaire déclare disposer de l'ensemble des agréments et certifications exigés par les règlements régissant l'activité professionnelle dans le cadre duquel s'exécute l'accord-cadre.

Le titulaire effectue les prestations au moyen de véhicules récents et ayant subi tous les contrôles techniques exigés par la réglementation en vigueur. Les véhicules devront par ailleurs répondre à des exigences de propreté permanente, intérieure comme extérieure.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires doivent être scrupuleusement respectées (tenue du chauffeur livreur, propreté et température intérieure du camion...).

Le titulaire s'engage à ne pas rompre la chaîne du froid entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison. De plus, il s'engage à ne pas mélanger les circuits propres et sales (déchets).

Les emballages devront permettre d'éviter toute exposition des produits à l'humidité et à la poussière. Le titulaire s'engage à fournir des emballages biodégradables ou recyclables.

La COMUE se réserve la possibilité de procéder à des contrôles réguliers des règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrée alimentaire, à savoir température des fournitures à la livraison, tenue du chauffeur livreur, propreté du camion etc....

Il sera demandé au candidat de décrire dans son offre les moyens de transport et de contrôle de température, ainsi que la traçabilité des denrées qu'il met en œuvre pour l'exécution de ces prestations.

Les produits seront déchargés par le chauffeur livreur qui les déposera au lieu de réception.

Les véhicules que le titulaire utilisera devront disposer du matériel de manutention approprié au déchargement des produits.

Toute altération ou dégradation des produits pouvant résulter d'un défaut d'emballage ou d'une mauvaise manipulation du titulaire sera à sa charge.

Les prestations décrites ci-dessous sont préparées et élaborées dans les locaux du titulaire, livrées et servies dans les lieux définis dans le cadre de chacun des bons de commande.

7.4 Conditions de remise en état des locaux

Le titulaire doit laisser les lieux de la manifestation et les espaces qui lui sont alloués, dans l'état de propreté initial : évacuation de la vaisselle dans le respect de la maîtrise des contaminations, etc...

Le titulaire se chargera après exécution des prestations de venir récupérer, sous 48 heures maximum (week-end et jours fériés non compris), les équipements et matériels qu'il a mis en place pour ces prestations.

Cela concerne la vaisselle dans les prestations avec ou sans service.

Afin de faciliter l'enlèvement par le traiteur, tout matériel, équipement et vaisselle devront être stockés dans un lieu précis pour chaque site, à savoir :

- ECA : accueil ;
- SICD : salle de la cuisine au rez-de-chaussée ;
- MRV : espace alchimie ou salle de réunion ou amphi en fonction des stipulations du bon de commande ;
- AJG : derrière le banc du hall d'entrée pour la vaisselle d'une prestation avec service (verre, assiettes, nappes, etc...) et à la salle de la cuisine au deuxième étage pour la vaisselle type thermos, panier à fruits, etc...
- SGE : au comptoir de l'accueil

Ces lieux seront présentés à la demande au prestataire.

Le titulaire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation.

Dans l'hypothèse d'une prestation avec service et serveur, le titulaire doit venir sur le site concerné avec une prise adéquate afin de pouvoir brancher le camion conformément aux règles et sécurités électriques.

Dans l'hypothèse d'une prestation exceptionnelle avec animations gustatives telles que des découpes ou cuissons sur place devant les convives, en aucun cas il doit être amené à utiliser l'électricité de la COMUE.

Par ailleurs, il appartient au titulaire de respecter les normes et textes en vigueur lors d'événements faisant appel à une cuisine mobile. En aucun cas la responsabilité de la COMUE ne pourra être engagée.

En outre, le titulaire est tenu de restituer les locaux de la COMUE dans l'état où il les aura reçus. Il lui appartient de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise en possession des lieux. Le titulaire et le service passant commande peuvent rédiger, le cas échéant, un état des lieux avant et après réception.

Dans le cas contraire, la COMUE exigera du titulaire le remboursement des frais occasionnés (la valeur prise en compte sera la valeur résiduelle à la date de la disparition du bien ou du sinistre).

Le nettoyage des locaux suite à un évènement est à la charge de la COMUE.

ARTICLE 8 : OBLIGATIONS DES TITULAIRES

Cet accord-cadre est affecté d'une obligation générale de moyen et de résultat basés sur la proposition technique du titulaire qu'il s'engage à fournir pour satisfaire aux prestations inscrites dans le cadre du présent CCP.

L'obligation de résultat concerne notamment :

- Le respect des horaires des prestations ;
- Le respect des quantités et qualités des produits commandés ;
- La communication des informations de composition des plats et de traçabilité des produits ;
- Le niveau de prestation de service.

Le titulaire doit réaliser les prestations décrites dans le présent cahier des clauses particulières selon les réglementations en vigueur et en l'absence de celles-ci selon les règles de l'art qui leur sont propres.

A ce titre, il devra réunir les moyens humains et matériels appropriés, en nombre et en compétences, afin de garantir l'effectivité et le résultat des prestations commandées.

Le titulaire dispose d'une plénitude d'autorité hiérarchique et fonctionnelle sur le personnel qu'il affecte à la réalisation des prestations qui leur sont commandées.

En cas d'arrêt de travail de leur personnel, le titulaire sera tenu d'assurer ou de faire assurer les prestations demandées.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de signaler à la COMUE, dans les meilleurs délais, toutes difficultés rencontrées au cours de l'exécution des prestations de l'accord-cadre ou tous les éléments qui lui paraîtraient de nature à compromettre la bonne exécution de la prestation et/ou de l'accord-cadre.

ARTICLE 9 : REUNIONS

Des réunions de suivi pourront être organisées pendant toute la durée de l'accord cadre

ARTICLE 10 : GARANTIES FINANCIERES

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

ARTICLE 11 : PRIX DU MARCHE

11.1 Monnaie

L'unité monétaire qui s'applique est l'Euro.

11.2 Taux de TVA

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au moment du fait générateur. Les évolutions du taux de TVA s'appliquent de plein droit sans qu'il soit nécessaire d'établir un avenant.

11.3 Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix fixés dans le bordereau des prix unitaires annexé à l'acte d'engagement.

11.4 Modalités de variations des prix

Les prix sont révisables annuellement à la date anniversaire de notification du marché. Le titulaire devra formuler sa demande de révision au minimum un (1) mois avant la date anniversaire. Passé ce délai la demande se rejette et les prix de l'année précédente continueront à s'appliquer jusqu'à la prochaine échéance de révision

La révision entre en vigueur un (1) mois après la notification à la COMUE sans observation de sa part.

La demande de révision de prix est adressée par courriel à l'adresse marche@univ-toulouse.fr.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé « mois zéro ».

La demande devra comporter les annexes financières avec les prix révisés au format PDF. Le document rappellera l'objet et le numéro du marché, le mois « mois zéro », la formule de révision et devra être joint copie de la publication des indices sur laquelle s'appuie la révision.

La révision se fera selon la formule suivante :

$$P = P_o \times (0.15 + 0.85 \times I/I_o)$$

Dans laquelle :

P : prix révisé

P_o : prix initial fixé à la date de remise des offres

I : dernière valeur connue de l'indice INSEE des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370

I_o : valeur de l'indice INSEE des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 56.2 – Services de traiteurs et autres services de restauration Prix de base – Base 2021 – Données trimestrielles brutes – Identifiant 010766370 du mois de remise des offres.

La formule de révision a pour but de prendre en compte, en hausse comme en baisse, l'évolution des conditions économiques existantes lors de l'établissement du prix de l'offre. Aucun mécanisme de révision provisoire n'est prévu pour le présent marché.

ARTICLE 12 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

12.1 Avance

Si les conditions définies à l'article R. 2191-7 du code de la commande publique sont remplies, une avance est versée.

Si le titulaire est une PME l'avance est de 20%.

Si le titulaire n'est pas une PME alors l'avance est de 5%.

Si le marché est passé avec un groupement conjoint, les dispositions qui précèdent sont applicables aux prestations exécutées directement par l'ensemble des membres du groupement.

Les modalités de détermination du montant de l'avance s'appliquent alors au montant en prix de base des prestations de chaque cotraitant défini à l'acte d'engagement.

Le délai de versement de l'avance court à compter de la notification du marché.

Le remboursement de l'avance est effectué selon les modalités des articles R. 2191-11 et -12 du code de la commande publique.

12.2 Présentation des demandes de paiement

Les factures dématérialisées devront obligatoirement être déposées sur le portail Chorus Pro <https://chorus-pro.gouv.fr>

Siret de la COMUE : 130 021 322 00016

Code service exécutant : FACTURES_PUBLIQUES

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.3 du C.C.A.G.-F.C.S. Elles sont adressées après « Service fait ».

Les demandes de paiement seront établies en un original et 1 copie portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du créancier ;
- Le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- Le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- Le numéro du compte bancaire ou postal ;
- Le numéro du marché ;
- **Le numéro du bon de commande (à défaut, la facture sera rejetée) ;**
- La désignation de l'organisme débiteur
- Le détail des prix unitaires, lorsque l'indication de ces précisions est prévue par les documents particuliers du marché ou que, eu égard aux prescriptions du marché, les prestations ont été effectuées de manière incomplète ou non conforme ;
- Le montant des fournitures admises, établi conformément aux stipulations du marché, hors TVA

- Les montants et taux de TVA légalement applicables ou le cas échéant le bénéfice d'une exonération ;
 - Le cas échéant, applications des réfections fixées conformément aux dispositions du CCAG- FCS ;
 - Tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors du marché et directement liés au marché ;
 - Le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées ;
 - La date de facturation ;
 - En cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique ;
 - Le cas échéant, les indemnités, primes et retenues autres que la retenue de garantie, établies conformément aux stipulations du marché ;
 - La mention de l'assurance professionnelle et sa couverture géographique, pour les artisans immatriculés au répertoire des métiers et les entrepreneurs relevant de l'article 133-6-8 du Code de la sécurité sociale (notamment les autoentrepreneurs relevant du régime fiscal de la microentreprise).
-
- En cas de cotraitance :
 - En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations ;
 - En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

12.3 Délai global de paiement

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

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts

moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

ARTICLE 13 : PENALITES

Le montant des pénalités n'est pas plafonné.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, le titulaire n'est pas exonéré des pénalités dont le montant ne dépasse pas les 1 000€ pour l'ensemble du marché.

Tout manquement du titulaire à ses obligations peut donner lieu à pénalité.

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, les pénalités sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie du marché aux frais et risques du titulaire.

13.1 Pénalités de retard / d'avance de livraison

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, lorsque l'horaire contractuel de livraison de la prestation fixé au bon de commande est dépassé du fait du titulaire, ce dernier encourt, sans mise en demeure préalable, des pénalités égales à 100 euros par tranche de 30 minutes de retard/d'avance (en dehors des 30 minutes prévues avant la livraison).

13.2 Pénalités pour mauvaise exécution contractuelle

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, en cas de mauvaise exécution ou d'exécution partielle des prestations (non-respect de la qualité, de la nature et/ou de la quantité des produits, présentation sommaire et peu appétissante, nombre insuffisant de serveurs... ayant engendré une perturbation dans le déroulé du repas/de la manifestation) et en l'absence de

force majeure dûment constatée, des pénalités forfaitaires pourront être appliquées au titulaire.

Ces pénalités sont les suivantes :

Lots	Désignation	Montants des pénalités
1	Petit déjeuner- collation	20% du montant HT du bon de commande concerné
2	Buffets-cocktails : milieu de gamme	30% du montant HT du bon de commande concerné
3	Buffets-cocktails : haut de gamme	30 % du montant HT du bon de commande concerné
4	Plateaux-repas	20% du montant HT du bon de commande concerné

13.3 Pénalités pour non-respect du cahier des charges

En cas de non-respect des dispositions des cahiers des charges (non-conformité des produits, non application des modalités de tri sélectif...), le titulaire encourt une pénalité s'élevant à quatre-vingt euros (80 €) par non-conformité constatée par la COMUE.

13.4 Pénalités pour inexécution des prestations

En cas d'inexécution des prestations, la COMUE fera exécuter la prestation par un autre fournisseur aux frais du titulaire du présent accord-cadre. L'augmentation de dépenses qui pourrait en résulter par rapport aux prix initiaux de l'accord-cadre, sera à la charge du titulaire et recouvrée par la COMUE.

13.5 Pénalité(s) en cas de non-respect des dispositions du code du travail sur le travail dissimulé

Le titulaire subira, conformément aux dispositions prévues à l'article L. 8222-6 du code du travail, une pénalité de 50 euros (cinquante) par jour calendaire de retard dans l'accomplissement des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 dudit code, dans les limites suivantes :

- le montant des pénalités est égal, au plus, à 10 % du montant du marché ;
- le montant des pénalités ne peut excéder celui des amendes encourues en application des articles L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 du code du travail.

13.6 Pénalités en cas de retard dans l'enlèvement des matériels nécessaires à l'exécution des prestations

Dans le cas où le prestataire ne respecterait pas le délai qui lui est accordé pour récupérer les matériels nécessaires à l'exécution des prestations, il encoure une pénalité de 20€ par heure ouvrée de retard. Toute heure commencée étant due.

ARTICLE 14 : SOUS-TRAITANCE

En application de l'article L. 2193-1 du code de la commande publique, seuls les marchés publics de fourniture comportant des services peuvent être sous-traités. Par conséquent pour le présent marché seules les prestations de service pourront être sous-traitées.

Le titulaire est habilité à sous-traiter une partie de ses prestations, provoquant obligatoirement le paiement direct du sous-traitant pour des prestations supérieures ou égales à 600 € TTC.

Le titulaire et ses sous-traitants devront se conformer aux dispositions relatives à la sous-traitance – articles R. 2193-1 à R. 2193-22 du code de la commande publique.

L'entreprise sous-traitante devra obligatoirement être acceptée et ses conditions de paiement agréées par le pouvoir adjudicateur. Dans l'hypothèse où il n'aurait pas été soumis à l'agrément et à l'acceptation du pouvoir adjudicateur, le sous-traitant ne pourra pas être protégé par les dispositions de la loi du 31 décembre 1975, notamment en matière de paiement direct. A défaut, les prestations supplémentaires effectuées par le sous-traitant ne feront l'objet d'aucun paiement.

Est ainsi inopposable au Pouvoir adjudicateur tout contrat conclu entre le titulaire et un sous-traitant non agréé et toute acceptation d'un sous-traitant intervenant en dehors des conditions précitées.

L'acceptation de l'agrément d'un sous-traitant ainsi que les conditions de paiement correspondantes est possible en cours de marché selon les modalités définies aux articles R. 2193-1 à R. 2193-9 du code de la commande publique et à l'article 3.6 du CCAG-FCS.

Sous-traitance occulte :

Toute sous-traitance occulte pourra être sanctionnée par la résiliation du marché aux frais et risques de l'entreprise titulaire du marché (article 41.1 du CCAG-FCS).

En effet, il appartient au titulaire de déclarer spontanément au Pouvoir adjudicateur, ou après observations de ce dernier, un sous-traitant et ses conditions de paiement.

L'acceptation du sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement ne sauraient résulter de la simple connaissance par le Pouvoir adjudicateur de l'existence du sous-traitant et sont soumis aux dispositions du CCAG applicable.

ARTICLE 15 : RGPD

Le titulaire (ci-après désigné « le sous-traitant ») est tenu de se conformer au Règlement Européen sur la Protection des données dans le cadre de ce marché conclu avec la COMUE de Toulouse (ci-après désignée « le responsable de traitement »).

15.1 Objet

Les présentes clauses ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles le sous-traitant s'engage à effectuer pour le compte du responsable de traitement les opérations de traitement de données à caractère personnel définies ci-après.

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après, « le règlement européen sur la protection des données »).

15.2 Description du traitement faisant l'objet de la sous-traitance

Le sous-traitant est autorisé à traiter pour le compte du responsable de traitement les données à caractère personnel nécessaires à l'exécution du présent marché.

La ou les finalité(s) du traitement sont la prise en charge et le traitement des commandes passées dans le cadre du présent marché.

Les données à caractère personnel traitées sont celles des agents passant commande : noms, prénom, civilité, coordonnées, informations professionnelles et informations d'ordre économique.

Les catégories de personnes concernées sont les agents de la COMUE de Toulouse.

Pour l'exécution du service objet du présent contrat, le responsable de traitement met à la disposition du sous-traitant les informations nécessaires mentionnées à l'article 15.2 alinéa 2.

15.3 Obligations du sous-traitant vis-à-vis du responsable de traitement

Le sous-traitant s'engage à :

- Traiter les données uniquement pour la ou les seule(s) finalité(s) qui fait/font l'objet de la sous-traitance ;
- Traiter les données conformément aux instructions documentées du responsable de traitement figurant en annexe du présent contrat. Si le sous-traitant considère qu'une instruction constitue une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement le responsable de traitement. En outre, si le sous-traitant est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer le responsable du traitement de cette obligation juridique avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public ;

- Garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre du présent contrat ;
- Veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu du présent contrat :
 - S'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité ;
 - Reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel ;
- Prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.
- Le sous-traitant peut faire appel à un autre sous-traitant (ci-après, « le sous-traitant ultérieur ») pour mener des activités de traitement spécifiques. Dans ce cas, il informe préalablement et par écrit le responsable de traitement de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants. Cette information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant et les dates du contrat de sous-traitance. Le responsable de traitement dispose d'un délai minimum de 30 jours ouvrés à compter de la date de réception de cette information pour présenter ses objections. Cette sous-traitance ne peut être effectuée que si le responsable de traitement n'a pas émis d'objection pendant le délai convenu.

Le sous-traitant ultérieur est tenu de respecter les obligations du présent contrat pour le compte et selon les instructions du responsable de traitement. Il appartient au sous-traitant initial de s'assurer que le sous-traitant ultérieur présente les mêmes garanties suffisantes quant à la mise en œuvre de mesures techniques et organisationnelles appropriées de manière à ce que le traitement réponde aux exigences du règlement européen sur la protection des données. Si le sous-traitant ultérieur ne remplit pas ses obligations en matière de protection des données, le sous-traitant initial demeure pleinement responsable devant le responsable de traitement de l'exécution par l'autre sous-traitant de ses obligations.

- **Droit d'information des personnes concernées :**

Il appartient au responsable de traitement de fournir l'information aux personnes concernées par les opérations de traitement au moment de la collecte des données.

- **Exercice des droits des personnes :**

Dans la mesure du possible, le sous-traitant doit aider le responsable de traitement à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées : droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement, droit à la portabilité des données, droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage).

Lorsque les personnes concernées exercent auprès du sous-traitant des demandes d'exercice de leurs droits, le sous-traitant doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à marche@univ-toulouse.fr et dpd@univ-toulouse.fr

- **Notification des violations de données à caractère personnel :**

Le sous-traitant notifie au responsable de traitement toute violation de données à caractère personnel dans un délai maximum de deux (2) heures après en avoir pris connaissance et par courrier électronique à l'adresse marche@univ-toulouse.fr et dpd@univ-toulouse.fr. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au responsable de traitement, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

Après accord du responsable de traitement, le sous-traitant notifie à l'autorité de contrôle compétente (la CNIL), au nom et pour le compte du responsable de traitement, les violations de données à caractère personnel dans les meilleurs délais et, si possible, 72 heures au plus tard après en avoir pris connaissance, à moins que la violation en question ne soit pas susceptible d'engendrer un risque pour les droits et libertés des personnes physiques.

La notification contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que le responsable du traitement propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Si, et dans la mesure où il n'est pas possible de fournir toutes ces informations en même temps, les informations peuvent être communiquées de manière échelonnée sans retard indu.

Après accord du responsable de traitement, le sous-traitant communique, au nom et pour le compte du responsable de traitement, la violation de données à caractère personnel à la personne concernée dans les meilleurs délais, lorsque cette violation est susceptible d'engendrer un risque élevé pour les droits et libertés d'une personne physique.

La communication à la personne concernée décrit, en des termes clairs et simples, la nature de la violation de données à caractère personnel et contient au moins :

- La description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- Le nom et les coordonnées du délégué à la protection des données ou d'un autre point de contact auprès duquel des informations supplémentaires peuvent être obtenues ;
- La description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- La description des mesures prises ou que le responsable du traitement propose de prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

- **Aide du sous-traitant dans le cadre du respect par le responsable de traitement de ses obligations :**

Le sous-traitant aide le responsable de traitement pour la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données.

Le sous-traitant aide le responsable de traitement pour la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle.

- **Mesures de sécurité :**

Le sous-traitant s'engage à mettre en œuvre toute mesure de sécurité utile et notamment :

- La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel
- Les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement
- Les moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
- Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

- **Sort des données :**

Au terme de la prestation de services relatifs au traitement de ces données, le sous-traitant s'engage à détruire toutes les données à caractère personnel. Une fois détruites, le sous-traitant doit justifier par écrit de la destruction.

- **Délégué à la protection des données :**

Le sous-traitant communique au responsable de traitement le nom et les coordonnées de son délégué à la protection des données, s'il en a désigné un conformément à l'article 37 du règlement européen sur la protection des données.

- **Registre des catégories d'activités de traitement :**

Le sous-traitant déclare tenir par écrit un registre de toutes les catégories d'activités de traitement effectuées pour le compte du responsable de traitement comprenant :

- Le nom et les coordonnées du responsable de traitement pour le compte duquel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du délégué à la protection des données ;
- Les catégories de traitements effectués pour le compte du responsable du traitement ;
- Le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du règlement européen sur la protection des données, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées ;
- Dans la mesure du possible, une description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, y compris entre autres, selon les besoins :
 - La pseudonymisation et le chiffrement des données à caractère personnel ;
 - Les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de traitement ;
 - Des moyens permettant de rétablir la disponibilité des données à caractère personnel et l'accès à celles-ci dans des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique ;
 - Une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du traitement.

- **Documentation :**

Le sous-traitant met à la disposition du responsable de traitement la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par le responsable du traitement ou un autre auditeur qu'il a mandaté, et contribuer à ces audits.

15.4 Obligations du responsable de traitement vis-à-vis du sous-traitant

Le responsable de traitement s'engage à :

- Fournir au sous-traitant les données visées à l'article 15.2 du présent CCP ;
- Documenter par écrit toute instruction concernant le traitement des données par le sous-traitant ;
- Veiller, au préalable et pendant toute la durée du traitement, au respect des obligations prévues par le règlement européen sur la protection des données de la part du sous-traitant ;
- Superviser le traitement, y compris réaliser les audits et les inspections auprès du sous-traitant

ARTICLE 16 : MODIFICATIONS RELATIVES AU TITULAIRE DU MARCHÉ
--

18.1 Changement de dénomination sociale du titulaire

En cas de modification de sa dénomination sociale, le titulaire doit impérativement en informer la COMUE par écrit et communiquer un extrait Kbis mentionnant ce changement, dans les plus brefs délais. Il fournit également un RIB mentionnant la nouvelle dénomination sociale.

18.2 Nouvelle entreprise née de la fusion ou de l'absorption du titulaire

Le transfert du marché à la société née de la fusion ou de l'absorption de l'entreprise titulaire ne peut s'opérer de plein droit sans agrément préalable de la COMUE.

Le titulaire doit en informer la COMUE dans les plus brefs délais et produire l'ensemble des documents et renseignements suivants, concernant la nouvelle entreprise à qui le marché est cédé :

- une copie de l'acte de fusion ou d'absorption définitif déposé au greffe du Tribunal de Commerce territorialement compétent ;
- une copie de l'annonce légale ;

- le pouvoir de la personne habilitée à engager la société ;
- un RIB pour les nouvelles coordonnées bancaires ;
- un extrait Kbis original de moins de trois mois faisant apparaître la fusion ou l'absorption de la société correspondante ;
- les attestations fiscales et sociales mentionnées dans les articles R. 2143-7 à R. 2143-9 et l'arrêté du 22 mars 2019 fixant la liste des impôts, taxes, contributions ou cotisations sociales donnant lieu à la délivrance de certificats annexé au code ;
- l'attestation sur l'honneur dûment signée qui indique que le repreneur ne tombe pas sous le coup des interdictions de soumissionner prévues aux dispositions de l'article L. 2141-1 et à l'article L. 2141-6 du code ;
- une attestation d'assurance correspondant aux exigences fixées ci-dessous ;
- les justifications de références identiques à celles demandées au titulaire lors de la passation du marché.

La cession du marché acceptée par la COMUE fera l'objet d'un avenant constatant le transfert du marché au nouveau titulaire.

18.3 Modifications de la structure d'exercice du titulaire

Le titulaire est tenu de notifier sans délai à la COMUE les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent :

- aux personnes ayant pouvoir de l'engager ;
- à la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- à son adresse ou à son siège social ;
- aux renseignements qu'il a fourni pour l'acceptation d'un sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

En cas de non communication de ces éléments, le marché pourra être résilié pour faute du titulaire.

ARTICLE 17 : REDRESSEMENT OU LIQUIDATION JUDICIAIRE

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement à la COMUE par le titulaire du marché. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché.

La COMUE adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution du marché. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L. 627-2 du code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L. 622-13 du code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation du marché est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court. La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution du marché, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus.

Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

ARTICLE 18 : CLAUSE DE REEXAMEN

Conformément aux articles R. 2194-1 à -10 du code de la commande publique, des clauses de réexamen sont prévues dans les conditions suivantes :

- Nécessité de prolonger la durée d'exécution du marché pour des raisons autres que celles prévues par l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S. ;
- Modification de la réglementation applicable entraînant une modification des fournitures initialement prévues ;
- Changement de dénomination du titulaire. Le titulaire est tenu de notifier sans délai au pouvoir adjudicateur les modifications se rapportant à sa raison ou dénomination sociale, son adresse, son SIRET et ses coordonnées bancaires ;
- Fusion, acquisition, cession de l'entreprise titulaire entraînant un transfert des droits et obligations du marché vers une nouvelle société ;
- Ajustement des pièces du marché en cas d'erreur matérielle.

ARTICLE 19 : ASSURANCES

Par dérogation à l'article 9.2 du C.C.A.G.-F.C.S., le soumissionnaire ou, en cas de groupement, chacun des cotraitants, est tenu de justifier avant la notification du marché qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 et 1384 du code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il 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, le titulaire 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 20 : PROPRIETE INTELLECTUELLE

Lors d'une prestation avec service qui se serait déroulée à la COMUE, le titulaire ne pourra procéder à aucune opération de communication ou publicité sans l'accord exprès du représentant de la COMUE

En cas de manifestation susceptible d'être filmée ou photographiée, le titulaire s'engage à avertir son personnel qui devra accepter ou non la diffusion de ces derniers, par la signature d'une autorisation de droits à l'image.

ARTICLE 21 : RESILIATION DU MARCHE

Seules 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 par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra pas d'indemnité.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements relatifs à la situation fiscale et sociale, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

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

ARTICLE 22 : DROIT ET LANGUE

21.1 Différends et litiges

Le comité consultatif de règlement amiable ou litiges relatifs aux marchés publics peut être saisi selon les modalités fixées par les articles D2197-15 à 2197-17 du code de la commande publique.

Le comité consultatif compétent est Bordeaux.

Le présent marché est régi par le droit français.

En cas de litige, le tribunal territorialement compétent est :

Tribunal administratif de Toulouse

68 rue Raymond IV - BP 7007 - 31068 TOULOUSE CEDEX 07

Tél : 05.62.73.57.57

Télécopie : 05.62.73.57.40

Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

En cas de recours contentieux, vous pouvez saisir le tribunal administratif au moyen de l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site Internet www.telerecours.fr

21.2 Langue

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 23 : DEROGATIONS AU C.C.A.G.

Les dérogations aux C.C.A.G.-Fournitures Courantes et Services, explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.A.P., sont apportées aux articles suivants :

L'article 2 déroge à l'article 13 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services.

L'article 3 déroge à l'article 4.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services.

L'article 13 déroge à l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services.

L'article 16 déroge à l'article 42 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services.

L'article 19 déroge à l'article 9.2 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services.