CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Prestation de service traiteur pour l'ensemble des services et des composantes de Toulouse INP

2026SERV000005

Toulouse INP
6 allée Emile Monso
BP 34038
31029 TOULOUSE CEDEX 4

SOMMAIRE

1 – Définitions 5
2 - Dispositions de l'accord-cadre 7
2.1 - Objet de l'accord-cadre 7
2.2 - Périmètre de l'accord-cadre 7
Dans le cadre de ses activités, Toulouse INP est amené à organiser des réceptions et des évènements pour lesquels des prestations de traiteur sont nécessaires. 7
2.3 – Volumétrie du précédent accord-cadre 9
2.4-Lieux d'exécution 9
2.5 - Décomposition de l'accord-cadre 11
2.6 - Type d'accord-cadre 11
2.7 – Durée de l'accord-cadre 12
2.8 – Reconduction de l'accord-cadre 12
3 – Prestations attendues 12
3.1 – Lot n°1 : Petit déjeuner/goûter 12
3.1.1 – Généralités sur le lot petit déjeuner/goûter 12
3.1.2 – Petit déjeuner – prestation de base 13
3.1.3 – Petit déjeuner : prestations optionnelles 13
3.1.4 – Pause goûter/sucrée – prestation de base 13
3.1.5 – Pause goûter/sucrée : prestations optionnelles 13
3.2 – Lot n°2 : Plateau-repas 14
3.2.1 – Généralités sur le lot plateau-repas 14
3.2.1.1 - Qualité et origine des produits 14
3.2.1.2 – Contenu du plateau-repas 14
3.2.1.3 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage 14
3.2.1.4 – Modalités de commande 15
3.2.2 – Plateau-repas : gamme standard 15
3.2.3 – Plateau-repas : gamme améliorée 15
3.2.1 – Spécificité sur le lot plateau-repas 15
3.3 – Lot n°3 : Cocktail 15
3.3.1– Généralités sur le lot cocktail 15
3.3.1.1 – Définitions des termes 15
3.3.1.2 – Qualité et origine des produits 16
3.3.1.3 – Modalités de commande 16
3.3.2– Cocktail apéritif : gamme standard 16
3.3.4– Cocktail apéritif : gamme améliorée 16
3.3.5– Cocktail dinatoire : gamme standard 17
3.3.6– Cocktail dinatoire : gamme améliorée 17
3.6 – Lot n°5 : Prestations à la journée 19
3.7 – Services annexes communs à chaque lot 19
3.8 – Commandes consécutives 20
4 – Modalités de mise en œuvre des marchés subséquents (pour les lots 1, 2, 3, 4 et 5) 20
4.1 – Durée/Délais d'exécution des marchés subséquents 20
4.2 - Conditions d'attribution des marchés subséquents 20
4.2.1 – Modalités de remise en concurrence 20
4.2.2 – Modalités de réponse des titulaires 21
4.3 – Critères de sélection des marchés subséquents 21
4.4 – Condition d'exécution des marchés subséquents 22

5. Modalités d'attribution des bons de commande sans remise en concurrence 23
5.1 – Pour le lot n°1 – Petit déjeuner / goûter 23
6. Modalités de commande 23
6.1 – Modification de commande 23
6.2 – Délai d'ajustement des commandes 23
6.3 – Délais de préavis pour annulation 23
7 - Pièces contractuelles 24
7.1 – Pièces contractuelles de l'accord-cadre 24
7.2 – Pièces contractuelles des marchés subséquents 24
8 - Conditions d'exécution des prestations 24
8.1 - Réunion de lancement 24
8.2 - Suivi de l'accord-cadre lors de son exécution 24
8.3 – Conditions de livraison et d'installation 25
8.4 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage 25
9 – Obligations des titulaires 26
9.1 – Obligation générale de moyen, de résultat, de conseil et d'information 26
9.2 – Personnels affectés aux prestations 27
9.3 – Régimes spéciaux et contraintes alimentaires 28
9.4 – Obligation de réponse aux marchés subséquents 28
10 – Clause environnementale et développement durable 28
10.1 – Plan de progrès environnemental et suivi annuel des engagements du titulaire 28
10.1.1 – Objet et objectifs 28
10.1.2 – État initial et mise en œuvre du plan 29
10.1.3 – Bilan annuel 29
10.1.4 – Vérification par l'acheteur 30
10.1.5 – Réunion de suivi et actualisation des actions 30
10.1.6 – Respect des obligations et conséquences des manquements 30
10.2 – Matériaux utilisés 30
10.3 – Moyens de transports utilisés 31
10.4 – Obligations environnementales de résultat et de suivi 31
10.4.1 – Obligations contractuelles 31
10.4.2 – Mesure et justification 31
10.4.3 – Suivi et régularisation 32
10.4.4 – Conséquences des manquements 32
11 – Clause sociale et inclusive – Insertion professionnelle 32
11.1 – Heures d'insertion sociales 32
11.2 – Public concerné par l'opération d'insertion 33
11.3 – Coordonnées du facilitateur 34
11.4 – Modalités de mise en œuvre 34
11.5 – Globalisation des heures d'insertion 34
11.6 – Sous-traitance et groupement d'opérateurs économiques 35
11.7 – Suivi et bilan de l'action d'insertion 35
11.8 – Pénalités relatives à l'insertion 36
11.9 – RGPD 36
12 – Clause sanitaire 37
12.1 – Normes en vigueur et conformité à la règlementation 37

12.2 – Mesures de vérification de la conformité aux normes sanitaires 37
13 – Droit de propriété intellectuelle 38
14 – Prix de l'accord-cadre.....38
14.1 – Modalités de fixation des prix.....38
14.2 - Caractéristiques des prix pratiqués 38
11.2 - Modalités de variation des prix 39
11.3 – Clause de sauvegarde.....40
11.4 – Offres promotionnelles.....40
12 - Garanties Financières.....40
13 - Avance.....40
Les modalités de versement d'une avance forfaitaire seront précisées au sein de chaque marché subséquent.....40
14 - Modalités de règlement des comptes 40
14.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....40
14.2 - Présentation des demandes de paiement.....40
14.3 - Délai global de paiement 41
14.4 - Paiement des sous-traitants 41
15 - Constatation de l'exécution des prestations 42
15.1 - Vérifications 42
15.2 - Décision après vérification.....42
16 - Pénalités.....42
16.1 - Pénalités relatives aux livraisons ou aux erreurs de sites de livraison.....42
16.2 - Pénalité pour travail dissimulé 43
16.3 - Pénalité pour défaut d'exécution des prestations 43
16.4 - Pénalité en cas de non-respect du cahier des charges.....44
16.5 - Pénalité pour défaillance ou inexécution des prestations 44
16.6 - Pénalité en cas de non réponse aux sollicitations.....44
16.7 – Pénalités pour manquements aux obligations administratives de suivi environnemental44
17 - Assurances 45
18 - Résiliation du contrat.....45
18.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre 45
18.2 - Redressement ou liquidation judiciaire.....45
19 - Règlement des litiges et langues 45
20 - Dérogations.....45

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.

- **Buffet :** les mets se servent dans une assiette et se consomment avec des couverts. Les invités peuvent manger debout ou à table et les mets doivent être adaptés en fonction du contexte. Pain et condiments devront être prévus en quantité suffisante et en fonction du nombre de convives.

- **Cocktail :** exécution d'une prestation consistant en une collation prise debout. Les mets sont proposés sous une forme et une taille adaptée à cette situation. Les pièces sont dressées sur plateau et doivent être prêtes à consommer. Pain et condiments devront être prévus en quantité suffisante et en fonction du nombre de convives.

- **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 environnementaux[1].

- **Congélation :** technique qui consiste à abaisser lentement (jusqu'à 24h) la température transformant l'eau contenu dans les produits en gros cristaux de glace.
  Par ce procédé, les arêtes des cristaux finissent par perforer la paroi cellulaire des aliments. Une partie de l'eau et des arômes les plus volatiles s'évapore. La désorganisation des tissus structurels peut conduire à des réactions enzymatiques et non enzymatiques qui altèrent la texture et la saveur des produits. Ils ont tendance à se dessécher.

- **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 intermédiaire[2].

- **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 alimentaires[3].

- **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.

[1] http://www.artisansdumonde.org/comprendre/le-commerce-equitable/definition-du-commerce-equitable
[2] http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france
[3] http://www.economie.gouv.fr/fait-maison

- **Produit artisanal :** Produit qui est élaboré selon des méthodes traditionnelles, individuelles, par opposition à industriel[4].

- **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 frais :** produit alimentaire n'ayant subi après production aucun autre procédé de préservation que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide (sans congélation). Il doit avoir moins de 30 jours et avoir gardé toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles.

- **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 industriel :** il s'agit d'aliment transformé et complexe produit par l'industrie agro-alimentaire à partir de matières premières agricoles comme les aliments simples mais aussi de matières chimiques alimentaires.

- **Produit local :** Aliment fabriqué ou produit dans un rayon maximal de 150 kilomètres maximum par rapport à son lieu de consommation.

- **Produit de saison :** Un produit « de saison » est un produit local 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 nôtre[5].

- **Service :** cette prestation consiste en la mise à disposition de personnel (de cuisine, de service, …).
  Ces opérations visent aussi bien le service des mets que le nettoyage et l'entretien des matériels (vaisselle, verrerie, couverts, installations frigorifiques, caissons, meubles,…).

- **Surgélation :** technique industrielle qui consiste à refroidir rapidement et brutalement (quelques minutes à une heure) des aliments en les exposant intensément à des températures allant de -30°C à -50 °C, jusqu'à ce que la température à cœur du produit atteigne les -18°C.
  Par ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement limitant ainsi la destruction cellulaire et empêchant la prolifération de micro-organismes qui sont mis en sommeil à basse température.
  Les produits ainsi traités conservent leur fraîcheur, leur texture, leur saveur tout en figeant l'essentiel des nutriments et vitamines.

[4] Définition du dictionnaire Larousse
[5] http://www.arehn.asso.fr/publications/cpa/cpa40.pdf

2 - Dispositions de l'accord-cadre

2.1 - Objet de l'accord-cadre

Le présent accord cadre a pour objet des prestations de services traiteurs pour l'ensemble des services et composantes de Toulouse INP.

Cet accord-cadre définit les termes régissant les marchés passés sur son fondement, désignés ci-après marchés subséquents, pour les prestations suivantes :

- Lot 1 : Petit déjeuner – goûter
- Lot 2 : Plateau repas
- Lot 3 : Cocktail
- Lot 4 : Buffet
- Lot 5 : Prestations à la journée

Le présent CCP est commun à l'ensemble des lots.

2.2 - Périmètre de l'accord-cadre

Le périmètre de cet accord-cadre comprend les écoles (ENSIACET, ENSEEIHT, AgroToulouse) et leurs laboratoires hébergés, La Prépa des INP, l'IPST-CNAM, les Concours Communs INP, Toulouse INP Formation Professionnelle, la DRIP, ainsi que les services communs de Toulouse INP

Dans le cadre de ses activités, Toulouse INP est amené à organiser des réceptions et des évènements pour lesquels des prestations de traiteur sont nécessaires.

A titre indicatif, certains évènements sont organisés de façon récurrente pour chacun des lots :

Lot n°1 : Petit déjeuner – goûter

Evènement	Période/récurrence	Nombre de convives estimé
Galette	Janvier	150 personnes
Cérémonie de vœux et de la remise des Palmes académiques	Janvier	80 personnes

Lot n°2 : Plateau repas

Evènement	Période/récurrence	Nombre de convives estimé
Soutenance des apprentis de l'ENSEEIHT	Juin, septembre	15 plateaux par jour pendant 5 jours
Réunions de fin de contrat ou d'avancement	10 fois par an	15-25 personnes par réunion

Lot n°3 : Cocktail

Evènement	Période/récurrence	Nombre de convives estimé
Journées FISA (cocktail déjeunatoire froid)	Juin, juillet et novembre	120 personnes
Cocktail apéritif de clôture de la cérémonie de remise des diplômes	Octobre	900 personnes
RDD Masters (cocktail)	Décembre	50 personnes
RDD Ingénieurs (cocktail)	Décembre	600 personnes
La remise de diplômes (cocktail)	1 fois par an	1200 personnes

Lot n°4 : Buffet

Evènement	Période/récurrence	Nombre de convives estimé
Atelier DD (buffet gamme ''améliorée'' sur le thème des produits du terroir)	Janvier, octobre, novembre	12 personnes
Accueil étudiants internationaux (buffet)	Avril, octobre	60 à 120 personnes
Garden party (buffet)	Juillet	250 personnes
Forum soutenance (buffet froid)	Septembre sur une semaine	700 repas, soit environ 85 repas par jour
Accueil des nouveaux personnels (buffet)	Septembre	30 à 35 personnes
Soutenances apprentis (buffet gamme ''améliorée'')	Septembre	Deux buffets de 40 personnes
Soutenance PFE (buffet)	Septembre	30 personnes
Fête de la science (buffet)	Octobre	40 personnes
Forums métiers (buffet froid)	Novembre	160 personnes
Accueil maîtres apprentissage (buffet ''gamme améliorée'')	Novembre	40 personnes
Forum carrières (buffet ''gamme améliorée'')	Novembre	150 personnes

Lot n°5 : Prestations à la journée

Evènement	Période/récurrence	Nombre de convives estimé
Présentation des sujets de thèse (1 pause et un buffet)	Mai	30 personnes
Journée thématique IMFT (2 pauses et un buffet)	Juin	80 personnes
Journée des doctorants (2 pauses et un buffet)	Juin	80 personnes
Buffet champêtre sous la forme de poche repas ''améliorée'' avec un thème (pays en général)	Juillet	650 à 700 personnes
Journée des nouveaux entrants (1 pause	Novembre, décembre	50 personnes

et buffet)		

Les prestations listées ci-dessus n'ont aucune valeur contractuelle, mais informative.

2.3 – Volumétrie du précédent accord-cadre

A titre indicatif, le montant estimé des commandes pour la période du 30/01/2025 au 30/09/2026 est de 500 000 € HT.

2.4-Lieux d'exécution

Les lieux d'exécution concernent les composantes et services de Toulouse INP.
Les titulaires pourront éventuellement être amenés à effectuer plusieurs prestations simultanément et dans des lieux distincts.

Adresses d'exécution :

Entité	Adresse
Toulouse INP services communs	6 allée Emile Monso 31030 Toulouse
Les écoles	
Toulouse INP-ENSIACET	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse
Toulouse INP-AgroToulouse	Avenue de l'Agrobiopole 31320 Auzeville-Tolosane
Toulouse INP-ENSEEIHT	2 rue Charles Camichel 31000 Toulouse
Les composantes	
Toulouse INP Formation Continue	6 allée Emile Monso 31030 Toulouse
AIGEP	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse
IPST-CNAM	118 route de Narbonne 31400 Toulouse
Concours Communs INP	6 allée Emile Monso 31030 Toulouse
La Prépa des INP	6 allée Emile Monso 31030 Toulouse
Les laboratoires de recherche	
AGIR	18 chemin de Borderouge

	31326 Castanet-Tolosan
CIRIMAT	118 Route de Narbonne 31077 Toulouse
	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse
	2 rue Charles Camichel 31000 Toulouse
DYNAFOR	18 chemin de Borderouge 31326 Castanet-Tolosan
ECOLAB	Avenue de l'Agrobiopole 31326 Castanet-Tolosan
GBF	Chemin de Borderouge 31326 Castanet-Tolosan
GENPHYSE	Avenue de l'Agrobiopole 31320 Auzeville-Tolosane
IMFT	2 allée du Professeur Camille Soula 31400 Toulouse
IRIT	2 rue Charles Camichel 31000 Toulouse
LAAS-CNRS	2 rue Charles Camichel 31000 Toulouse
LAPLACE	2 rue Charles Camichel 31000 Toulouse
LCA	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse
LCC	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse
	205 route de Narbonne 31400 Toulouse
LGC	4 allée Emile Monso 31030 Toulouse

Les titulaires pourront être sollicités pour des prestations qui seront exécutées sur des sites extérieurs des lieux d'exécution listés ci-dessus.

Sur certains sites privés, des redevances sur les prestations de traiteur peuvent être appliquées par le gestionnaire du site. Ces redevances seront clairement identifiées sur la facture des titulaires.

Exception faite de l'application de la redevance mentionnée ci-dessus, les tarifs contractuels du BPU et du catalogue fournisseur demeureront applicables même sur un site extérieur à Toulouse INP.
Pour toute livraison en dehors des adresses d'exécution mentionnées ci-dessus de Toulouse INP, un supplément de livraison pourra être facturé, uniquement si le trajet hors adresses de livraison de Toulouse INP comporte plus de kilomètres qu'un trajet vers les adresses de livraison de Toulouse INP. Seule la différence de kilomètres sera facturée sur la base du barème kilométrique fiscal. Il appartiendra au titulaire de prouver le supplément de tarification en le mentionnant dans sa réponse au marché subséquent.

Les candidats devront fournir au sein de leur offre une liste de salles pour lesquelles ils sont agrées. Cette liste pourra être modifiée en cours d'exécution de l'accord-cadre et devra être adressée au service des marchés de Toulouse INP à l'adresse suivante : marches@inp-toulouse.fr

Sur certains sites extérieurs, le gestionnaire du site assure directement la prestation de traiteur. Dans ce cas précis, il ne pourra pas être fait appel aux titulaires de l'accord-cadre si les lieux retenus pour une manifestation assurent directement la prestation. Il s'agit donc d'une dérogation au principe d'exclusivité garanti par les accords-cadres.

2.5 - Décomposition de l'accord-cadre

Les prestations sont réparties en 5 lot(s) :

Lot(s)	Désignation
1	Petit déjeuner - goûter
2	Plateau-repas
3	Cocktail
4	Buffet
5	Prestations à la journée

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre attribué à plusieurs opérateurs économiques.

2.6 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre est passé en application de l'article R.2162-4 du CCP, sans minium et avec un maximum, défini en valeur. Selon les lots concernés, il donnera lieu à la conclusion de marchés subséquents ou de bons de commande dont les modalités d'attribution sont précisées aux articles 4 et 5.

Le nombre de titulaire par lots est de (sous réserve d'un nombre suffisant d'offres) :

Lot(s)	Désignation	Nombre de titulaires
1	Petit déjeuner - goûter	5
2	Plateau-repas	6
3	Cocktail	7
4	Buffet	7
5	Prestations à la journée	6

2.7 – Durée de l'accord-cadre

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 2 ans.

L'exécution des prestations débute à compter de la date de notification du contrat.

2.8 – Reconduction de l'accord-cadre

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 1. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre.

Conformément à l'article R. 2112-4 du Code de la commande publique, un titulaire ne peut refuser la reconduction.

De plus, les caractéristiques du contrat demeurent inchangées durant toute la durée du contrat, reconductions éventuelles incluses.

Le titulaire reste cependant engagé jusqu'à la fin de la période en cours d'exécution.

3 – Prestations attendues

3.1 – Lot n°1 : Petit déjeuner/goûter

3.1.1 – Généralités sur le lot petit déjeuner/goûter

Le minimum de commande pour une remise en concurrence pour ce lot est fixé à 15 personnes.

Les prestations pourront être avec ou sans service, et seront précisées par le service demandeur à la commande.
Les verres et les serviettes doivent être en matériaux recyclés et recyclables.
Le prestataire doit remettre des sacs poubelles pour une prestation sans service (1 sac poubelle 50L / 10 personnes).

3.1.2 – Petit déjeuner – prestation de base

- Assortiment de boissons chaudes : café 100 % ARABICA (en privilégiant le commerce équitable), sachets de thé (assortiment d'un minimum de 2 variétés).
- Eau plate (1 bouteille pour 5 personnes).
- Jus de fruit 100% pur jus : 2 variétés différentes (en privilégiant les circuits courts, production locale).
- Lait en bouteille (1 bouteille pour 5 personnes) ou en dosette individuelle.
- Assortiment (2 pièces minimum par personne) de : biscuits secs (industriels) ou mini-viennoiseries (fait maison ou industriel) ou chouquettes (fait maison ou industriel) : à définir par le service demandeur au moment de la commande.

Sur demande : 3 types différents de sucre (blanc, roux et aspartame).

3.1.3 – Petit déjeuner : prestations optionnelles

- Gaufres, muffins, cookies, autres sur proposition du prestataire (2 pièces par personnes).
- Pâte à tartiner (sans huile de palme, privilégiant commerce équitable), beurre, miel, confiture (privilégiant le label AB-Commerce équitable) ainsi que de la brioche ou du pain tranché, grammage en fonction du nombre de personne (frais artisanal).
- Brochettes de fruit de saison ou verrines de fruits frais de saison ou fruits secs (120 g par personnes).
- Carrés de chocolat (1 carré individuel par personne).
- Yaourt ou faisselle/fromage blanc avec fruits et céréales (125 g).
- Plateau de fromage (1 pour 10 personnes).
- Plateau de charcuterie (1 pour 10 personnes).
- Machine à café en privilégiant des dosettes biodégradables.

3.1.4 – Pause goûter/sucrée – prestation de base

- Assortiment de boissons chaudes : café 100% Arabica (en privilégiant le commerce équitable), sachets de thé (assortiment d'un minimum de 2 variétés).
- Eaux plate (1 bouteille pour 5 personnes).
- Soda de 2 variétés différentes (1 bouteille pour 5 personnes).
- Jus de fruits (100% pur jus) de 3 variétés différentes (en privilégiant les circuits courts, production locale).
- Chouquettes, brioches, mini-gaufres, muffins, cookies (2 pièces différentes minimum par personne) (privilégier le fait maison).

Sur demande : 3 types différents de sucre, eau gazeuse (1 bouteille pour 5 personnes).

3.1.5 – Pause goûter/sucrée : prestations optionnelles

- Fruits de saison et brochettes de fruits de saison ou smoothie.
- Cannelés.
- Macarons.
- Galettes des rois.
- Plateau de mignardises (3 pièces par personne) (privilégier le fait maison).
- Cidre.

- Machine à café en privilégiant dosettes biodégradables.

3.2 – Lot n°2 : Plateau-repas

3.2.1 – Généralités sur le lot plateau-repas

3.2.1.1 - Qualité et origine des produits

Le prestataire s'engage à varier les produits du plateau repas, si plusieurs commandes consécutives sont passées sur la même semaine, voire le même jour par un même gestionnaire.

Les menus proposés devront être **actualisés au minimum 4 fois par an** (en fonction des saisons : printemps mars/avril, été juin/juillet, automne septembre/octobre et hiver décembre/janvier). Le prestataire s'engage à fournir le menu à chaque changement de saison à l'adresse : marches@inp-toulouse.fr

Les produits à utiliser en priorité doivent être des produits label rouge et/ou issu de l'agriculture biologique, locaux, de saison, circuits courts, produits de la mer labellisés ASC ou MSC, et uniquement des pâtisseries faites maison.

3.2.1.2 – Contenu du plateau-repas

Quelle que soit la gamme souhaitée, les titulaires du lot devront être en mesure de proposer, lors de chaque remise en concurrence :

- Au choix 2 entrées de saison, dont 1 végétarienne
- Au choix 3 plats (chaud ou froid) (avec viande et avec poisson et version végétarienne et version végétalienne/végan). Privilégier les produits locaux et les légumes de saison.
- Au choix 2 types pâtisseries ou un yaourt + un fruit de saison (fruits entiers ou salade).
- Bouteille d'eau de 50cl avec gobelets en matière recyclé et recyclable.
- Pain 30g par personne.

Le choix sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande qui pourra avoir la possibilité de panacher sa commande (exemple : pour 10 commandes, choisir 5 options viandes, 3 options poissons et 2 options végétariens ; 5 options pâtisseries, 5 options yaourt + fruit de saison).

Le plateau-repas contiendra d'office du sel et du poivre. Un assaisonnement de type vinaigrette pourra l'accompagner si nécessaire en fonction du plat proposé.
Les couverts doivent être en matériaux recyclés et recyclables et suppose une certaine solidité afin d'être utilisable selon les plats proposés (exemple : pour couper de la viande rouge).

Le plateau-repas devra contenir une affiche décrivant le menu.

Lorsque des plateaux-repas sont commandés sur plusieurs jours consécutifs, le titulaire veille à proposer des compositions différentes d'un jour à l'autre, afin de limiter les répétitions et de garantir la variété des repas servis.

3.2.1.3 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage

Le prestataire doit remettre des sacs poubelles pour chaque prestation (1 sac poubelle de 100 litres pour 10 personnes, avec au minimum 2 sacs par livraison).

3.2.1.4 – Modalités de commande

Le minimum de commande pour ce lot est fixé à 1 personne.

3.2.2 – Plateau-repas : gamme standard

Les plateaux repas sont composés de :

- 1 entrée de saison.
- 1 plat (chaud ou froid, avec viande ou poisson ou version végétarienne ou version végétalienne/végan). Privilégier les légumes de saison et les produits locaux.
- 1 pâtisserie ou un yaourt + un fruit de saison (fruits entiers ou salade).
- Bouteille d'eau de 50cl avec gobelet en matière recyclé et recyclable.
- Pain 30g par personne.

Option : Bouteille de vin (rouge ou blanc) 75cl adaptée à la gamme (1 pour 3 personnes).

3.2.3 – Plateau-repas : gamme améliorée

La gamme améliorée consiste en des produits plus prestigieux et raffinés (foie gras de canard, gambas).
Les plateaux repas sont composés de :

- 1 entrée de saison.
- 1 plat (chaud ou froid, avec viande ou poisson ou version végétarienne ou version végétalienne/végan). Privilégier les légumes de saison et les produits locaux.
- 1 pâtisserie ou un yaourt + un fruit de saison (fruits entiers ou salade).
- Bouteille d'eau de 50cl avec gobelets en matière recyclé et recyclable.
- Pain 30g par personne.
- 1 fromage issu de la production française.

Option : Bouteille de vin (rouge ou blanc) 75cl adaptée à la gamme (1 pour 3 personnes).

3.2.1 – Spécificité sur le lot plateau-repas

Les plateaux-repas pour **Toulouse INP-ENSIACET** doivent uniquement être **froids**.

3.3 – Lot n°3 : Cocktail

3.3.1– Généralités sur le lot cocktail

3.3.1.1 – Définitions des termes

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 à cette situation. Les pièces sont

dressées sur plateau et doivent être prête à consommer. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

La décoration devra être prévue et incluse pour chaque prestation de ce lot.

3.3.1.2 – Qualité et origine des produits

Le titulaire est tenu de proposer une offre de cocktails suffisamment variée et diversifiée, tant dans la composition des pièces salées et sucrées que dans les saveurs, les textures et les présentations proposées.

Il veille à renouveler les assortissements d'une prestation à l'autre et à adapter la composition des cocktails à la nature de l'évènement et au nombre de convives, afin de limiter les répétitions et de garantir la diversité de l'offre, notamment dans le cadre de commandes récurrentes ou de plusieurs prestations organisées sur une période rapprochée.

Les produits devant être utilisés en priorité doivent être des produits label rouge et/ou issu de l'agriculture biologique, locaux, de saison, circuits courts, produits de la mer labellisés ASC ou MSC.

Les prestations devront être variées en valorisant les produits frais de saisons.

Un affichage relatif à la composition du menu devra être prévu.

3.3.1.3 – Modalités de commande

Le nombre minimum de convives pour les prestations cocktail est de 15.
Les prestations cocktails peuvent être demandées avec ou sans service, au choix du service demandeur.

3.3.2– Cocktail apéritif : gamme standard

- Assortiment de boissons (jus de fruit 100% pur jus, eau plate, eau gazeuse, soda) : 2 variétés de jus minimum en privilégiant la production locale ou favorisant les circuits courts et 2 variétés de soda.
- Assortiment de pièces de cocktails : 4 ou 8 pièces par personnes, avec minimum 3 variétés différentes sans porc/végétarien/sans gluten, salées et/ou sucrées, froides ou chaudes.

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

Options : vin, vin pétillant, cidre, café, thé, bière (en privilégiant les bières locales).

3.3.4– Cocktail apéritif : gamme améliorée

La gamme améliorée consiste en des produits plus prestigieux et raffinés (foie gras de canard, gambas), qui doivent différer des produits proposés dans la gamme standard.

- Assortiment de boissons (jus de fruit 100% pur jus, eau plate, eau gazeuse, soda) : 2 variétés de jus minimum en privilégiant la production locale ou favorisant les circuits courts et 2 variétés de soda.
- Assortiment de pièces de cocktails : 4 ou 8 pièces par personnes, avec minimum 3 variétés différentes sans porc/végétarien/sans gluten, salées et/ou sucrées, froides ou chaudes.

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

Options : vin, vin pétillant, cidre, café, thé, bière (en privilégiant les bières locales).

Une présentation originale des plats est attendue dans le cadre de la gamme améliorée.

3.3.5– Cocktail dinatoire : gamme standard

- Assortiment de boissons : jus de fuit 100% pur jus avec 2 variétés de jus minimum en privilégiant la production locale ou favorisant les circuits courts, eau plate (1 bouteille pour 5 personnes), eau gazeuse (1 bouteille pour 5 personnes), soda (1 bouteille pour 5 personnes avec 2 variétés différentes).
- Assortiment de pièces à cocktail : 12, 18 ou 24 pièces par personnes avec minimum 6 variétés différentes sans porc/végétarien/sans gluten, salées et/ou sucrées, froides ou chaudes.

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

Options : alcool (vin, vin pétillant, cidre, bière, champagne, sangria, café, thé).

3.3.6– Cocktail dinatoire : gamme améliorée

La gamme améliorée consiste en des produits plus prestigieux et raffinés (foie gras de canard, gambas), qui doivent différer des produits proposés dans la gamme standard.

- Assortiment de boissons : jus de fuit 100% pur jus avec 2 variétés de jus minimum en privilégiant la production locale ou favorisant les circuits courts, eau plate (1 bouteille pour 5 personnes), eau gazeuse (1 bouteille pour 5 personnes), soda (1 bouteille pour 5 personnes avec 2 variétés différentes).
- Assortiment de pièces à cocktail : 12, 18 ou 24 pièces par personnes avec minimum 6 variétés différentes sans porc/végétarien/sans gluten, salées et/ou sucrées, froides ou chaudes.

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

Options : alcool (vin, vin pétillant, cidre, bière, champagne, sangria, café, thé).

Une présentation originale des plats est attendue dans le cadre de la gamme améliorée.

3.4 – Lot n°4 : Buffet

3.4.1 – Généralités sur le lot buffet

3.4.1.2 – Définition des termes

Un buffet comporte des mets qui se servent dans une assiette et se consomment avec des couverts. Les invités peuvent manger debout ou à table et les mets doivent être adaptés en fonction du contexte. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

La décoration devra être prévue et incluse pour chaque prestation de ce lot.

3.4.1.3 – Qualité et origine des produits

Le titulaire est tenu de proposer une offre de buffets suffisamment variée et diversifiée, tant dans la nature des mets proposés que dans leurs saveurs, leurs textures et leurs présentations.
Il veille à assurer un équilibre entre les différentes catégories de mets composant le buffet, notamment les préparations salées et sucrées, ainsi qu'à renouveler les assortiments d'une prestation à l'autre.
Lorsque plusieurs buffets sont commandés sur une période rapprochée, le titulaire veille à diversifier les compositions proposées afin de limiter la répétition des mêmes mets et de garantir le renouvellement de l'offre.
La composition des buffets est adaptée à la nature de l'événement, au nombre de convives et aux caractéristiques de la prestation commandée.

Les produits devant être utilisés en priorité doivent être des produits label rouge et/ou issu de l'agriculture biologique, locaux, de saison, circuits courts, produits de la mer labellisés ASC ou MSC.
Les prestations devront être variées en valorisant les produits frais de saisons.

Un affichage relatif à la composition du menu devra être prévu.

3.4.1.4 – Modalités de commande

Le nombre minimum de convives pour les prestations cocktail et buffet est de 20.
La prestation buffet peut être demandée avec ou sans service, au choix du service demandeur.

3.5.2 Buffet : Milieu de gamme

- 2 choix de salades variés (féculents et légumes) ou soupe froide (gaspacho).
- 3 choix de plats minimum : un plat de viande et poisson et un plat végétarien (froid ou chaud)
- Assortiment de 2 fromage français.
- Assortiment de desserts et salade de fruits frais de saison ou assortiment de desserts et brochettes de fruits frais de saison (présentation adaptée).
- Pain de 30g (pain frais) : quantité à adapter au menu et au nombre de convives.
- Eau (1 bouteille pour 5 personnes) avec gobelet en matière recyclée et recyclable.

Options : café, thé, vin, bières, cidre, jus de fruits (100% pur jus), eau pétillante et soda.

3.5.3 Buffet : Gamme améliorée

- 3 choix minimum d'entrées : une salade et une entrée avec produits hauts de gamme (crustacés, magrets de canard, foie gras) et une entrée végétarienne.
- 3 choix de plats minimum : un plat de viande et un plat de poisson et un plat végétarien (froid ou chaud).
- Assortiment de 5 fromages français.
- 3 choix minimum de desserts : mignardises (3 pièces par personne), pâtisseries (fait maison), salades de fruits de saison.
- Pain de 30g (pain frais et artisanal) : quantité à adapter au menu et au nombre de convives.
- Eau (1 bouteille pour 5 personnes) avec gobelet en matière recyclée et recyclable.

Option : café, thé, vin, champagne, jus et soda, eau gazeuse.

Une présentation originale des plats est attendue dans le cadre de la gamme améliorée.

3.6 – Lot n°5 : Prestations à la journée

Ce lot est prévu dans le cadre de journée(s) évènementielle(s) et non évènementielles, regroupant plusieurs prestations (**au moins deux prestations différentes**) afin d'en faciliter l'organisation et l'exécution (exemple : un accueil café le matin, un buffet le midi et une pause-café à 16h).

Par dérogation au périmètre général du présent lot, les prestations objet du lot, organisées dans un lieu situé à plus de 50 kilomètres de Toulouse INP sont exclues du périmètre du présent marché.

Les prestations attendues seront détaillées lors de la remise en concurrence.

Le titulaire devra être en mesure de réaliser des prestations de type accueil / pauses café, plateaux- repas, paniers-repas, buffet et/ou cocktail.

Les prestations demandées sont celles décrites aux articles précédents pour les lots 1 à 4.
La décoration devra être prévue et incluse pour chaque prestation de ce lot.

Le titulaire est tenu de proposer une offre de restauration variée et diversifiée, adaptée aux spécificités des colloques et aux différentes prestations susceptibles d'être organisées au cours d'une même journée.

Lorsque plusieurs prestations sont commandées dans le cadre d'un même colloque ou autre journée, évènementielle ou non, le titulaire veille à assurer la complémentarité et la cohérence des compositions proposées, en évitant les répétitions de produits ou de mets entre les différentes prestations, dans la mesure du possible.

Il veille également à renouveler les assortiments d'un colloque à l'autre, notamment lorsque plusieurs événements sont organisés sur une période rapprochée, afin de garantir la diversité et la qualité de l'offre de restauration.

NB : une prestation exceptionnelle de buffet champêtre est organisée chaque année au mois de juillet comportant un apéritif, généralement un buffet ou un repas sous forme de poche-repas, et enfin café/thé de fin de repas.

Le thème de ce buffet champêtre varie chaque année et le nombre de convives est de 650 à 700 personnes.

3.7 – Services annexes communs à chaque lot

Les services annexes peuvent être commandés en sus des prestations de base et optionnelles lorsqu'ils ne sont pas inclus dans le prix des prestations. Les prix sont définis dans le BPU et le cas échéant au sein du catalogue fournisseur.
Les services annexes sont les suivants :

- Vaisselle : les locations de vaisselle comprennent leur transport puis leur enlèvement sur le lieu de la manifestation. La vaisselle étant restituée au titulaire non nettoyée. La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre au niveau de qualité et à la composition de la prestation pour laquelle elle est destinée.

- 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 demandeur au moment de la commande (mange debout, tabourets hauts, chaises, tables, contenant permettant d'accrocher le verre sur l'assiette,…).
- Service : la prestation consiste en la mise à disposition de personnel. Ces opérations visent aussi bien le service que le nettoyage et l'entretien des matériels (vaisselle, verrerie, couverts, installations frigorifiques, …). **Il n'y a pas de droit de bouchon.**
- Décoration : la décoration devra être prévue et incluse pour chaque prestation cocktail (lot n°3), buffet (lot n°4), prestations à la journée (lot n°5). Une décoration de table spécifique pourra être faite sur demande.

3.8 – Commandes consécutives

Dans l'hypothèse de commandes consécutives lors de la même semaine ou de la même journée, le prestataire s'engage à varier les produits proposés notamment en ce qui concerne le lot relatif aux plateaux repas (lot n°2).

4 – Modalités de mise en œuvre des marchés subséquents (pour les lots 1, 2, 3, 4 et 5)

4.1 – Durée/Délais d'exécution des marchés subséquents

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque marché subséquent conformément aux stipulations des pièces du marché.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

Conformément à l'article R.2162-5 du code de la commande publique, la conclusion des marchés subséquents passés sur le fondement de l'accord-cadre s'effectuera uniquement pendant la durée de validité de l'accord-cadre.

Néanmoins, leur exécution pourra se prolonger au-delà du terme de l'accord-cadre, sans que cette durée ne puisse excéder 3 mois.

4.2 - Conditions d'attribution des marchés subséquents

Pendant la durée de validité de l'accord-cadre, les marchés subséquents sont attribués après remise en concurrence des titulaires des lots correspondant à l'objet du marché subséquent. Cette remise en concurrence intervient lors de la survenance du besoin, par envoi du marché subséquent via courriel, prenant la forme d'une fiche de remise en concurrence.

4.2.1 – Modalités de remise en concurrence

Les titulaires doivent déposer une offre lors chaque remise en concurrence dans les conditions suivantes :

Lors de la survenance des besoins, le service demandeur adressera par courriel le marché subséquent complété aux titulaires du lot concerné, contenant les mentions suivantes :

- Les coordonnées du service demandeur
- Le numéro de lot concerné
- Le centre financier de la commande à venir
- Le jour et l'heure de la manifestation

- Le lieu de la manifestation
- Le nombre de personnes
- Le descriptif de la prestation attendue (nature et description des prestations à réaliser)
- Le budget global maximum alloué par personne le cas échéant
- Les services annexes (service, vaisselle, …)
- La date d'envoi de la demande
- La date limite de réponse
- Les critères de sélection et leur pondération

4.2.2 – Modalités de réponse des titulaires

Les offres devront être déposées dans le respect de la date limite de réponse indiquée sur le marché subséquent. Les titulaires sont dans l'obligation de répondre à la demande de sollicitation par courriel au service demandeur.

Ainsi, chaque titulaire devra envoyer sa réponse comprenant l'ensemble des prix dont l'intégralité des frais accessoires (les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous frais afférents au conditionnement, à l'emballage, au transport jusqu'au lieu de livraison, aux prestations de service le cas échéant).
Chaque titulaire est tenu de décrire précisément le contenu de leur offre en termes de qualité et de quantité, ainsi que les modalités d'exécution de la prestation qu'il envisage.

Les offres reçues ne sont pas négociées. Les offres remises par chaque titulaire sont considérées comme fermes et définitives. Toutefois, en présence d'offres incomplètes, le service demandeur, se réserve la possibilité de demander aux titulaires de corriger ou de compléter son offre.

4.3 – Critères de sélection des marchés subséquents

Les critères retenus pour l'attribution des marchés subséquents sont les suivants :

- Pour les lots 1 (petit déjeuner – goûter) et 2 (plateau repas):

Critères	Pondération (fourchette)
1- Prix des prestations	40-70
2 - Cohérence de la prestation, quantité et qualité des produits proposés	30-60

- Pour les lots 3 (cocktail), 4 (buffet) et 5 (prestations à la journée) :

Critères	Pondération (fourchette)
1- Prix des prestations	40-60
2- Cohérence de la prestation, quantité et qualité des produits proposés	20-60
2.1 – Qualité et diversité des pièces proposées	Défini lors de la remise en concurrence
2.2 – Précision et adéquation de l'offre au besoin	Défini lors de la remise en concurrence

3- Dégustation	0-20

- Lorsque la prestation des lots 3 (cocktail), 4 (buffet) et 5 (prestations à la journée) est demandée avec service :

Critères	Pondération (fourchette)
1- Prix des prestations (service compris)	40-60
2- Cohérence de la prestation, quantité et qualité des produits proposés	20-60
2.1 – Qualité et diversité des pièces proposées	Défini lors de la remise en concurrence
2.2 – Précision et adéquation de l'offre au besoin	Défini lors de la remise en concurrence
3- Dégustation	0-20

NB : Pour les lots 3, 4 et 5, une dégustation pourra être organisée par le service demandeur, et tous les titulaires devront y participer.

Il appartiendra au service demandeur de déterminer la pondération de chaque critère au sein du marché subséquent. Des sous-critères pourront être appliqués, et seront communiqués aux candidats, en fonction de la prestation attendue.

Le titulaire présentant l'offre la mieux disante sera retenu.

Le service demandeur informe par courriel les titulaires des lots, du résultat de la consultation avant la notification du marché subséquent.

4.4 – Condition d'exécution des marchés subséquents

Chaque marché subséquent sera attribué et notifié au titulaire retenu à l'issue de la mise en concurrence sous forme de bons de commande établi sur la base de la réponse remise par le titulaire.

Il est possible de contractualiser des marchés subséquents jusqu'au dernier jour de validité de l'accord cadre. L'exécution des prestations doit être systématiquement précédée d'un bon de commande. Seul le bon de commande engage Toulouse INP. Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

L'absence de commande à l'issue d'une mise en concurrence n'ouvre pas droit au versement d'une indemnité au bénéfice des titulaires. La production de devis est gratuite et ne peut être facturée.

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

- le montant du bon de commande ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le nom ou la raison sociale du titulaire.
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la date et le numéro de l'accord-cadre ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;

Chaque bon de commande est adressé par courriel.

5. Modalités d'attribution des bons de commande sans remise en concurrence

5.1 – Pour le lot n°1 – Petit déjeuner / goûter

Pendant la durée de l'accord-cadre, lorsque le besoin du service demandeur n'atteint pas le minimum de commande qui est de 15, les titulaires ne sont pas remis en concurrence.

Chaque bon de commande sera attribué selon la méthode d'attribution « en cascade » : le titulaire du lot dont l'offre a été classée première lors de l'attribution de ce lot recevra, par courriel, toutes les demandes de devis lors de la survenance du besoin. Si le titulaire n°1 n'a pas répondu à la sollicitation dans les 24h suivant la réception du courriel, le demandeur adressera sa demande au titulaire dont l'offre a été classée deuxième lors de l'attribution de ce lot, et ainsi de suite.

6. Modalités de commande

6.1 – Modification de commande

Le titulaire peut proposer des changements dans la formule commandée à équivalence de prix et de prestations.

De même, la variété des mets proposés par le titulaire dans la réponse au marché subséquent pourra être changée en équivalence de prestations à la demande du service demandeur lors de la commande.

6.2 – Délai d'ajustement des commandes

Les services demandeurs pourront ajuster les quantités commandées sous réserve du respect d'un préavis de 2 jours pour les lots 1 (petit/déjeuner-goûter) et 2 (plateau repas)

Pour les lots 3 (cocktail), 4 (buffet) et 5 (prestations à la journée), les délais d'ajustement seront précisés au sein de chaque marché subséquent.

6.3 – Délais de préavis pour annulation

Le service demandeur pourra, via une décision notifiée par courriel, annuler les prestations ayant fait l'objet d'un bon de commande, sous réserve du respect d'un préavis de 2 jours précédant la date de prestation, sauf cas de force majeure pour les lots 1 (petit/déjeuner-goûter) et 2 (plateau repas) (annulation de la manifestation en cas de catastrophes naturelles, incendies, …).

Pour les lots 3 (cocktail), 4 (buffet) et 5 (prestations à la journée), les délais seront précisés au sein de chaque marché subséquent.

Dans le respect de ce préavis, aucune indemnité de dédit ne sera due au titulaire. En cas de non-respect de ce préavis, la commande sera due dans son intégralité par le service demandeur.

7 - Pièces contractuelles

7.1 – Pièces contractuelles de l'accord-cadre

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

- L'acte d'engagement (AE)
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) de chacun des lots
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- Le mémoire technique du titulaire
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs, postérieurs à la notification du marché

7.2 – Pièces contractuelles des marchés subséquents

Les pièces contractuelles des marchés subséquents sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :
- Le marché subséquent
- Le bon de commande
- L'offre technique et financière du marché subséquent (devis)

8 - Conditions d'exécution des prestations

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

8.1 - Réunion de lancement

Une réunion de lancement portant sur l'exécution des prestations sera organisée entre Toulouse INP et les titulaires des lots. Le lieu et la date de cette réunion seront communiqués après la notification de l'accord-cadre.

8.2 - Suivi de l'accord-cadre lors de son exécution

Des réunions de suivi seront organisées entre Toulouse INP et les titulaires de chaque lot.
La première année, les réunions de suivi seront organisées semestriellement, puis annuellement les années suivantes en cas de reconduction de l'accord-cadre.

Les titulaires s'engagent à remettre semestriellement des statistiques de ventes (montant vendu par type de prestation et par service demandeur, nombre de commandes traitées, état des consommations par service,…).

Ces statistiques seront transmises par voie électronique à l'adresse suivante : marches@inp-toulouse.fr, sous format exploitable (Word, Excel,…).

La bonne exécution du suivi de l'accord-cadre suppose que chaque titulaire affecte un seul responsable chargé de le représenter auprès de Toulouse INP.

8.3 – Conditions de livraison et d'installation

Les prestations devront être exécutées tous les jours de la semaine, jours fériés compris.

Les titulaires sont chargés, à leurs frais et risques, de l'élaboration, du conditionnement, de l'emballage, de l'organisation, du transport des marchandises jusqu'au lieu de la prestation indiqué 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 livraisons et installations devront être effectuées :

Lot(s)	Désignation	Délais
1	Petit déjeuner - goûter	Au plus tard 30 minutes avant la prestation
2	Plateau-repas	Au plus tard 30 minutes avant la prestation
		Au plus tôt 1 heure avant la prestation
3	Cocktail	Les délais seront déterminés au sein du marché subséquent.
		Au plus tôt 1 heure avant la prestation
4	Buffet	Les délais seront déterminés au sein du marché subséquent
		Au plus tôt 1 heure avant la prestation
5	Prestations à la journée	Les délais seront déterminés au sein du marché subséquent

Les titulaires tiendront compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et 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 marché subséquent et/ou le bon de commande.

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

8.4 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage

Au-delà de 24 heures ouvrables, si le prestataire n'a pas récupéré le matériel (nappes, couverts, vaisselle, mobilier, …), la composante bénéficiaire de la prestation se réserve le droit de se débarrasser du matériel.

8.4.1 – Sans service

Les titulaires se chargeront après exécution des prestations commandées sans service, de venir récupérer dans les meilleurs délais et au plus tard à J+1 ouvrable, les équipements et matériels qu'il a mis en place pour ces prestations.

Les titulaires devront remettre pour le lot n°2 (plateau repas) des sacs poubelles (1 sac poubelle de 100 litres pour 10 personnes, avec au minimum 2 sacs par livraison). Concernant le lot n°1 (petit-déjeuner-goûter), le prestataire doit remettre des sacs poubelle (1 sac poubelle de 50 litres pour 10 personnes).

8.4.2 – Avec service

Les locaux équipés de mobiliers le cas échéant, sont mis à la disposition des titulaires gracieusement par Toulouse INP. Les titulaires sont tenus de les restituer dans l'état où ils les auront reçus. Il appartient aux titulaires de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise de possession des lieux. L'absence de remarque tient lieu d'accord sur l'état des locaux. Les titulaires et le service demandeur peuvent rédiger un état des lieux avant et après la réception.

Si les titulaires ne peuvent restituer en bon état les biens visés ci-avant, pour quelque raison que ce soit, les parties décideront de la mesure de réparation à appliquer : remplacement, remise en état ou remboursement. Dans le cas d'un remboursement, la valeur prise en compte sera la valeur résiduelle à la date de la disparation du bien ou du sinistre.

Les titulaires s'engagent à remettre les lieux en état de propreté initial (évacuation bouteilles vides, vaisselles et déchets). Les titulaires devront prendre toutes les dispositions nécessaires relatives au tri et à la valorisation des déchets.

Le nettoyage des locaux suite à un évènement est à la charge du service demandeur.

Le jour de la prestation les titulaires devront être en capacité d'intervenir en toute autonomie. Cela induit une bonne connaissance de la configuration des lieux et des installations.
Les titulaires pourront, si nécessaire, demander à effectuer un repérage préalable afin de valider la configuration générale de l'implantation avec le service demandeur.

9 – Obligations des titulaires

9.1 – Obligation générale de moyen, de résultat, de conseil et d'information

Cet accord-cadre est affecté d'une obligation générale de moyen, de résultat, de conseil et d'information.

L'obligation de résultat concerne notamment :

- Le respect des lieux et 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. Il doit signaler au service des marchés de Toulouse INP dans les meilleurs délais toutes difficultés rencontrées au cours de l'exécution des prestations de l'accord-cadre.
A ce titre, il doit notamment exécuter les prestations avec la diligence et le niveau de compétence professionnelle requis par ce type d'accord-cadre et consacrer les moyens nécessaires à sa bonne exécution dans les délais fixés.

En vertu de l'obligation de conseil, le titulaire engage sa pleine et entière responsabilité pour ce qui concerne les choix techniques mis en œuvre qu'il a validé, y compris lorsque ceux-ci ont été proposés par Toulouse INP.
Dans l'hypothèse où il n'aurait pas respecté cette obligation, le titulaire concerné ne saurait se prévaloir d'une incohérence dans l'accord-cadre ou dans une commande pour s'exonérer de ses obligations contractuelles.
Le titulaire ne pourra être tenu pour responsable des conséquences d'une décision de Toulouse INP différente de celle qu'il aurait préconisée.

En vertu de l'obligation d'information, le titulaire a la responsabilité de son personnel pour l'exécution des prestations demandées dans le présent cahier des clauses particulières.
Le titulaire est tenu de signaler à la personne publique tous les éléments qui lui paraîtraient de nature à compromettre la bonne exécution de la prestation et/ou de l'accord-cadre.

9.2 – Personnels affectés aux prestations

9.2.1 – Moyens humains et matériels

Chaque titulaire est tenu de répondre aux exigences contractuelles résultant de l'accord-cadre, des marchés subséquents et des bons de commande qui lui seront notifiés. Il devra, pour ce faire, réunir les moyens humains et matériels appropriés, en nombre et en compétences, afin de garantir l'effectivité et le résultat des prestations commandées.
A cette fin :

- En ce qui concerne leur personnel :
  - Les titulaires disposent d'une plénitude d'autorités hiérarchique et fonctionnelle sur le personnel qu'il affecte à la réalisation des prestations qui leur sont commandées ;
  - Le personnel devra être formé et qualifié.
  - Les titulaires se portent garant de la régularité permanente des conditions d'emploi de ses personnels au regard du Code du travail et de la réglementation en vigueur ;
  - En cas d'arrêt de travail de leur personnel, les titulaires seront tenus d'assurer ou de faire assurer les prestations demandées ;
  - Les titulaires sont couverts par une police d'assurance responsabilité civile couvrant leur responsabilité, ainsi que celle de leurs commettants ou préposés, pour les dommages causés en raison de leurs activités.
- En ce qui concerne les véhicules et les moyens logistiques :
  - Les titulaires effectueront 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 titulaires s'engagent à veiller au plus strict respect de la chaîne du froid, entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison.

9.2.2 – Tenue vestimentaire et comportement du personnel

Les titulaires se portent garant du respect par ses personnels de la confidentialité des propos dont ils auraient été amenés à prendre connaissance à l'occasion de la réalisation des prestations, de la ponctualité, ainsi que la discrétion du personnel de service.

Il est exigé une tenue vestimentaire correcte, appropriée, soignée et propre.
Le personnel de service devra avoir une attitude professionnelle, de l'amabilité et un sens du service.

9.3 – Régimes spéciaux et contraintes alimentaires

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, végétalien/vegan … à la demande).
Ces contraintes seront signalées par le service demandeur, au titulaire de l'accord-cadre sélectionné, dans le marché subséquent ou le bon de commande.

Pour une meilleure prise en compte des risques, les services demandeurs pourront être amenés à demander au titulaire des précisions plus poussées sur la composition des plats entrant dans le menu choisi, afin d'ajuster les commandes de menus spécifiques et appropriés aux contraintes alimentaires des convives.

9.4 – Obligation de réponse aux marchés subséquents

Le titulaire s'engage à fournir à Toulouse INP une adresse électronique valide durant toute l'exécution du présent accord-cadre qui pourra être utilisée par les composantes et services de Toulouse INP pour chaque remise en concurrence, la transmission électronique de leur demande et de leurs bons de commande.

Toute demande de modification de cette adresse électronique pendant l'exécution de l'accord-cadre devra être transmise au moins 7 jours avant la date de début d'utilisation demandée, au service des marchés de Toulouse INP à l'adresse suivante : marches@inp-toulouse.fr
Aucune contestation relative à la non réception d'une demande par courriel ne sera recevable, dès lors que sa transmission aura été effectuée en utilisant la dernière adresse électronique communiquée par le titulaire au service des marchés de Toulouse INP.

10 – Clause environnementale et développement durable

Cet accord-cadre comporte des conditions d'exécution à caractère environnemental.

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.

10.1 – Plan de progrès environnemental et suivi annuel des engagements du titulaire

10.1.1 – Objet et objectifs

Dans le cadre de l'exécution du marché, chaque titulaire est tenu de participer à une démarche de progrès environnemental visant à réduire les impacts des prestations de traiteur.

À cette fin, chaque titulaire met en œuvre le Plan de progrès environnemental commun défini en annexe 1 du présent cahier des clauses particulières (CCP).

Ce plan s'applique à l'ensemble des titulaires, quel que soit le lot attribué. Les thématiques, indicateurs, méthodes de calcul, périodes de référence et justificatifs prévus dans cette annexe constituent le cadre commun de suivi du marché.

Les actions mises en œuvre peuvent être adaptées à la nature des prestations effectivement réalisées au titre du lot, sans remettre en cause les obligations de suivi et de transmission des informations prévues au présent article.

10.1.2 – État initial et mise en œuvre du plan

Dans un délai de trois mois à compter de la notification du marché, le titulaire transmet à l'acheteur un état initial renseignant, pour chaque indicateur applicable à son lot :

- la valeur de référence, lorsqu'elle peut être établie à partir de données disponibles ;
- les données utilisées et leur période de référence ;
- les éventuelles difficultés de collecte des données ;
- les actions déjà mises en œuvre et les actions d'amélioration envisagées.

Lorsque la valeur de référence ne peut pas être établie à cette échéance, le titulaire en précise les raisons et propose les modalités permettant de disposer de données fiables pour le premier bilan annuel.

Le titulaire met ensuite en œuvre les actions relevant de son périmètre et assure le suivi des indicateurs conformément aux définitions et méthodes prévues en annexe.

10.1.3 – Bilan annuel

À chaque date anniversaire de la notification du marché, le titulaire transmet à l'acheteur un bilan annuel de son Plan de progrès environnemental.

Ce bilan comprend, pour chaque indicateur applicable :

- la valeur constatée sur la période considérée ;
- les données utilisées et le calcul réalisé selon la méthode prévue en annexe ;
- les justificatifs permettant de vérifier les résultats déclarés ;
- l'évolution par rapport à l'état initial et aux périodes précédentes, lorsque cette comparaison est possible ;
- les actions mises en œuvre, les difficultés rencontrées et les mesures d'amélioration envisagées.

Le titulaire utilise le tableau de suivi commun annexé au CCP. Il ne peut substituer à celui-ci un document présentant des indicateurs ou des méthodes de calcul différents. Des documents complémentaires peuvent être joints lorsque cela facilite la vérification des résultats.

10.1.4 – Vérification par l'acheteur

L'acheteur peut vérifier les données déclarées et demander au titulaire tout justificatif utile, notamment les données d'achat, fiches produits, factures, attestations fournisseurs, relevés de pesée, fiches techniques ou données relatives aux livraisons, dans la mesure où ces documents sont pertinents pour l'indicateur concerné.

En cas de donnée manquante, incohérente ou insuffisamment justifiée, l'acheteur peut demander au titulaire de compléter ou de rectifier son bilan dans un délai raisonnable fixé dans cette demande.

Le titulaire conserve les éléments nécessaires à la justification des indicateurs pendant la durée du marché et les tient à disposition de l'acheteur dans les conditions prévues par les pièces contractuelles.

10.1.5 – Réunion de suivi et actualisation des actions

L'acheteur peut organiser, au moins une fois par an si nécessaire, un échange avec le titulaire afin d'examiner les résultats, les difficultés rencontrées et les actions d'amélioration envisageables.

À la suite de cet échange, les actions de progrès peuvent être précisées ou actualisées, sans modifier les obligations contractuelles applicables. Toute modification d'un engagement contractuel doit respecter les règles applicables à la modification des marchés publics.

10.1.6 – Respect des obligations et conséquences des manquements

La transmission de l'état initial, la remise du bilan annuel, le respect des méthodes de calcul et la communication des justificatifs prévus au présent article constituent des obligations contractuelles.

En cas de défaut de transmission ou de transmission incomplète, l'acheteur met le titulaire en mesure de régulariser sa situation dans le délai indiqué dans sa demande.

Les conséquences d'un manquement sont celles prévues par les pièces contractuelles du marché. Une pénalité ne peut être appliquée que si son fait générateur, ses modalités de calcul et sa procédure d'application sont prévus par les documents contractuels applicables.

Sauf disposition expresse contraire du CCP, les objectifs de progrès qui ne sont pas formulés comme des obligations de résultat ne donnent pas lieu, à eux seuls, à l'application d'une pénalité en raison de leur non-atteinte. Cette absence de pénalité ne dispense pas le titulaire de ses obligations de suivi, de justification et de transmission des données.

10.2 – Matériaux utilisés

Dans l'hypothèse d'une utilisation d'une machine à café, des dosettes biodégradables devront être utilisées.

Dans le cas de prestation sans service, les verres / gobelets et les serviettes doivent être en matériaux recyclés et recyclables.

Dans le cas d'une prestation avec service, la nappe, les couverts, les verres / gobelets et les serviettes doivent être en matériaux recyclés et recyclables ou en verre (les couverts doivent être solides).
Le bois n'est pas admis.

Pour le lot n°2, le contenant extérieur et les contenants à l'intérieur du plateau repas (compartiments avec couvercles) devront être en matériaux recyclés et recyclables.

Concernant les lots n°3 (cocktail) et n°4 (buffet), dans l'hypothèse d'une prestation avec service, les verres et les contenants doivent être en vaisselle dure réutilisable.

Les matériaux exigés pour le lot n°5 (prestations à la journée) sont celles décrites précédemment pour les lots 1 à 4.

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.

10.3 – Moyens de transports utilisés

Le prestataire devra privilégier l'utilisation de moyens de transport respectueux de l'environnement lors de la livraison ou de l'acheminement des prestations et de ses employés sur le lieu d'exécution.

10.4 – Obligations environnementales de résultat et de suivi

10.4.1 – Obligations contractuelles

Le titulaire respecte les obligations environnementales définies à l'article 10 du présent CCP et dans l'annexe n°1 au CCP « Plan de progrès environnemental ».

Constituent notamment des obligations contractuelles :

- Le respect des spécifications relatives aux emballages, conditionnements et matériels de service applicables aux prestations commandées ;
- L'utilisation de vaisselle réutilisable pour les prestations expressément désignées comme éligibles par les pièces du marché, sous réserve des exceptions qui y sont définies ;
- La mise en œuvre d'un protocole de prévention et de suivi du gaspillage alimentaire pour les prestations entrant dans le périmètre défini au marché ;
- La transmission de l'état initial, des bilans annuels, des indicateurs et des justificatifs selon les délais et méthodes prévus au marché ;
- Le respect de tout seuil minimal d'approvisionnement alimentaire défini expressément dans l'annexe, le cas échéant.

10.4.2 – Mesure et justification

Les indicateurs sont calculés selon les définitions, unités, périodes de référence et formules figurant dans l'annexe n°1 au CCP « Plan de progrès environnemental ».

Le titulaire communique les valeurs utilisées pour le calcul, notamment le numérateur et le dénominateur des indicateurs exprimés en pourcentage, ainsi que les pièces permettant d'en vérifier l'exactitude.

Les données annuelles sont établies sur des périmètres comparables. Toute impossibilité de calcul ou toute donnée indisponible est signalée et justifiée ; elle ne peut être remplacée par une estimation non documentée.

10.4.3 – Suivi et régularisation

Toulouse INP vérifie les données transmises et peut demander tout justificatif complémentaire pertinent. En cas de donnée manquante, incohérente ou insuffisamment justifiée, le titulaire procède aux compléments ou corrections demandés dans le délai fixé par l'acheteur.

Les objectifs expressément définis comme des obligations de résultat sont contrôlés au regard des seuils et échéances prévus dans les pièces contractuelles. Les objectifs qualifiés d'objectifs de progrès font l'objet d'un suivi annuel, sans être assimilés à des obligations de résultat.

10.4.4 – Conséquences des manquements

Tout manquement est traité selon les modalités prévues par les pièces contractuelles applicables. Une pénalité ne peut être appliquée que si son fait générateur, son montant ou sa méthode de calcul et sa procédure d'application sont définis dans le marché.

Le suivi annuel du Plan de progrès environnemental ne dispense pas le titulaire du respect immédiat des obligations fermes applicables à chaque prestation.

11 – Clause sociale et inclusive – Insertion professionnelle

Selon l'article L3-1 du Code de la commande publique, « la commande publique participe à l'atteinte des objectifs de développement durable, dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale, dans les conditions définies par le présent code ».

Conformément à l'article 16.1.2 du CCAG-FCS, TIC et PI, le titulaire devra réaliser une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles.

Le maître d'ouvrage s'est engagé dans une politique volontariste d'insertion des personnes en difficulté par le travail. Pour ce faire, il est fait appel aux entreprises par le biais des marchés publics.

11.1 – Heures d'insertion sociales

Le maître d'ouvrage prévoit de réserver, à l'occasion de l'exécution du marché, le nombre d'heures suivant :

Désignation	Nombre d'heures d'insertion minimales
LOT 1	**50 H / 50 000 €**
LOT 2	**50 H / 50 000 €**
LOT 3	**50 H / 50 000 €**
LOT 4	**50 H / 50 000 €**
LOT 5	**50 H / 50 000 €**

11.2 – Public concerné par l'opération d'insertion

Selon l'article L2112-2 du Code de la commande publique « les clauses du marché précisent les conditions d'exécution des prestations, qui doivent être liées à son objet. Les conditions d'exécution prennent en compte des considérations relatives (…) au domaine social, à l'emploi ou à la lutte contre les discriminations. »

Au vu du présent marché, le titulaire s'oblige à conduire une action d'insertion auprès d'un public rencontrant des difficultés d'accès à l'emploi.

Selon les articles 16.1.1.1 et 2 du CCAG-FCS, TIC et PI, les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent exclusivement de l'une des catégories suivantes :

Une priorité est donnée aux résidents en Quartier Prioritaire de la Politique de la Ville
Personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail :

- ✓ Demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) sans activité ou en activité partielle (moins de 6 mois dans les 12 derniers mois) ;
- ✓ Bénéficiaires du RSA en recherche d'emploi ;
- ✓ Personnes ayant obtenu la reconnaissance de travailleurs handicapés au sens de l'article L5212-13 du code du travail orientés en milieu ordinaire et demandeurs d'emploi fixant la liste des bénéficiaires de l'obligation d'emploi ;
- ✓ Bénéficiaires de l'allocation spécifique de solidarité (ASS), de l'allocation adulte handicapé (AAH), de l'allocation d'Insertion (AI), de l'allocation veuvage, ou de l'allocation d'invalidité ;
- ✓ Jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi :
  - sans qualification (infra niveau 3, soit niveau inférieur au CAP/BEP) et sortis du système scolaire depuis au moins 6 mois ;
  - diplômés, justifiant d'une période d'inactivité de 6 mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l'enseignement supérieur ;
- ✓ Demandeurs d'emploi seniors (plus de 50 ans) ;
- ✓ Jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes
- ✓ Habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville éloignés de l'emploi ;
- ✓ Personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- ✓ Personnes rencontrant des difficultés particulières sur proposition motivée de Pôle emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des missions locales, de Cap emploi ou des maisons départementales des personnes handicapées (MDPH).

Personnes recrutées et accompagnées dans une structure reconnue par l'Etat :

- ✓ Personnes prises en charge dans le secteur adapté ou protégé : salariés des entreprises adaptées (EA), des entreprises adaptées de travail temporaire (EATT) ou usagers des établissements et services d'aide par le travail (ESAT) ;
- ✓ Personnes prises en charge dans les structures d'insertion par l'activité économique (IAE) mentionnée à l'article L5132-4 du code du travail, c'est-à-dire :

- mises à disposition par une association intermédiaire (AI) ou une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI) ;
- salariées d'une entreprise d'insertion (EI), d'un atelier chantier d'insertion (ACI)

- ✓ Personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
- ✓ Personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements Publics d'Insertion de la Défense (EPIDE) et les Ecoles de la deuxième Chance (E2C) ;
- ✓ Personnes en parcours d'insertion au sein des groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ;

- ✓ Personnes sous-main de justice employées en régie, dans le cadre du service de l'emploi pénitentiaire de l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP) ou affectées à un emploi auprès d'un concessionnaire de l'administration pénitentiaire.

L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à la mise en œuvre des actions. Celle-ci ne repose que sur les statuts des personnes et non sur les contrats qui leur sont proposés (exemple : contrats d'alternance)
L'objectif est de procéder à de nouveaux recrutements de personnel en insertion professionnelle à l'occasion des marchés publics.
Des candidats pourront être proposés par les Facilitateurs.

11.3 – Coordonnées du facilitateur

Afin de faciliter la mise en œuvre de la démarche d'insertion, le titulaire bénéficie de l'accompagnement d'un facilitateur, désigné ci-après, selon l'article 16.1.4 du CCAG-FCS, TIC et PI, notamment :
- Informer les entreprises soumissionnaires pendant la préparation de leur offre sur la base des documents remis lors de l'appel d'offres,
- Accompagner les entreprises titulaires pour la mise en œuvre de cette condition d'exécution en fonction des spécificités des prestations et en relation avec le maître d'œuvre pour les travaux,
- Proposer des publics prioritaires.

Les entreprises peuvent obtenir des informations et des explications sur les dispositifs et mesures pour l'emploi auprès de la cellule clause d'insertion dans les marchés publics :
- Haute Garonne : 06 14 36 48 60 csoccitanie@nova-emploi.fr

11.4 – Modalités de mise en œuvre

Les modalités de réalisation de la clause sociale suivantes doivent être en priorité liées à l'objet du marché :
- L'embauche directe de personnes éligibles, en contrat à durée indéterminée (CDI), en contrat à durée déterminée (CDD) par l'entreprise titulaire, ou en contrats en alternance (contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage).
- La mise à disposition de salariés éligibles via le recours à une association intermédiaire (AI), ou à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), ou à une entreprise adaptée de travail temporaire (EATT), ou à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ), ou à une entreprise de travail temporaire (ETT) ;
- Le recours à la co-traitance, à la sous-traitance ou au groupement d'opérateurs économiques avec une entreprise d'insertion (EI), un atelier chantier d'insertion (ACI), une régie de quartier (RQ), une entreprise adaptée (EA), un établissement et service d'aide par le travail (ESAT), une entreprise d'insertion par le travail indépendant (EITI), ou un travailleur indépendant handicapé (TIH).

11.5 – Globalisation des heures d'insertion

La globalisation des heures d'insertion décrite à l'article 16.1.3 du CCAG-FCS, TIC et PI est possible : Si, dans un même bassin d'emploi, le titulaire est attributaire d'un ou plusieurs autres marchés comportant une clause d'insertion sociale, le titulaire peut solliciter auprès du facilitateur, la globalisation des heures d'insertion, afin de favoriser le parcours d'insertion des personnes éloignées de l'emploi.

Elle est mise en œuvre à la suite de la demande du titulaire et vise à la réalisation de prestations conformes aux différents marchés des différents acheteurs concernés.

Elle intervient dans l'intérêt conjoint d'entreprises attributaires de plusieurs marchés comportant des clauses sociales d'insertion et dans celui des participants aux clauses sociales, dont le parcours d'insertion est ainsi plus susceptible de s'inscrire dans la durée et la qualité.

La globalisation implique de respecter une concordance entre la durée d'exécution du contrat public et les dates du ou des contrat(s) de travail des personnes éligibles à cette condition d'exécution. S'il n'y a pas de concomitance entre l'espace temporel du marché concerné et du contrat de travail de la personne en insertion, la globalisation ne peut pas être valorisée sur le dit marché.

Au niveau du décompte, les heures d'insertion sont affectées à chacun des marchés concernés, à due proportion. Le facilitateur est garant du reporting. La demande peut être déclarée recevable sur la base des critères suivants :

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

11.6 – Sous-traitance et groupement d'opérateurs économiques

En cas de sous-traitance, le titulaire s'engage à informer le facilitateur afin de recueillir au préalable sa validation quant à la répartition de la volumétrie d'insertion.
En tant que titulaire, il reste responsable de l'exécution du marché et de l'obligation d'insertion.
En cas de groupement d'opérateurs économiques, le mandataire du groupement est l'interlocuteur unique du facilitateur pour le suivi d'exécution de la clause d'insertion.

11.7 – Suivi et bilan de l'action d'insertion

A la demande du maître d'ouvrage, *la Structure facilitatrice référente du territoire* procédera au suivi et au bilan de l'exécution des actions d'insertion pour lesquelles le titulaire du marché s'est engagé.

Conformément aux articles 16.1.4.2 à 16.1.4.5 du CCAG-FCS, TIC et PI :

- Le titulaire désigne un correspondant opérationnel pour le suivi des actions d'insertion professionnelle, interlocuteur privilégié de l'acheteur et du facilitateur.
- A l'initiative de l'acheteur, une réunion de mise au point de l'action d'insertion est organisée avec le titulaire et le facilitateur le cas échéant, après notification du marché, dans un délai de 1 mois.
- Les renseignements utiles propres à permettre le contrôle et le suivi de l'exécution de la clause sociale d'insertion, font l'objet d'une communication tous les mois (avant le 12 du mois suivant le mois travaillé). Devra être transmis le justificatif suivant : Relevé d'heures mensuel mentionnant la date d'embauche, le type de contrat, le poste occupé, nombre d'heures réalisées, l'affectation sur le marché, etc.

NB : les informations doivent être traitées en conformité avec les règles applicables au traitement des données à caractère personnel (voir la clause RGPD).

Un contrôle de l'action d'insertion sera réalisé tout au long de l'exécution des prestations :

- Le facilitateur établit pendant toute la durée du marché un bilan périodique sur la base des justificatifs transmis par les titulaires, à destination de l'acheteur ;
- Le facilitateur transmet un bilan final dans les trois mois suivant la fin de l'exécution du marché, à destination de l'acheteur.

Ces bilans portent sur les aspects quantitatif et qualitatif de l'action d'insertion.

Durant l'exécution du chantier ou de la prestation, le suivi de l'action d'insertion se fera également lors de réunions auxquelles le chargé de mission clauses d'insertion pourra être amené à participer. Le chargé de mission clauses d'insertion suivra l'évolution du salarié en lien avec le référent professionnel de l'entreprise, et le référent social (prescripteur ou opérateur d'insertion).

En cas de difficulté d'exécution (plan de sauvegarde de l'emploi, redressement ou liquidation judiciaire), le titulaire du marché doit informer le chargé de mission clauses d'insertion par courrier recommandé avec AR et produire les justificatifs correspondants dès lors qu'il ne pourra plus assurer son engagement. Dans ce cas seront étudiés avec le titulaire, avec l'accord du *maître d'ouvrage*, les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs ou pour suspendre les obligations.

11.8 – Pénalités relatives à l'insertion

Les pénalités pour non-respect de la clause sociale d'insertion prévue à l'article 16.1.5 du CCAG-FCS, TIC et PI sont les suivantes :

Manquement constaté	**Pénalité applicable**
Non-respect du nombre d'heures d'insertion	50€ HT par heure d'insertion non réalisée
Non-transmission, ou transmission partielle, ou retard de transmission des documents et attestations propres à permettre le contrôle de l'exécution de l'action d'insertion professionnelle	100€ HT par jours de retard et par document

Le titulaire se voit appliquer une pénalité forfaitaire après mise en demeure restée infructueuse.

Les exonérations de pénalités en cas de difficultés d'exécution doivent respecter les conditions prévues à l'article [11.7 Suivi de l'action d'insertion]. Dans ce cas, la pénalité ne s'applique pas à la part des heures d'insertion initialement prévues pour lesquelles l'acheteur ou le facilitateur ne sont pas parvenus à trouver un moyen pour le titulaire d'y recourir.

11.9 – RGPD

Le Titulaire est informé que la gestion des données de ces bilans nominatifs est confiée au facilitateur. Ces données sont traitées dans le logiciel « Clause », développé par la société Cityzen du Groupe UP à la demande de l'Alliance Villes Emploi, qui a fait l'objet d'une déclaration à la CNIL.

A ce titre, les Bénéficiaires, les représentants du Titulaire, les représentants de l'acheteur, les représentants de tous partenaires impliquées dans la mise en application de la clause sont informés que les informations recueillies sont enregistrées dans un fichier informatisé pour réaliser le suivi dans le cadre du dispositif clause d'insertion.

Le Titulaire ou le facilitateur est responsable du traitement des données collectées. Les données sont conservées pendant une durée de quarante-huit (48) mois à partir du premier (1er) jour de la prise de poste et 24 mois après la fin de la période concernée par le Marché.

Ces données sont destinées au service des clauses d'insertion et aux organismes partenaires emploi - insertion susceptibles d'intervenir et d'accompagner les démarches.

Il est possible à tout moment de demander l'accès, la rectification, l'effacement, la portabilité ou la limitation des données vous concernant, ou vous opposer à leur traitement, en contactant les référents suivants selon les structures :

- Haute Garonne (31) : f.khireddine@nova-emploi.fr ou par courrier à 32 rue de la Caravelle 31500 TOULOUSE.

Toute personne estimant que le droit à la protection de ses données n'est pas assuré, peut introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL), 3 Place de Fontenoy - TSA 80715 - 75334 PARIS CEDEX 07.

12 – Clause sanitaire

12.1 – Normes en vigueur et conformité à la règlementation

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.
Les titulaires doivent respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.
Ils veillent notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

Les titulaires s'engagent à observer et faire observer par leurs agents les réglementations législatives et règlementaires applicables en matière de services de traiteur, et notamment celles qui concernent l'hygiène et la sécurité des denrées lors de la préparation des plats et de l'entreposage des aliments, les toxi-infections alimentaires ainsi que le transport des denrées.
Ils s'engagent à prendre toutes précautions pour que leurs personnels ne puissent être à l'origine d'une contamination.

Les titulaires ont aussi l'obligation d'informer le service demandeur, dans les délais les plus brefs et par tous moyens, de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies dans le cadre d'une prestation exécutée.

12.2 – Mesures de vérification de la conformité aux normes sanitaires

Les titulaires garderont un plateau témoin. Celui-ci comportera les denrées des prestations du jour et devra les conserver au congélateur pendant 48 heures.
Toulouse INP pourra faire effectuer, à tout moment, des analyses de ce plateau témoin par le laboratoire de son choix (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives qui devront rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives, conformément à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, ainsi qu'à la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 en régissant l'application).

Toulouse INP peut procéder à des contrôles inopinés de la qualité des denrées alimentaires, dans les locaux des titulaires ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. Toulouse INP se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés.
En cas de non-respect de ces obligations par l'un des titulaires, Toulouse INP se réserve la possibilité de résilier la partie de l'accord-cadre exécutée par ce dernier, dans les conditions fixées à l'article 41 du CCAG-FCS.

13 – Droit de propriété intellectuelle

Il est précisé aux titulaires que ces derniers ne pourront procéder à aucune opération de communication (en ce inclus support écrit, papier, communication électronique, vidéo, radiophonique …) ou publicité, sur la base d'une prestation qui se serait déroulée pour Toulouse INP, sans accord préalable de Toulouse INP. Ainsi aucune utilisation du logo en couleur ou en noir et blanc, ou toute marque de la propriété Toulouse INP ne pourra être effectuée. La présente obligation s'appliquera pour toute la durée de l'accord-cadre et sur l'ensemble du territoire national et international.

A toutes fins utiles, il est précisé que les manifestations pour lesquelles il est fait appel aux titulaires sont susceptibles d'être filmées et/ou photographiées. Le personnel des titulaires pourra être susceptible d'apparaître sur les images diffusées sur les supports de communication de Toulouse INP. Les titulaires s'engagent à avertir leur personnel, qui devra donner son accord en amont. Le cas échéant, une signature d'autorisation de droits à l'image pourra leur être demandée le jour de l'évènement.

14 – Prix de l'accord-cadre

14.1 – Modalités de fixation des prix

La rémunération du présent accord-cadre se fait sur la base de prix unitaires.
L'accord-cadre à prix unitaires est celui dans lequel des prix unitaires sont appliqués aux quantités réellement livrées ou exécutées au cours de son exécution.

L'accord-cadre est attribué sur la base des prix unitaires mentionnés dans l'offre. Au moment de la rédaction des conditions du présent accord-cadre, l'acheteur n'est pas en mesure de définir avec précision les quantités de services dont il aura besoin. En conséquence, les quantités reprises dans le Détail Quantitatif Estimatif (DQE) régissant le présent accord-cadre sont données à titre purement indicatif, et elles n'engagent pas l'acheteur. Dès lors, le titulaire ne pourra réclamer aucune indemnité dans le cas où les quantités précisées dans le Détail Quantitatif Estimatif (DQE) ne seraient pas atteintes.

14.2 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les articles ou prestations de service commandés sur catalogue, hors bordereau de prix unitaires, sont traités sur la base des tarifs « catalogues » proposés par le candidat, lesquels sont réduits du taux de remise appliqué sur les produits suivant l'engagement présenté dans l'acte d'engagement et des quantités réellement exécutées.

Les prix fixés dans l'accord-cadre ne pourront pas être modifiés lors de chaque remise en concurrence.

Le prix et les autres éléments pourront être précisés ou complétés lors de la passation des marchés subséquents dans les conditions définies au CCP. L'offre globale du marché subséquent sera fonction du nombre de prestations et du nombre de convives.

Conformément à l'article 10.1.3 du CCAG fournitures courantes et services les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires. Les frais de manutention et de transport, qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations, sont à la charge du titulaire.

Pour les lots n°3 (cocktail), 4 (buffet) et 5 (prestations à la journée), les bouteilles (soft, alcool) ne sont ouvertes qu'en fonction du besoin. Le prix prend seulement en compte les bouteilles ouvertes (les bouteilles non ouvertes étant récupérées par le titulaire).

Pour l'ensemble des lots, des frais de livraison peuvent être appliqués si le titulaire les a indiqués au sein des BPU.

11.2 - Modalités de variation des prix

Les prix sont fermes la première année, puis peuvent être révisés annuellement, à la date anniversaire de la notification de l'accord-cadre.

La révision ne peut porter que sur les prix du BPU et du catalogue fournisseur.
La révision se fait à l'initiative du pouvoir adjudicateur ou des titulaires, ces derniers devront solliciter par courriel électronique l'application de la formule au plus tard 1 mois avant la date anniversaire de l'accord-cadre, avec effet à la date de révision. Ils adresseront au service des marchés de Toulouse INP (marches@inp-toulouse.fr) le calcul des prix révisés, ainsi que les BPU et catalogues fournisseurs révisés.
Toute demande devra donc comporter une proposition de nouveaux BPU.

Le taux de remise sur le catalogue fournisseur reste fixe et invariable pendant toute la durée de l'accord-cadre.

A défaut de communication de leurs nouveaux tarifs, les titulaires resteront engagés sur les prix initiaux.
La révision de prix, acceptée par Toulouse INP ne nécessite ni la signature d'un avenant, ni la signature d'une annexe. Toutefois, la révision des prix ne sera acceptée qu'à la suite d'une décision explicite du service des marchés de Toulouse INP.

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date limite de réception des offres ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Le M0 est le suivant : décembre 2026

Les prix sont révisés annuellement par la formule suivante pour tous les lots :

Formules
PR = Pi * I(n)/I(o)

Selon les dispositions suivantes :
- PR : prix révisé.
- Pi : Prix initial.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est celui qui précède le mois au cours duquel commence la nouvelle période de reconduction. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

L'index de référence est le suivant pour tous les lots :

Code	Libellé
010544664	Services de traiteurs et autres services de restauration - Base 2015

11.3 – Clause de sauvegarde

L'augmentation annuelle des prix sera limitée à 3% à la hausse. Au-delà de cette augmentation, Toulouse INP se réserve le droit de résilier l'accord-cadre sans que cela puisse donner lieu au versement d'indemnités.

11.4 – Offres promotionnelles

Le titulaire fait bénéficier à Toulouse INP des prix ou offres promotionnels qu'il propose à l'ensemble de sa clientèle.
Il en informe préalablement par courriel électronique le service des marchés (marches@inp-toulouse.fr).
Les prix ou offres promotionnels sont appliqués aux commandes envoyées par les services et composantes de Toulouse INP durant la période de promotion, dans la mesure où ils conduisent à un montant de la commande inférieur à celui qui résulterait de l'application du tarif en cours dans le cadre du marché.
A l'issue de la période de promotion, les prix résultant de l'application du dernier bordereau des prix unitaires validé sont à nouveau applicables de plein droit.

12 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

13 - Avance

Les modalités de versement d'une avance forfaitaire seront précisées au sein de chaque marché subséquent.

14 - Modalités de règlement des comptes

14.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes seront définies dans les marchés subséquents.

14.2 - Présentation des demandes de paiement

Les demandes de paiement seront dématérialisées et présentées selon les conditions prévues à l'article 11.3 du CCAG-FCS et contiendront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

1° La date d'émission de la facture ;
2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
4° Le numéro de marché (2026SERV000005)
5° Le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
6° Le code d'identification du service en charge du paiement ;
7° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
8° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
9° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu,leur prix forfaitaire ;

10° Le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants partaux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
11 ° Les modalités de calcul de la révision de prix appliquée, le cas échéant
12° Le cas échéant, les modalités particulières de règlement ;
13° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires

Les prestations de traiteurs doivent faire l'objet de facturation différenciée par lot.

La facture devra clairement **indiquer quel établissement est concerné** par les prestations dont le paiement est demandé.

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

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

Référencement Chorus Pro Institut National Polytechnique de Toulouse :

SIRET unique : 193 113 818 00127
Code Service unique :
FACTURES_PUBLIQUES
Numéro d'engagement : obligatoire
Format du numéro : 4500xxxxxx

Pour tout renseignement concernant la facturation : service-facturier@inp-toulouse.fr

14.3 - 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.

14.4 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur au titulaire de l'accord-cadre, sous pli recommandé avec accusé de réception, ou la dépose auprès du titulaire contre récépissé. Le titulaire a 15 jours pour faire savoir s'il accepte ou refuse le paiement au sous-traitant. Cette décision est notifiée au sous-traitant et au pouvoir adjudicateur. Le sous-traitant adresse également sa demande de paiement au pouvoir adjudicateur accompagnée des factures et de l'accusé de réception ou du récépissé attestant que le titulaire a bien reçu la demande, ou de l'avis postal attestant que le pli a été refusé ou n'a pas été réclamé. Le pouvoir adjudicateur adresse sans délai au titulaire une copie des factures produites par le sous-traitant.

Le paiement du sous-traitant s'effectue dans le respect du délai global de paiement. Ce délai court à compter de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'accord, total ou partiel, du titulaire sur le paiement demandé, ou de l'expiration du délai de 15 jours mentionné plus haut si, pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus, ou encore de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'avis postal mentionné ci-dessus. Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire des paiements qu'il effectue au sous-traitant.

En cas de cotraitance, si le titulaire qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire du groupement, ce dernier doit également signer la demande de paiement.

15 - Constatation de l'exécution des prestations

15.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 27 et 28.1 du CCAG-FCS.

Les prestations doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives définies sur le bon de commande. Elles doivent également être conformes aux spécifications de l'accord-cadre et/ou du marché subséquent, aux règles d'hygiène et aux normes en vigueur, ainsi qu'aux impératifs liés à l'image des services de Toulouse INP.

Toulouse INP se réserve la possibilité de vérifier par tout moyen que le titulaire respecte ses engagements sur l'origine et la qualité des produits et process d'élaboration et de conservation, notamment en matière de développement durable, de plats faits maison, d'utilisation de produits labellisés ou issus d'appellation d'origine et frais (production de factures, visite des locaux et des sites de production, vérification des modes de livraison utilisées…). Dans le cas contraire il se verra appliquer les pénalités et sanctions prévues au présent CCP.

15.2 - Décision après vérification

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

Si la prestation ne correspond pas qualitativement et/ou quantitativement aux spécifications contractuelles, Toulouse INP pourra soit :

- Exiger le remplacement immédiat de la prestation ;
- Accepter la prestation avec réfaction ;
- Annuler la commande de tout ou partie des prestations à exécuter.

En cas de non-conformité des commandes, le titulaire s'expose à des pénalités, et les frais seront à sa charge.

16 - Pénalités

16.1 - Pénalités relatives aux livraisons ou aux erreurs de sites de livraison

Lorsque le délai contractuel de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci est susceptible d'encourir, sans mise en demeure préalable, une pénalité fixée à :

- Lot n°1, Petit-déjeuner/goûter : au-delà de 10 minutes, un forfait de 10% du montant de la commande

- Lot n°2, Plateau repas : au-delà de 10 minutes, un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°3, Cocktail : au-delà de 15 minutes, un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°4, Buffet : au-delà de 15 minutes, un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°5, Prestations à la journée : au-delà de 15 minutes, un forfait de 20% du montant de la commande

Lorsque la livraison est effectuée plus tôt que le délai minimum contractuel fixé, le titulaire est susceptible d'encourir, sans mise en demeure préalable, une pénalité fixée à :

- Lot n°2, Plateau repas : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°3, Cocktail : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°4, Buffet : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°5, Prestations à la journée : un forfait de 20% du montant de la commande

Lorsque l'adresse de livraison n'est pas respectée, le titulaire est susceptible d'encourir, sans mise en demeure préalable, une pénalité fixée à :

- Lot n°1, Petit-déjeuner/goûter : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°2, Plateau repas : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°3, Cocktail : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°4, Buffet : un forfait de 20% du montant de la commande
- Lot n°5, Prestations à la journée : un forfait de 20% du montant de la commande

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.

16.2 - Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,0 % du montant TTC de l'accord-cadre.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

16.3 - Pénalité pour défaut d'exécution des prestations

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, de retard dans la mise en place, de présentation sommaire et peu appétissante, non récupération des déchets, mobilier prévu en quantité insuffisante, personnels prévus en quantité insuffisant, manquement aux règles de courtoisie ou aux obligations vestimentaires) et en l'absence de force majeure dûment constatée, des pénalités forfaitaires pourront être appliquées au titulaire, en fonction de la gravité et de l'impact de la mauvaise exécution de la prestation. Ces pénalités sont les suivantes :

- Lot n°1, Petit-déjeuner/goûter : pénalité forfaitaire de 20% du montant HT du bon de commande concerné
- Lot n°2, Plateau repas : pénalité forfaitaire de 20% du montant HT du bon de commande concerné
- Lot n°3, Cocktail : pénalité forfaitaire de 30% du montant HT du bon de commande concerné
- Lot n°4, Buffet : pénalité forfaitaire de 30% du montant HT du bon de commande concerné
- Lot n°5, Prestations à la journée : pénalité forfaitaire de 30% du montant HT du bon de commande concerné

16.4 - Pénalité en cas de non-respect du cahier des charges

En cas de non-respect des dispositions des cahiers des clauses particulières (non-conformité des produits, non application des clauses environnementales…), le titulaire est susceptible d'encourir une pénalité s'élevant à 100 € par non-conformité constatée par les services de Toulouse INP.

16.5 - Pénalité pour défaillance ou inexécution des prestations

En cas de défaillance totale du titulaire sur un bon de commande qu'il avait préalablement accepté, celui-ci est susceptible d'encourir une pénalité forfaitaire de 100 % du montant du bon de commande.

En cas d'inexécution des prestations susceptible d'être constatée pour chacun des lots, et dans la situation où les autres titulaires du lot ne seraient pas disponibles afin d'exécuter les prestations demandées, Toulouse INP se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire défaillant, étant entendu que l'augmentation de dépenses qui pourrait en résulter par rapport aux prix initiaux du marché, sera à la charge du titulaire et recouvrées par Toulouse INP.

16.6 - Pénalité en cas de non réponse aux sollicitations

En cas d'absence de réponse consécutive à plusieurs marchés subséquents par un titulaire, Toulouse INP se réserve le droit d'exclure à titre définitif ce titulaire.

16.7 – Pénalités pour manquements aux obligations administratives de suivi environnemental

Le titulaire est tenu de transmettre, dans les délais prévus au présent CCP et à son annexe « Plan de progrès environnemental », l'état initial, les bilans annuels, les indicateurs de suivi et les justificatifs associés.

En cas de défaut de transmission, de transmission tardive ou de transmission demeurant incomplète malgré une demande de régularisation, l'acheteur adresse au titulaire une mise en demeure précisant les éléments attendus et lui impartissant un délai de huit jours calendaires pour régulariser sa situation.

À défaut de régularisation dans ce délai, une pénalité de 50 euros par jour calendaire de retard est appliquée jusqu'à la transmission des éléments attendus, dans la limite de 300 euros par document attendu.

La pénalité est appliquée après examen des observations éventuellement présentées par le titulaire et sous réserve que le manquement lui soit imputable.

La transmission d'un document ne comportant pas les informations ou justificatifs exigés est considérée comme incomplète lorsque les éléments manquants empêchent la vérification des obligations contractuelles. Dans ce cas, le délai de régularisation court à compter de la demande écrite de l'acheteur identifiant précisément les compléments attendus.

Ces pénalités sont sans préjudice des autres mesures contractuelles applicables en cas de manquement persistant.

17 - Assurances

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

18 - Résiliation du contrat

18.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

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

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

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

18.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

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

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

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

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

19 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Toulouse est compétent en la matière.

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

20 - Dérogations

- L'article 16.1 du CCP déroge à l'article 14.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services