

Copie délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance de la totalité du marché.



Fait à St Jean et St Paul
Le 11 mars 2025

Madame Le Maire
Anne CALMELS

(Signature + cachet de la personne publique)



MARCHE PUBLIC DE LIVRAISON DE REPAS

ENTRE :

Dénomination : MAIRIE DE SAINT JEAN ET SAINT PAUL

Adresse du : MAIRIE DE SAINT JEAN ET SAINT PAUL - 12250 SAINT JEAN ET SAINT PAUL.

Représentée par Madame Anne CALMELS, son MAIRE dûment autorisé à l'effet de signer les présentes par Décision exécutoire du Maire en date du

11 mars 2025 suivant délégation du conseil municipal au maire,

ou toute autre délégation de signature,

Ci-après dénommé(e) le « CLIENT »,

D'UNE PART,

ET

La Société ANSAMBLE,

SAS, au capital de 528 675 Euros,

Immatriculée sous le numéro 334 159 472 RCS VANNES,

Ayant son siège Allée Gabriel Lippmann, P.I.B.S., 56 000 VANNES CEDEX

Représentée par M. Monsieur Benoît LAVILLE, Directeur régional, dûment habilité à l'effet des présentes

Ci-après dénommée « ANSAMBLE » ou le « PRESTATAIRE ».

D'AUTRE PART,

Le **CLIENT** et le **PRESTATAIRE** sont ci-après dénommés ensemble les « Parties » et individuellement une « Partie ».

AC

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

ARTICLE 1 - OBJET

Le présent marché a pour objet la vente et la livraison par le **PRESTATAIRE** dans les locaux du **CLIENT** de repas préparés, ci-après dénommés « **Prestations Alimentaires** », à l'exclusion de toute prestation de service rendue sur place.

Les Prestations Alimentaires fournies au **CLIENT** sont destinées à la consommation par les usagers du service de restauration organisé par le **CLIENT**, situé -Ecole publique - Hameau Saint-Jean-d'Alcas - 12250 ST JEAN ET ST PAUL.

Pendant la durée du présent marché, le **CLIENT** réservera au **PRESTATAIRE** l'exclusivité de la fourniture des Prestations Alimentaires dans son établissement susvisé.

Le présent marché est conclu en application des articles L.2122-1 et R.2122-8 du code de la commande publique.

Conformément aux articles L.2125-1 et R.2162-1 et suivants du code de la commande publique, le présent marché revêt la forme d'un accord-cadre à bons de commande, conclu :

Sans montant minimum mais avec un montant maximum en quantité ou en valeur pour la durée du marché : 40 000 € HT.

ARTICLE 2 - DUREE

Le présent marché prend effet à compter du mardi 01 avril 2025, pour une durée déterminée de 2 ans, tacitement reconductible 4 fois par périodes de même durée.

Elle peut être résiliée à sa date anniversaire par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec avis de réception moyennant le respect d'un préavis de trois mois.

ARTICLE 3 - DEFINITION DES PRESTATIONS

3.1. Missions confiées au PRESTATAIRE :

Le **PRESTATAIRE** est chargé d'assurer de façon régulière et permanente, pendant toute la durée du présent marché, la livraison de l'ensemble des approvisionnements nécessaires à l'exécution journalière des prestations de restauration du **CLIENT**, ce qui représente environ 10 Prestations Alimentaires par jour, soit 1400 Prestations Alimentaires par an.

Le **PRESTATAIRE** exécutera les prestations définies aux présentes dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur.

Conformément à la réglementation en vigueur, un plateau témoin sera conservé au froid en cuisine centrale par le **PRESTATAIRE**, pendant cinq jours après consommation, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles.

Il est précisé que dans l'hypothèse où des analyses des repas seraient effectuées par le **CLIENT**, celui-ci s'engage, dès réception, à en communiquer les résultats au **PRESTATAIRE**.

3.2. Modalités de conservation des Prestations Alimentaires :

Ces Prestations Alimentaires sont conditionnées selon le principe de la liaison froide.

Il est spécifié que la cuisine est équipée par le **CLIENT** d'un four de remise en température (bloqué à 120°C) et d'un enregistreur de température dans chaque chambre froide recevant les Prestations Alimentaires.

AC

Le défaut de fonctionnement de ces équipements, pour quelque cause que ce soit, engage la responsabilité du seul CLIENT ; ce dernier reconnaît expressément connaître parfaitement les techniques de stockage et de remise en température des plats cuisinés et s'engage à suivre toute consigne donnée par le PRESTATAIRE ou figurant sur les emballages.

3.3. Livraison et réception des Prestations Alimentaires :

La livraison des Prestations Alimentaires est faite aux frais du PRESTATAIRE et s'effectuera au moyen de véhicules et de matériels appropriés fournis par le PRESTATAIRE.

Cette livraison sera assurée aux risques et périls du PRESTATAIRE, de nuit du lundi au vendredi, depuis la cuisine centrale jusqu'à l'entrée du Livreur au sein de l'Etablissement.

Le CLIENT s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre la réception, chaque jour de livraison, des Prestations Alimentaires livrées par PRESTATAIRE. Sur demande du PRESTATAIRE, le CLIENT accepte de lui mettre à disposition les moyens permettant d'accéder aux locaux (clefs, codes, badges, etc.).

En cas de livraison dans les horaires de présence du personnel du CLIENT, un bon de livraison sera signé, dès réception, par le responsable du point de livraison, ou, en son absence, par son représentant, tel que ceux-ci sont désignés par le CLIENT.

Ladite réception entraîne le transfert de propriété des Prestations Alimentaires et des risques y afférents.

3.4. Obligations du Client :

Dans le cas d'une livraison dans les horaires de présence du personnel du CLIENT, le transfert de propriété intervient lors de la livraison, les Prestations Alimentaires livrées par le PRESTATAIRE sont stockées sous la responsabilité du CLIENT qui demeure seul entièrement responsable des opérations de stockage, de remise en température et de service aux usagers des Prestations Alimentaires qui lui sont livrées.

Dans le cas d'une livraison en dehors des horaires de présence du personnel du Client, le transfert de propriété s'opère à la livraison des Prestations Alimentaires, dans la mesure où elle est conforme au « Protocole de livraison en l'absence de votre personnel » (cf. Annexe 1).

Le PRESTATAIRE n'est investi d'aucune mission d'exécution technique de déconditionnement, préparation, transformation des denrées et des plats ou de service des repas, dans les locaux du CLIENT.

A cet égard, il est précisé que les opérations de dressage, d'assaisonnement et de remise en température ne sont pas considérées comme d'opérations de manipulation. En conséquence, un plateau témoin n'a pas à être conservé chez le CLIENT dans le cadre de ses opérations.

L'exécution de ces différentes missions incombe en totalité au CLIENT qui en assure la responsabilité. Le CLIENT est par ailleurs responsable de la bonne conservation des cagettes utilisées pour les livraisons. Il devra, en outre, se charger de l'évacuation des emballages perdus dans lesquels auront été livrés les Prestations Alimentaires.

Les Prestations Alimentaires non consommées seront détruites par le CLIENT.

3.5. Livraison de Prestations Alimentaires de remplacement :

Dans le cas où les Prestations Alimentaires livrées deviendraient impropres à la consommation du fait du CLIENT, et notamment consécutivement à une panne de ses installations frigorifiques, le

PRESTATAIRE - sous réserve d'avoir été prévenu immédiatement par le **CLIENT** - s'engage à fournir dans la mesure du possible des Prestations Alimentaires de remplacement pouvant, selon les cas, être constituées de prestations froides.

Outre la facturation des Prestations Alimentaires livrées, les Prestations Alimentaires de remplacement donneront lieu à une facturation complémentaire.

ARTICLE 4 - COMPOSITION ET ETABLISSEMENT DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

Les menus seront composés de la façon suivante :

Déjeuner - élémentaire - 5 composantes - pain :

- 1 entrée,
- 1 plat protidique (viande ou poisson),
- 1 légume (vert ou féculent),
- 1 fromage ou 1 yaourt,
- 1 dessert,
- du pain.

Qualité Produits :

Le **PRESTATAIRE** s'engage à réaliser ses repas à partir d'approvisionnements issus de la filière biologique à hauteur minimum de 20% de la prestation (valeur d'achats).

Le **PRESTATAIRE** s'assure de la mise en place d'approvisionnements de qualité et durables dans le respect des attentes de la Loi EGALIM.

Les produits locaux seront privilégiés sur chaque Atelier Culinaire du **PRESTATAIRE**.

NB : les boissons sont fournies par le **CLIENT**.

Les projets de menus seront communiqués au **CLIENT** cinq semaines à l'avance.

La composition des menus sera conforme à celle définie ci-dessus. En cas de nécessité, en raison notamment de difficultés d'approvisionnement, cette composition pourra être modifiée par le **PRESTATAIRE**.

ARTICLE 5 - POLITIQUE NUTRITIONNELLE ET APPROVISIONNEMENTS

Les Prestations Alimentaires seront établies par une diététicienne missionnée par le **PRESTATAIRE**. L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications définies par famille au sein de la réglementation applicable issue du G-RCN (ex GEM-RCN) (Groupe d'étude des marchés Restauration collective et nutrition) ou équivalent.

Le **PRESTATAIRE** s'engage à systématiquement appliquer la réglementation en vigueur et donc à adapter en permanence ses modes d'approvisionnement.

ARTICLE 6 - MODALITES ET PERIODICITES DES COMMANDES

En raison de contraintes inhérentes à l'organisation du service de production des Prestations Alimentaires en cuisine centrale, le nombre de Prestations Alimentaires produites et livrées chaque jour pour les besoins des usagers du service de restauration du **CLIENT**, est arrêté à partir des commandes établies par le **CLIENT**, sur la base d'une précommande adressée le vendredi de la semaine S-2 au plus tard (soit 10 jours avant le début de la semaine S).

Cette commande prévisionnelle sera effectuée via le site Web de dématérialisation mis à disposition par le **PRESTATAIRE**.

Ac

La veille du jour de livraison avant 10 heures (jours ouvrables), le CLIENT confirmera sa commande par écrit à plus ou moins 10% de l'effectif prévisionnel communiqué.

Toute Prestation Alimentaire commandée est livrée. Le CLIENT ne pourra en aucun cas refuser de viser le bon de livraison au motif d'un ajustement de commande postérieur à la date et l'heure indiquées à l'alinéa précédent.

Cette commande définitive sert de base à la facturation. Toutefois, une commande définitive inférieure de plus de 10% par rapport à la commande prévisionnelle entraînera de plein droit et de façon automatique la facturation de 90% de la commande prévisionnelle.

Dans l'hypothèse où la commande définitive serait supérieure de plus de 10% à la commande prévisionnelle, des modifications de menus sur cette fraction supplémentaire de repas pourront être réalisés par le Prestataire.

En cas de grève ou d'arrêt intempestif quelconque de tout ou partie de l'activité du restaurant, le Responsable désigné par le CLIENT pourra annuler la commande ou modifier la quantité sous réserve d'en informer par écrit le Prestataire en respectant un préavis de cinq jours ouvrables.

ARTICLE 7 - LIEU DE PRODUCTION

La production des Prestations Alimentaires destinées aux usagers du service de restauration du CLIENT est assurée par le PRESTATAIRE, qui utilise pour l'exécution de sa mission, les locaux et le matériel de la Cuisine Centrale de BARAQUEVILLE.

Il est précisé que les locaux, les installations et le matériel de la cuisine centrale ont reçu l'agrément de la Direction des Services Vétérinaires n° FR12 056 002 CE.

Dans l'hypothèse où, pour quelque raison que ce soit, le PRESTATAIRE ne serait plus autorisé à utiliser les installations de Cuisine Centrale de BARAQUEVILLE, les Prestations Alimentaires pourraient alors être produites dans toute autre cuisine centrale du PRESTATAIRE répondant aux mêmes normes de salubrité.

A défaut de possibilité pour le PRESTATAIRE d'assurer la production des Prestations Alimentaires depuis une nouvelle cuisine centrale, le présent marché sera résilié de plein droit d'un commun accord entre les Parties sans que cela ne caractérise une faute du PRESTATAIRE. La résiliation prendra effet à l'expiration d'un délai d'un mois suivant l'envoi par le PRESTATAIRE d'une lettre recommandée avec accusé réception notifiant au CLIENT cet état de fait.

Cette résiliation n'ouvrira droit à aucune indemnité de ce chef en faveur de l'une ou l'autre des Parties.

ARTICLE 8 - PRIX DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

Le prix des Prestations Alimentaires dont la composition est indiquée à l'article 5 ci-avant est fixé à la date de signature des présentes sur une base de de 140 Prestations Alimentaires livrées par mois (hors période de vacances scolaires, pont, jour férié, début d'année où la diversification de l'enfant est peu avancée), à :

| Type de repas | Prix unitaire en € HT | T.V.A. 5,5% en € | Prix unitaire en € TTC |
|------------------------------------|-----------------------|------------------|------------------------|
| élémentaire - 5 composantes - pain | 4,623 € | 0,25 € | 4,88 € |

* Les Prix hors taxes de la Prestation sont majorés de la TVA au taux applicable le jour de leur facturation. (5.5% au jour de la signature des présentes)

AC

Toute variation de ce taux entraîne une modification automatique et de plein droit des Prix TTC de la Prestation à due concurrence.

Dans le cas où le nombre de repas commandés au cours d'un mois serait inférieur de plus de 5 % au nombre de référence fixé à 140 repas par mois, le **PRESTATAIRE** proposera par écrit (fax, mail ou lettre RAR) au **CLIENT** des nouveaux prix de repas.

Le **CLIENT** dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur la demande émise par le **PRESTATAIRE**. En cas de désaccord, les Parties cherchent ensemble un accord amiable.

En cas d'acceptation des nouveaux prix par le **CLIENT**, la modification du contrat se déroulera conformément à l'article 12 du présent marché.

ARTICLE 9 - REVISION DES PRIX

Les prix seront révisés automatiquement et de plein droit tous les 12 mois le 1^{er} jour du mois, sans qu'il soit besoin d'aucune notification préalable ou formalité quelconque, et pour la première fois le 1^{er} **avril 2026**, par application de la formule suivante :

$$P = P_0 (0,25 PF'/PF + 0,25 IPC'/IPC + 0,50 ICHTrev-TS'/ICHTrev-TS)$$

Dans laquelle :

P = Nouveaux prix.

P₀ = Prix stipulés au contrat ou prix en vigueur avant la révision

PF = Valeur moyenne des 12 mois connus sur l'année précédente de référence de l'indice « Produits Frais » publié par l'INSEE, indice des prix à la consommation - Secteurs conjoncturels (mensuel, ensemble des ménages, France, base 2015) - Alimentation Produits Frais. Identifiant 1 759 964

PF' = Valeur de la même moyenne sur la base des derniers indices publiés

IPC = Valeur moyenne des 12 derniers mois connus sur l'année précédente de référence de l'indice « Cantines » publié par l'INSEE, indice des prix à la consommation (mensuel, ensemble des ménages, France, base 2015) - Nomenclature Coicop : 11.1.2-Cantines. Identifiant 1 763 786.

IPC' = Valeur de la même moyenne sur la base des derniers indices publiés

ICHTrev-TS ou HR = Dernière valeur connue de l'indice mensuel "indice des Salaires, revenus et charges sociales - Hébergement et restauration. Coût du travail - Tous salariés - publié par l'INSEE dans les indices salaires (base 100 : décembre 2008) indice des salaires, revenus et charges sociales - Coût du travail - Tous salariés (Hébergement et restauration - Identifiant 1565191.

ICHTrev-TS' ou HR' = Valeur du même indice sur la base du dernier indice publié

Après chaque révision de prix, les valeurs PF, IPC et ICHTrev-TS deviennent respectivement les valeurs PF', IPC' et ICHTrev-TS' servant de base à la révision suivante.

En cas de disparition d'un et/ou des indices mentionnés ci-dessus, le calcul s'effectuera sur l'indice et/ou les indices de remplacement en utilisant le coefficient de corrélation nécessaire ; à défaut d'indice de remplacement, les parties se mettront d'accord sur le choix du nouvel et/ou des nouveaux indices applicables. Tout retard dans la détermination de l'indice ne devra avoir aucune incidence sur les paiements qui seront effectués aux échéances prévues et feront l'objet d'une correction ultérieure.

Compte tenu de la tension sur les marchés de matières premières, les parties ont convenu que la révision des prix interviendra automatiquement le mois suivant une hausse supérieure à 3 % par

AC

l'application de l'évolution des indices depuis la dernière augmentation des prix. L'indice appliqué sera alors celui calculé le mois de dépassement du seuil de déclenchement

En cas de révision négative des prix par application de la formule de révision des prix ci-dessus, les Parties conviennent de se rencontrer pour réexaminer les conditions de variation des prix. L'accord des Parties pourra notamment convenir de continuer à appliquer les prix en vigueur, et ce jusqu'à la prochaine révision.

ARTICLE 10 - FACTURATION ET REGLEMENT

10.1. Modes de règlement :

Le paiement s'effectuera par mandat administratif suivant les règles de la comptabilité publique et celles prévues par la réglementation applicable en matière de commande publique. Le délai global de paiement s'entend à compter de la réception par le **CLIENT** de la facture acceptée sans réserve. Il est de 30 jours.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro (<https://chorus-pro.gouv.fr>). Le **CLIENT** dispose d'un délai de 7 jours pour rectifier ou contester la demande de paiement. A défaut de rectification ou contestation dans le délai précité, le **CLIENT** est réputé avoir accepté la facture émise par le **PRESTATAIRE**. Dès lors, la facture ne peut plus faire l'objet de rectification ou contestation de la part du **CLIENT**.

Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, le **CLIENT** 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 le **CLIENT** 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).

Le **CLIENT** se libérera des sommes dues au titre de l'exécution des prestations en faisant porter le montant au crédit du ou des comptes par le biais du relevé d'identité bancaire joint à son dossier. En cas de changement de coordonnées bancaires en cours d'exécution, le **PRESTATAIRE** s'engage à en informer le **CLIENT**.

10.2. Facturation électronique :

Outres les mentions légales, la facture comportera impérativement les renseignements suivants :

- le nom et l'adresse du titulaire,
- le numéro d'immatriculation SIRET de la société,
- le numéro de la facture et la date d'établissement,
- la référence du marché (numéro et intitulé du Lot)
- la date de notification du marché
- le numéro et la date du bon de commande,
- l'intitulé et les références complètes du compte à créditer tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement (IBAN),
- la quantité livrée
- le(s) prix unitaire(s) hors taxes,
- le taux et le montant de la taxe T.V.A. et de toute autre taxe applicable
- le montant T.T.C. (en chiffres et en lettres).

10.3. Intérêts moratoires :

En cas de retard de paiement, conformément à l'article L.2192-13 et suivants du code de la commande publique, le **PRESTATAIRE** 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.

Il est entendu que la cessation du présent marché, pour quelque cause que ce soit, rendra en tout état de cause immédiatement exigible la totalité des sommes dont le **CLIENT** demeurerait redevable vis-à-vis du **PRESTATAIRE** à raison des Prestations Alimentaires livrées par ce dernier.

ARTICLE 11 - ASSURANCES

Le **PRESTATAIRE** précise qu'il est garanti par une Compagnie d'Assurances notoirement solvable pour sa responsabilité civile, dans le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution de la présent marché et, en particulier, pour les risques résultant d'intoxications alimentaires.

Il est ici rappelé à cette occasion que la responsabilité du **PRESTATAIRE** ne peut être engagée que jusqu'à la livraison des Prestations Alimentaires.

Le **PRESTATAIRE** s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du **CLIENT** par présentation d'une attestation d'assurance.

Le **CLIENT** s'engage à renoncer et faire renoncer ses assureurs aux recours qu'ils pourraient, en cas de sinistres, d'incendies, d'explosions ou de dégâts des eaux, atteignant les locaux où le **PRESTATAIRE** a accès pour les besoins de la livraison des Prestations Alimentaires, être en droit d'exercer contre le **PRESTATAIRE** et ses assureurs, que les biens endommagés lui soient confiés ou non confiés.

ARTICLE 12 - MODIFICATION DU MARCHE

Toute modification de l'une ou de plusieurs clauses du présent marché doit faire l'objet d'un accord écrit signé des deux Parties, notamment dans le cadre de l'article 8 du présent marché.

En cas de survenance d'une circonstance que les Parties ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant l'équilibre financier du contrat, les Parties examinent de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance.

Les Parties décideront de modifier en conséquence les prix du présent marché, étant précisé que la présente clause s'applique prix unitaire par prix unitaire. Les nouveaux prix seront déterminés comme suit :

- Prix initial le cas échéant révisé + (Prix initial le cas échéant révisé * pourcentage d'augmentation).

L'accord intervenu sera formalisé par avenant entre les Parties.

ARTICLE 13 - RESILIATION DU MARCHE

La résiliation du présent marché par le **CLIENT** s'effectue selon le droit commun.

Le présent marché sera également résilié d'un commun accord entre les Parties en cas de survenance des circonstances prévues à l'article 7.

En outre, le **PRESTATAIRE** se réserve le droit, si le **CLIENT** manque à ses obligations contractuelles, de procéder à la résiliation du présent marché après avoir mis à même, au préalable, le **CLIENT** de s'opposer à la rupture des relations contractuelles pour un motif d'intérêt général.

Article 14 - PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Les Parties déclarent respecter la réglementation en vigueur sur la protection des données à caractère personnel dans le cadre de l'exécution du présent marché.

AC

La protection des données à caractère personnel qui sont utilisées dans le cadre de l'exécution du présent marché par les Parties est décrite au sein de l'annexe Protection des données personnelles (Annexe 2).

ARTICLE 15 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Tout litige résultant de l'exécution du présent marché ou de l'interprétation de ses clauses sera porté devant le Tribunal administratif territorialement compétent qui est celui dans le ressort duquel se trouve le lieu d'exécution du marché.

ARTICLE 16 - ANNEXES

Annexe 1 - Protocole de livraison en l'absence de votre personnel

Annexe 2 - Protection des données personnelles

Fait à Vannes,

En double original.

POUR LE CLIENT

Le 11/03/2025

MAIRIE DE SAINT JEAN ET SAINT PAUL

LE MAIRE

Madame Anne CALMELS

POUR LE PRESTATAIRE

Le

Monsieur Benoît LAVILLE

Directeur régional, dûment habilité à

l'effet des présentes


Madame Le Maire
Anne CALMELS

ANNEXE 1.

Protocole de livraison en l'absence de votre personnel

LIVRAISONS EFFECTUÉES EN PRÉSENCE DU CLIENT

■ Répartition des tâches

| Actions | Le Prestataire | Le Client |
|--|----------------|-----------|
| 1- Le livreur contrôle la <u>température dans le camion</u> sur 1 plat parmi la livraison pour attester de la conformité de la température au moment de la livraison (procédure PMS Prestataire, il contrôle la température à cœur en début /milieu/ fin de tournée) | X | |
| 2- Le livreur se conforme aux règles d'hygiène, de sécurité et horaires définis par le client | X | |
| 3- Le livreur remet le Bon de Livraison au client | X | |
| 4- Le personnel du satellite contrôle la <u>température à cœur à réception</u> et l'enregistre sur la <u>fiche d'enregistrement</u> | | X |
| 5- Le personnel du satellite <u>contrôle la conformité de la commande</u> (quantité, étiquetage...) et l'entrepouse immédiatement dans une enceinte réfrigérée entre 0 et 3°C. | | X |

AC

LIVRAISONS EFFECTUÉES EN L'ABSENCE DU CLIENT

■ Répartition des tâches

| Actions | Le Prestataire | Le Client |
|--|----------------|-----------|
| 1- Le livreur contrôle la température dans le camion sur 1 plat parmi la livraison pour attester de la conformité de la température au moment de la livraison (procédure PMS Prestataire, il contrôle la température à cœur en début /milieu/ fin de tournée) | X | |
| 2- Le livreur se conforme aux règles d'hygiène, de sécurité et horaires définis par le client. | X | |
| 3- Le livreur contrôle la température à cœur et l'enregistre sur le bon de livraison , il contrôle la conformité de la commande (quantités, étiquetage...) et signe le bon de livraison pour valider la livraison | X | |
| 4- Le livreur vérifie que l'enceinte froide fonctionne et qu'elle est entre 0 et 3°C, si oui il y dépose immédiatement la commande, sinon il prévient l'atelier culinaire pour définir les actions à mener | X | |
| 5- Le personnel du satellite à son arrivée sur la crèche contrôle la conformité de la commande (quantité, étiquetage ...) et la température à cœur des plats, il contrôle et enregistre la température de l'enceinte froide. | | X |

AC

ANNEXE 2.

Protection des données personnelles

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, les parties s'engagent à respecter la réglementation, française et européenne applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 en vigueur depuis le 25 mai 2018 (ci-après, « le règlement européen sur la protection des données - RGPD »). En cas d'évolution de la réglementation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du marché, les modifications nécessaires pour se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché.

Les présentes clauses ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles le **Sous-traitant (Ansamble)** s'engage à effectuer pour le compte du **Responsable de traitement (le Client)**, selon les instructions que celui-ci détermine, les opérations de traitement de données à caractère personnel décrites ci-après.

Dans un souci de clarification, il est précisé que le terme « Sous-traitant » désigne le titulaire du marché (au sens du code de la commande publique) qui est le sous-traitant au sens de l'article 28 du RGPD, c'est-à-dire l'organisme qui traite des données personnelles pour le compte d'un autre organisme (responsable de traitement au sens de l'article 24 du RGPD), dans le cadre d'un service ou d'une prestation.

Article 1 - Description du traitement de données à caractère personnel

Le Sous-traitant est autorisé à traiter pour le compte du Responsable de traitement, les données à caractère personnel nécessaires pour fournir le ou les services suivants :

- prestation de livraison de repas dans le cadre de l'objet du contrat du Client ;

La ou les finalité(s) du traitement sont :

- telle(s) que définie (s) dans l'objet du marché
- un traitement administratif en vue d'une prise de contact professionnelle
- Autre _____

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Sous-traitant aura accès aux catégories de données à caractère personnel suivantes :

Données non sensibles

- Etat civil, identité, adresse et codes d'entrée, données d'identification, images
- Vie personnelle (habitudes de vie, situation familiale, diplômes...)
- Données liées à la facturation

Données nécessitant une vigilance particulière

- Données concernant les habitudes alimentaires

AC

Les **catégories de personnes** concernées sont

- Agents du Client
- Usagers du Client

Ces données constituent des données nominatives protégées au titre de la loi du 6 janvier 1978 révisée puis promulguée le 21 juin 2018 (cf. loi n° 2018-493 du 20 juin 2018), et par le RGPD.

Article 2 - Mesures de sécurité

Le Sous-traitant est responsable, dans le cadre des missions qui lui sont confiées, de la mise en place de mesures techniques et organisationnelles garantissant un niveau de sécurité adapté à la protection des données personnelles traitées dans le cadre du marché.

Article 3 - Obligations du Sous-traitant

Le Sous-traitant a l'obligation de garantir la confidentialité des données personnelles traitées dans le cadre du présent contrat. A ce titre, il s'engage à respecter l'ensemble des normes relatives au traitement des données personnelles, et notamment à :

Considérer comme confidentielle toute information recueillie par lui ou ses commettants à l'occasion de l'exécution du marché. La présente obligation de confidentialité produira ses effets pendant toute la durée du marché ainsi qu'après la date de son achèvement.

Traiter les données uniquement pour la ou les seule(s) finalité(s) du présent marché.

Traiter les données conformément aux instructions documentées du Responsable de traitement, figurant dans la convention, en annexe de celle-ci et dans tout document communiqué au Sous-traitant par tout moyen écrit faisant foi, en application de la convention. Si le Sous-traitant considère qu'une instruction constitue une violation du RGPD, il en informe immédiatement le Responsable de traitement. En outre, si le Sous-traitant est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer le Responsable de traitement de cette obligation juridique avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public ;

Veiller à ce que les personnes autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu du marché :

- o soient soumises à une obligation contractuelle ou légale appropriée de confidentialité ;
- o aient été informées ou aient reçu la formation nécessaire en matière de protection des données à caractère personnel ;

Prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de protection des données dès la conception et de protection des données par défaut.

Aider le cas échéant, le Responsable de traitement pour la réalisation d'analyses d'impact relative à la protection des données ainsi que pour la réalisation de la consultation préalable de l'autorité de contrôle ;

AC

☑ Prendre toutes les mesures pour que les données personnelles ne puissent être accessibles à d'autres personnes que les personnels attachés à leur traitement et à leur analyse.

Article 4 – Obligations du Responsable de traitement vis-à-vis du Sous-traitant

Le Responsable de traitement s'engage à :

1. fournir au Sous-traitant les données visées à l'article 1 ci-dessus en s'assurant qu'elles sont adéquates, complètes, actuelles, conformes et dans un format lisible pour le Sous-traitant,
2. documenter par écrit toute instruction concernant le traitement des données par le Sous-traitant,
3. veiller, au préalable et pendant toute la durée du traitement, au respect des obligations prévues par le RGPD
4. superviser le traitement, y compris, si cela est nécessaire, réaliser tout audit auprès du Sous-traitant.

Article 5– Sous-traitance ultérieure

Le Sous-traitant peut faire appel à un autre sous-traitant (ci-après, «le sous-traitant ultérieur») pour mener des activités de traitement spécifiques. Dans ce cas, il informe préalablement et par écrit le Responsable de traitement, de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres sous-traitants. Cette information doit indiquer clairement les activités de traitement sous-traitées, l'identité et les coordonnées du sous-traitant ultérieur et les dates du contrat de sous-traitance.

L'acceptation de chaque nouveau sous-traitant ultérieur donne lieu à un avenant au présent contrat. Cet avenant précise le traitement des données faisant l'objet de la sous-traitance ultérieure.

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

Article 6 - Organisation des droits des personnes

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

Le Sous-traitant aide le Responsable de Traitement à s'acquitter des suites données aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées (droit d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition, etc.).

Article 7 - Notification de violation de données

Le Sous-traitant notifie par écrit le responsable de traitement, de toute violation de données à caractère personnel dans les meilleurs délais après en avoir pris connaissance. Cette notification est

accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au Responsable du traitement, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente.

La notification contient au moins :

- la description de la nature de la violation de données à caractère personnel y compris, si possible, les catégories et le nombre approximatif de personnes concernées par la violation et les catégories et le nombre approximatif d'enregistrements de données à caractère personnel concernés ;
- la description des conséquences probables de la violation de données à caractère personnel ;
- la description des mesures que le Responsable de traitement doit prendre pour remédier à la violation de données à caractère personnel, y compris, le cas échéant, les mesures pour en atténuer les éventuelles conséquences négatives.

Le Responsable de traitement est en charge de la notification à l'autorité de contrôle de la violation de données à caractère personnel dans les délais prévus par le règlement européen sur la protection des données personnelles.

Il notifie, le cas échéant, dans les conditions fixées par le règlement européen, la violation de données à caractère personnel à la personne concernée dans les meilleurs délais, lorsque cette violation est susceptible d'engendrer un risque élevé pour les droits et libertés d'une personne physique.

Article 8 - Sort des données à caractère personnel

Au terme de la durée du marché, le Sous-traitant s'engage à renvoyer, à la demande du Responsable de traitement, les données à caractère personnel au sous-traitant désigné par le Responsable de traitement (en cas de portabilité). Le renvoi doit s'accompagner de la destruction de toutes les copies existantes dans les systèmes d'information du Sous-traitant. Une fois détruites, le Sous-traitant justifie par écrit de la destruction à première demande du Responsable de traitement.

Le présent article s'applique sans préjudice des obligations de conservation qui incombent au Sous-traitant pour des raisons d'archivage (administratif, fiscal, comptable).

AC

Article 8 - Délégué(e) à la protection des données

Le Sous-traitant communique au Responsable de traitement le nom et les coordonnées de son Délégué à la Protection des Données, s'il en a désigné un, conformément à l'article 37 du RGPD.

Coordonnée du/de la déléguée à la protection des données du Sous-traitant : gdpr-contact@eliorgroup.com

Coordonnée du/de la déléguée à la protection des données du Responsable de traitement (ou de l'interlocuteur en charge de la protection des données): _____

Article 9 - Registre des catégories d'activités de traitement

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

- le nom et les coordonnées du responsable de traitement pour le compte duquel il agit, des éventuels sous-traitants et, le cas échéant, du délégué à la protection des données; les catégories de traitements effectués pour le compte du Responsable de traitement;
- le cas échéant, les transferts de données à caractère personnel vers un pays tiers, ou à une organisation internationale, y compris l'identification de ce pays tiers ou de cette organisation internationale et, dans le cas des transferts visés à l'article 49, paragraphe 1, deuxième alinéa du RGPD, les documents attestant de l'existence de garanties appropriées;
- la description générale des mesures de sécurité techniques et organisationnelles, mises en œuvre selon les besoins.

Article 10 – Documentation

Le Sous-traitant met à la disposition du Responsable de traitement, à la demande de ce dernier, la documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations et pour permettre la réalisation d'audits, y compris des inspections, par le Responsable de traitement ou un autre auditeur (non concurrent du Sous-traitant) qu'il a mandaté, sous réserve de respecter un préavis écrit de quinze jours et dans la limite d'un audit par an, opéré dans des conditions ne perturbant pas les activités du Sous-traitant.

Ae