



**Commune de Mercuer**

**RESTAURATION SCOLAIRE  
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**ACTE D'ENGAGEMENT**

*Marché à procédure adaptée  
(Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et décret n°2610-360 du 25 mars 2016)*

## 1- Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison chaude au restaurant scolaire de la commune de Mercuer (enfants d'âge primaire).

Cet acte d'engagement correspond à l'ensemble de l'accord-cadre sur la solution de base.

## 2- Engagement du contractant.

Après avoir pris connaissance des documents constitutifs de l'accord-cadre suivants :

- l'Acte d'Engagement et son annexe (AE) ;
- le Règlement de la Consultation (RC) ;
- le Cahier des Clauses Particulières (CCP) ;
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU)
- le mémoire technique ;

et conformément à leurs clauses, le signataire s'engage, sur la base de son offre et pour son propre compte, à fournir les repas en liaison chaude à la cantine de l'école publique de Mercuer. Il s'engage à respecter le cahier des charges faisant partie intégrante du marché, **aux prix indiqués ci-dessous** (conformément au B.P.U.) et aux tableaux d'origine des produits dûment complétés (Annexe 1 – Acte d'Engagement) :

	<b><i>Prix d'un repas</i></b>
<b>Coût des denrées alimentaires</b>	
<b>Frais de confection</b> comprenant : <ul style="list-style-type: none"><li>○ Le conditionnement</li><li>○ La production</li><li>○ La distribution</li></ul>	
Prix hors taxe	
TVA à 5,5 %	
Prix TTC	

## 3- Personne publique contractante

Commune de Mercuer, représentée par le Maire, Didier BÉRAL  
Mairie de MERCUER  
10 impasse Peyrelevade  
07200 Mercuer

Tél : 04 75 35 43 78

Fax : 04 75 35 51 63

Courriel : [mairie.mercuer@wanadoo.fr](mailto:mairie.mercuer@wanadoo.fr)

## 4- Comptable assignataire des paiements

Trésorerie d'Aubenas, 7, chemin de la Bouissette, BP 134, 07200 AUBENAS

Tél : 04 75 35 25 23

**5- Contractant**

Signataire : NOM.....  
PRENOM.....  
QUALITE.....

- o Agissant pour mon propre compte
- o Agissant pour le compte de la société

Raison sociale.....  
Adresse.....  
Téléphone..... Fax..... Courriel.....  
N°SIRET.....  
N° au registre du commerce..... ou N° au répertoire des métiers.....  
Code NAF-APE.....

**6- Compte à créditer**

*(joindre un ou des relevé(s) d'identité bancaire ou postal)*

Nom de l'établissement bancaire: .....  
IBAN : .....  
BIC : .....

**7- Durée d'exécution de l'accord-cadre**

La durée d'exécution de l'accord-cadre est de deux (2) ans à compter de la date de notification de l'ordre de service.

L'accord-cadre est reconductible une fois 2 ans, de manière expresse par un ordre de service.

**ENGAGEMENT DU CONTRACTANT**

Fait en un seul original	<b>Signature et cachet du contractant</b>
À .....,	(porter la mention « lu et approuvé »)
Le .....	

**ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR**

Est acceptée la présente offre pour valoir	<b>Signature et cachet du</b>
Acte d'Engagement	<b>Pouvoir Adjudicateur</b>
À .....,	
Le .....	

**NOTIFICATION DE L'ACCORD-CADRE**

Reçu l'avis postal de réception de la notification de l'accord-cadre signé le ..... par le contractant.
---

## ANNEXE 1 – Acte d'Engagement

*Les tableaux doivent être complétés en % de produits utilisés.*

### Solution de base

➤ Proposition de Matières Premières Fraîches

Types de Produits	Frais	Déshydratés	Frais Prêts à l'emploi/ Sous vide	Cuits Prêts à l'emploi/ Sous vide	Appertisés	Surgelés
Laitage						
Œufs						
Viande						
Poisson						
Fruits/Légumes						
Féculents						
Divers						

➤ Provenance des Produits

Origines des Produits	Commune	Département	Région	France	Europe	Reste du monde
Laitage						
Œufs						
Viande						
Poisson						
Fruits/Légumes						

➤ Quote-part des produits certifiés « développement durable »

Types des Produits	Quote-part certifiée "DEVELOPPEMENT DURABLE"
Laitage	
Œufs	
Viande	
Poisson	
Fruits/Légumes	
Féculents	
Divers	

➤ Choix des Matières grasses utilisées

Matières Grasses Mises en Œuvres	Matière grasse D'origine Animale	Matière grasse D'origine Végétale	Matière grasse Hydrogénée
En % Sur la totalité des Matières grasses utilisées			