

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
(C.C.P.)**

Objet de la consultation

***FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
EN LIAISON FROIDE POUR LA CANTINE SCOLAIRE
DE LA COMMUNE DE CAMPSAS***

SOMMAIRE

<i>ARTICLE 1 – OBJET ET ETENDUE DU MARCHE.....</i>	<i>3</i>
<i>ARTICLE 2 – TRAVAUX ET ENTRETIEN</i>	<i>6</i>
<i>ARTICLE 3 – SURVEILLANCE - ANIMATION.....</i>	<i>7</i>
<i>ARTICLE 4 – PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES ET DIETETIQUES.</i>	<i>7</i>
<i>ARTICLE 5 – CONTROLE DES REGLES D’HYGIENE ET DE SECURITE.....</i>	<i>11</i>
<i>ARTICLE 6 – PERSONNEL.....</i>	<i>12</i>
<i>ARTICLE 7 – CLAUSES FINANCIERES.....</i>	<i>12</i>
<i>ARTICLE 8 – CONTROLE DE LA COLLECTIVITE SUR LE MARCHE</i>	<i>14</i>
<i>ARTICLE 9 – RESPONSABILITE - ASSURANCES.....</i>	<i>15</i>
<i>ARTICLE 10 – GARANTIES – SANCTIONS -CONTENTIEUX.....</i>	<i>16</i>
<i>ARTICLE 11 – FIN DU MARCHE.....</i>	<i>17</i>
<i>ARTICLE 12 – CLAUSES DIVERSES</i>	<i>18</i>

ARTICLE 1 – OBJET ET ETENDUE DU MARCHE

1-1 Définition, durée du marché

Le présent marché sera passé entre la commune de CAMPSAS, ci-après dénommée la collectivité, et le prestataire retenu à l'issue de la procédure adaptée pour réaliser les prestations de fournitures et livraison de repas en liaison froide pour la cantine scolaire de la commune.

Le marché comporte une solution de base et deux options.

1 - La solution de base consiste en :

- ↳ la fourniture et livraison le matin avant 10 h à l'école pendant la période scolaire de plats principaux
 - légumes ou féculents
 - plats protéinés (viande, poisson ou autre plat protéinés)
- ↳ la fourniture et livraison de pain à trancher

adaptés aux enfants de maternelle et cours élémentaire prêts à être consommés après remise en température. Les plats concernés seront conditionnés et livrés aux normes en vigueur. Il pourra être demandé au prestataire de fournir un complément à sa prestation habituelle pour faire face à ces impondérables et/ou constituer des repas améliorés. Les plats proposés aux adultes auront une composition identique, hormis les quantités qui seront adaptées.

2 – Les options portent sur :

- ↳ la fourniture et la livraison des plats suivants dans la composition du menu :
 - Option 1 : entrée,
 - Option 2 : fromage, produit lacté ou dessert.

Il s'agit d'un marché fractionné à bons de commande conformément à l'article 72 et 77 du Code des Marchés publics.

Le marché est passé pour une durée démarrant au 2 septembre 2010 pour se terminer le 1^{er} juillet 2011. Les prestations devront s'effectuer pendant les périodes scolaires et débiteront donc le 2 septembre 2010 sauf modification de la date de rentrée scolaire.

Les commandes pourront être adressées dès notification du marché et jusqu'à cette date.

Il comporte une tranche ferme qui portera sur la période scolaire allant du 2 septembre 2010 au 1^{er} juillet 2010

Il comportera deux tranches conditionnelles portant successivement sur les deux années scolaires suivantes.

L'exécution de chaque tranche conditionnelle est subordonnée à une décision du pouvoir adjudicateur intervenant DEUX MOIS avant la fin de la date d'expiration du marché.

Le titulaire s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations en vue du bon fonctionnement du service de restauration de la cantine scolaire de la commune de CAMPSAS.

Le titulaire est tenu, dans la fourniture et la livraison des repas, d'une obligation de résultat de salubrité et de sécurité alimentaire et s'engage notamment à fournir les repas suivant la réglementation applicable en matière de livraison de repas en liaison froide.

1-2 Objet et portée du marché, soumission à la norme HACCP

Le marché vise expressément la norme de sécurité alimentaire dite HACCP, définie notamment par les textes suivants, laquelle devra être suivie dans toute évolution ultérieure et selon les prescriptions des procédures de contrôle de la Direction des Services Vétérinaires :

- directive 93/43/CEE du 14 juin 1993
- arrêté du 29 septembre 1997
- arrêté du 06 Juillet 1998 (entreposage des denrées)
- arrêté du 20 Juillet 1998 (transport des denrées)
- circulaire n°2001-118 du 25.06.01 relative à la composition des repas
- note de service DGAL du 10 Août 1998
- Note de service DGAL n°99-8085 du 08 Août 1999
- Note de service DGER n°2109 du 23 novembre 1998
- Note de service DGER n°2128 du 29 novembre 1999

Professionnel du secteur alimentaire et de la restauration collective suivant le principe de la liaison froide et garant du respect de la norme HACCP précitée à tous les niveaux de sa chaîne de fabrication/livraison, le titulaire du marché devra assurer les missions suivantes :

a) Mission de gestion/organisation

- L'élaboration des menus dans le respect des prescriptions du présent cahier des charges.
- L'assistance diététique nécessaire ainsi que des animations éducatives auprès des enfants.
- La formation du personnel communal chargé du service de distribution des repas, de l'enlèvement des couverts et de la plonge.
- Le suivi de l'évolution de la législation ou des connaissances diététiques.
- Le choix et le suivi des fournisseurs de denrées alimentaires.
- La gestion, la comptabilité, la facturation.
- La participation à l'information en matière nutritionnelle dans les conditions prévues au paragraphe 3.2.

b) Missions de restauration et de livraison :

- La mise en place du personnel qualifié pour la préparation des repas.
- L'élaboration des repas dans sa cuisine centrale.
- L'organisation du transport des repas vers la cantine.

Ces missions s'exercent pour les repas de midi et les catégories d'usagers suivants : enfants et adultes de l'école maternelle et élémentaire tous les jours en période scolaire à raison de 4 jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

Les types de repas précités doivent répondre aux prescriptions définies ci-après article 4.

1-3 Echéancier d'exécution du contrat

A compter du démarrage de la fourniture des repas, le titulaire assure les missions définies au paragraphe 1.2 ci-dessus.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au titulaire sont pris en charge par celui-ci sans préjudice de l'application des pénalités prévues à l'article 10 ci-après. Les frais supplémentaires découlant de retards imputables à la collectivité sont pris en charge par celle-ci. Dans les autres cas, la collectivité et le titulaire conviennent des modalités de prise en charge.

1-4 Caractère exclusif du marché

Le présent marché confère au titulaire l'exclusivité du service de restauration scolaire des établissements relevant de la collectivité dont la liste figure en annexe 1.

1-5 Co-traitance et sous-traitance, clause de substitution dans l'intérêt de la continuité du service.

La collectivité rappelle l'obligation de résultat du titulaire en matière de salubrité et sécurité alimentaire dans le respect de la norme HACCP ; en conséquence cette responsabilité renforcée à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement, fabrication et livraison des repas et dans la gestion technique de ses installations et de son personnel apparaît comme indivisible et confère au marché conclu avec le titulaire un caractère « intuitu personae » en lui réservant un rôle particulier de suivi et de coordination. Il est rappelé que dans l'hypothèse d'un groupement conjoint, la collectivité exigera la solidarité du mandataire de chacun des membres du groupement conformément à l'article 51 II du code des marchés publics.

Cette obligation est indissociable des garanties professionnelles et de l'examen de l'adéquation entre les objectifs du marché et les moyens à mettre en œuvre par le mandataire (garanties, capacités, références), lequel est amené à justifier durant toute la période d'exécution du contrat, auprès de la Direction des Services Vétérinaires de sa capacité à assurer la responsabilité complète de toutes les opérations soumises à l'obligation de résultat,

de salubrité, sécurité, et traçabilité des approvisionnements alimentaires. A ce titre, le mandataire exerce pleinement sa faculté et sa liberté d'appréciation de refuser de servir, de rebuter ou de retourner au fournisseur des produits non conformes (résultats bactériologiques, contrôle des dates limites de consommation et contrôle du respect de la chaîne du froid notamment).

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché, sous réserve de l'acceptation expresse du ou des sous-traitants par la collectivité et de l'agrément par lui des conditions de paiement de chaque sous-traitant.

1-6 Cession du marché

Toute cession partielle ou totale, tout changement de cocontractant, y compris en cas de restructuration du titulaire (fusion, scission, absorption...), ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation expresse préalable de la collectivité.

Faute de cette autorisation, les conventions de cession seront entachées d'une nullité absolue.

Toute cession ouvre droit à une renégociation du présent marché.

Les procédures de nantissements de marchés publics, mobilisations ou cessions de créances (type loi DAILLY, affacturage...) et en règle générale les dispositions destinées à favoriser le crédit aux entreprises ne sont pas visées par les prescriptions exposées ci-dessus.

ARTICLE 2 – TRAVAUX ET ENTRETIEN

2-1 Nettoyage, entretien courant et spécifique

Une vérification technique et d'hygiène sera effectuée une fois par trimestre pendant les vacances scolaires avec le responsable de la collectivité.

Il s'agira de s'assurer du nettoyage et du maintien en parfait état de propreté des locaux et équipements nécessaires au service, notamment :

- L'office réservé, zones de livraison, de plonge, de stockage, etc.) ;
- la salle de restauration et les sanitaires ;
- les équipements de l'ensemble des locaux ;
- les circuits de sortie des déchets et ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur ;
- les conteneurs à déchets (fournis par la collectivité).

L'exécution des travaux de nettoyage sera assurée par le personnel de la collectivité.

2-2 Gros entretien, réparation, renouvellement

Tous les travaux de gros entretien et de réparation des biens immobiliers et des locaux (gros œuvre et second œuvre) sont effectués à l'initiative et à la charge de la collectivité.

ARTICLE 3 – SURVEILLANCE - ANIMATION

3-1 Surveillance

La collectivité conserve la responsabilité de la garde et la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire de l'après-midi.

La collectivité met en place les personnels qualifiés, en nombre suffisant, pour exécuter cette mission.

3-2 Animations

A la demande de la collectivité, le titulaire peut apporter son concours aux actions d'information qu'elle conduit dans le domaine de la nutrition.

Animations proposées : voir mémoire technique du titulaire page 10.

Dans sa proposition, le titulaire s'est engagé à organiser 3 animations sur la période et 6 repas à thèmes.

Pendant le déroulement de cette activité, la collectivité reste chargée, conformément aux dispositions de l'article 3-1 de la surveillance des enfants.

ARTICLE 4 – PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES ET DIETETIQUES.

4-1 Nature de la restauration

Font l'objet du présent marché les repas de midi composés comme suit :

Maternelle et élémentaire

- *un hors d'œuvre (option 1)*
- *un plat d'accompagnement (légumes dits verts, féculents ...) (solution de base)*
- *un plat protidique principal (solution de base)*
- *un fromage, produit lacté ou dessert (option 2)*

Adultes (personnel municipal des écoles et enseignants) :

- *une entrée (option 1)*
- *un plat protidique principal (solution de base)*
- *un plat d'accompagnement (légumes dits verts, féculents ...) (solution de base)*
- *un fromage produit lacté ou dessert (option 2)*

Dans la composition des repas, il devra être intégré la fourniture du pain (à trancher).

Le titulaire veille à prendre en compte les évolutions :

- technologiques en matière de restauration
- en matière nutritionnelle

4-2 Elaboration des menus.

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier avec l'âge des enfants à partir d'un plan alimentaire établi en concertation avec la collectivité.

Le titulaire s'engage à respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et à fournir à la collectivité des menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des écoliers notamment la circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 du Ministère de l'Education Nationale et de la Recherche.

Rythme de présentation des menus : voir mémoire technique du titulaire page 4.

Le titulaire s'engage sur une réunion toutes les 6 semaines pour évaluer les menus précédents et prendre connaissance des nouveaux menus. La diététicienne du titulaire devra être présente au cours de ces commissions.

Le titulaire présente des menus variés. La qualité des aliments, les composants et le grammage des portions sont conformes aux dispositions indiquées dans le mémoire technique joint par le titulaire.

4-3 Spécifications qualitatives

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation générale concernant les denrées alimentaires, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Les aliments doivent être sains, de bonne qualité et répondre à un critère

organoleptique et gastronomique. Les préparations doivent être variées, appétissantes et s'approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. La présentation doit être soignée afin d'éveiller l'intérêt des enfants et contribuer à l'éducation de leur goût.

Elles doivent être en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions et recommandations du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA). Toute disposition nouvelle du GPEM/DA sera en outre applicable dès sa publication.

4-4 Spécifications quantitatives

Le titulaire s'engage à servir à chaque convive, la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

4-5 Conditionnement

Les repas seront conditionnés selon la proposition faite par le titulaire. Les barquettes seront jetables, fermant de façon étanche et destinées à la remise en température. Chacune d'elle portera une étiquette mentionnant :

- Le nom du produit
- La date de fabrication
- La date limite de consommation (2 jours maximum après la date de livraison).
- Des informations sur la conservation ainsi que des recommandations pour la remise en température.

4-6 Assistance diététique

Afin d'assurer les contrôles diététiques, le suivi de la prestation et des actions d'informations nutritionnelles, le titulaire affectera dans les restaurants de la collectivité un(e) diététicien(ne) présent(e) lors des actions d'animation et d'information nutritionnelle.

4-7 Approvisionnements en denrées

L'approvisionnement en denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides.

Le titulaire s'engage à livrer des produits frais et de qualité, de saison et à en utiliser dans la fabrication des repas .

L'approvisionnement est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée et à la température de stockage.

4-8 Livraison

Le titulaire s'engage à fournir à la cantine de la collectivité, les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant les périodes scolaires, les repas qui lui auront été commandés selon les modalités définies dans la proposition du titulaire.

Dans tous les cas, un bon de commande récapitulatif hebdomadaire du nombre de repas commandés par la collectivité sera transmis au titulaire au plus tard le vendredi de la semaine suivante conformément au modèle joint en annexe.

Le conditionnement des repas devra permettre une remise en température dans les meilleures conditions.

Les fournitures correspondantes à chaque commande seront accompagnées des documents suivants établis par le titulaire :

Un bulletin de livraison comprenant :

- Les date et heure de livraison,
- La nature des produits livrés,
- Les quantités de produits livrés
- La signature de l'agent communal ayant réceptionné les repas.

Sont à la charge du titulaire, la fourniture des récipients nécessaires au prélèvement et à la conservation des échantillons. Lors de la livraison, le titulaire laissera à la cantine un échantillon du repas servi. Cet échantillon ne sera pas comptabilisé dans le nombre de repas à livrer.

La livraison s'effectuera au plus tard à 10 h.

Le Maire peut prescrire toute mesure de contrôle qui lui paraît nécessaire (pesée, comptage...). Ces contrôles seront effectués en présence du titulaire ou de son représentant (livreur).

4-9 Origine des viandes

Les viandes doivent être d'origine française, sous label de qualité et, sur 20 repas, quatre fois de 1^{ère} catégorie (page 7 du mémoire technique). Le titulaire devra pouvoir fournir à tout moment la traçabilité de la provenance des viandes.

4-10 Organismes génétiquement modifiés (OGM)

Le titulaire s'engage à ne pas utiliser de produits génétiquement modifiés et leurs produits dérivés éventuels pour l'exécution du présent marché, et à répercuter cette prescription auprès de ses propres fournisseurs.

ARTICLE 5 – CONTROLE DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

5-1 Mesures de sécurité et d'hygiène

Le titulaire instruit son personnel et les personnels communaux travaillant dans les locaux affectés au service de la restauration scolaire, des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant celle des autres personnes fréquentant l'établissement de restauration. Lors de la négociation, il a été convenu que le titulaire organiserait 1 réunion dans les 2 mois suivants la prise d'effet du marché.

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le titulaire doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant un même type de prestation.

5-2 Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis sur les plats cuisinés d'avance, conformément aux dispositions légales en vigueur. Les contrôles mis en place par le titulaire figurent en page 5 du mémoire technique.

Les récipients nécessaires à la réalisation et à la conservation de l'ensemble des échantillons sont fournis par le titulaire.

Le titulaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant trois jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seront remis pour être analysés, aux services officiels de contrôles.

Les contrôles mis en oeuvre par le titulaire sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la collectivité, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

5-3 Contrôle de la collectivité

Pendant la durée d'exploitation du service, la collectivité se réserve le droit d'exercer un contrôle de l'entretien des locaux de fabrication et du matériel, un contrôle sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas, du contrôle assuré par le titulaire, suivant les prescriptions du paragraphe 5.2.

ARTICLE 6 – PERSONNEL

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

ARTICLE 7 – CLAUSES FINANCIERES

7-1 Cadre général

Le titulaire s'engage sur le montant des prix unitaires des repas et des prestations annexes et sur la formule de révision, tels qu'ils sont définis aux paragraphes qui suivent.

Le prix unitaire d'un repas comprend les charges des différents postes correspondants aux prestations fournies (préparation, livraison,...) et à la rémunération du titulaire.

Le prix unitaire d'un repas est établi par rapport à une fourchette fixée par référence aux quantités prévisionnelles et répartis selon le tableau suivant :

Nature des repas servis	Fourchette prévisionnelle	
	Minimum	Maximum
Enfants maternelle	9 000	12 000
Enfant élémentaire	8 000	10000
Adulte	1 000	2 000
Total	18 000	24 000

La collectivité s'engage sur un minimum de 18 000 repas et un maximum de 24 000 repas sur la période couvrant la tranche ferme.

7-2 Nombre de repas effectivement distribués / commande des repas

Le nombre approximatif de repas à servir dans le mois et par jour, est déterminé à partir du nombre prévisionnel de repas sur la période à servir à chaque catégorie d'usagers.

Conditions de commande des repas : voir mémoire technique du titulaire page 2.

Chaque jour, un agent communal du service scolaire de l'école commande le matin même au plus tard avant **9 h 15**, le nombre de repas à servir pour la cantine. Cette commande s'effectuera par téléphone ou par fax.

7-3 Prix unitaire des repas

Les prix sont calculés sur la base des quantités de repas à servir, définis au paragraphe 7-1.

Les prix comprennent tous les aléas, taxes, charges et bénéfices de l'exploitation du service.

7-4 Révision des prix

Les prix des repas sont fermes pour une période de 12 mois (tranche ferme)

A chaque date de reconduction du marché, la formule de révision ci-dessous sera employée pour le calcul des prix unitaires des repas, des prestations annexes et des acomptes provisionnels applicables à l'exercice suivant.

$$P = P_0 \times 0,15 + \frac{0,85 \times I}{I_0}$$

P est le prix révisé

P₀ est le prix de base

I est la valeur de l'indice des prix à la consommation – IPC – ensemble des ménages – France métropolitaine – par fonction de consommation – repas dans un restaurant scolaire ; identifiant 0639025 publié par l'INSEE

I₀ est la valeur de l'indice d'origine à la date du contrat

Ces indices sont tirés au Bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'INSEE

Au cas où le pourcentage de l'augmentation résultant de l'application de cette formule serait supérieur au pourcentage accordé pour l'encadrement des prix dans le secteur des cantines scolaires, l'augmentation serait limitée à l'encadrement des prix.

7-5 Facturation - paiement

Le titulaire adressera une facture mensuelle à la collectivité.

Cette facture sera présentée au plus tard le 15 du mois qui suit la période d'exécution des prestations et sera accompagnée d'un état récapitulatif des repas effectivement commandés par cantine et par catégorie.

A partir de cet état, la facture comptabilisera :

- 1- le prix de base des repas, calculé par application du nombre de repas livré par catégorie aux prix unitaires consentis par le titulaire (somme due par la collectivité au titulaire).
- 2- Les montants de la TVA calculés, suivants les règles de mandatement applicables.

Le délai de paiement est fixé à 30 jours à compter de la réception de la facture en Mairie.

Avance forfaitaire :

Si le titulaire accepte l'avance forfaitaire, son montant sera calculé sur la base du montant minimum du marché. Elle est égale à 5 % du montant de la tranche considérée.

7-6 Dispositions fiscales

Tous les impôts ou taxes liés à la résiliation et à l'exploitation du service sont à la charge du titulaire.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent article sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la TVA en vigueur à la date de signature du présent marché, ou lors de l'application des révisions.

ARTICLE 8 – CONTROLE DE LA COLLECTIVITE SUR LE MARCHE

Pour permettre la vérification et le contrôle du fonctionnement des conditions techniques et financières, le titulaire produit dans le courant du mois de juillet 2010 et 2011 un compte rendu technique et financier.

La non production du compte rendu constitue une faute contractuelle, sanctionnée dans les conditions définies du paragraphe 10-1.

Il devra notamment contenir :

- 1 rapport quant aux formations faites auprès du personnel communal (date, personnes présentes, objet, observations particulières).
- 1 rapport sur les actions d'animation et d'information nutritionnelles à l'initiative du titulaire comportant au moins la date, le lieu, la durée et l'objet.
- 1 analyse synthétique des contrôles bactériologiques et tout autre document que le titulaire juge utile de produire pour permettre l'évaluation de sa prestation.
- 1 récapitulatif par mois du nombre de repas servis par catégorie ainsi que les montants pour chaque catégorie.

La collectivité a le droit de contrôler les renseignements donnés dans les comptes rendus techniques et financiers. A cet effet, ses agents accrédités ou un bureau dûment mandaté par elle, peuvent procéder sur place et sur pièces à toute vérification utile pour s'assurer du fonctionnement du service dans les conditions du présent contrat et prendre connaissance de tous documents techniques, comptables et autres, nécessaires à l'accomplissement de leur mission.

ARTICLE 9 – RESPONSABILITE - ASSURANCES

9-1 Responsabilité et assurances de la collectivité

La collectivité est assurée pour les dommages causés par l'ouvrage lui-même entraînent la responsabilité de la collectivité.

9-2 Responsabilité et assurances du titulaire

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable, vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son exploitation. Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou de plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurances qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation (en faisant apparaître, éventuellement, toute stipulation relative au montant des garanties).

Le titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance, le titulaire devra notamment préciser et justifier dans l'attestation d'assurance, le montant de toute clause éventuellement limitative (plafond par sinistre) ou exclusive de responsabilité civile (garanties particulières non souscrites ou exclues) qui pourrait être opposé à la collectivité et aux tiers.

9-3 Clauses générales

Il doit être prévu dans le ou les contrats d'assurance souscrits par le titulaire, ou le cas échéant par la collectivité que :

- les compagnies d'assurances ont communication des termes spécifiques du présent contrat afin de préciser en conséquences leurs garanties ;
- les compagnies d'assurances ne peuvent se prévaloir des dispositions de l'article L133-3 du code des Assurances, pour retard de paiement des primes de la part du titulaire, que trente jours après la notification à la collectivité de ce défaut de paiement. La collectivité a la faculté de se substituer au titulaire défaillant pour effectuer ce paiement sans préjudice de son recours contre le défaillant.

9-4 Justification des assurances

Le titulaire adresse à la collectivité dans un délai de 15 jours à compter de la réception du courrier l'informant qu'il a été retenu l'attestation d'assurance « responsabilité civile exploitation » et l'attestation d'assurance « responsabilité civile après livraison ».

La collectivité peut, en outre, à toute époque, exiger du titulaire la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la collectivité pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

ARTICLE 10 – GARANTIES – SANCTIONS -CONTENTIEUX

10-1 Sanctions pécuniaires : les pénalités

Dans le cas prévu ci-après, faute par le titulaire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent contrat, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers ou de l'application des mesures faisant l'objet des paragraphes 10-2 et 10-3 ci-après. Les pénalités pourront être prononcées au profit de la collectivité par le Maire, après mise en demeure restée infructueuse pendant un délai de 5 jours suivant l'accusé de réception du courrier.

Le montant des pénalités, arrêté par la collectivité, est prélevé sur les règlements prévus au paragraphe 7-5.

a) Exploitation du service

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'administration ou à la collectivité, des pénalités pourront être appliquées au titulaire dans les conditions suivantes :

- en cas d'interruption générale ou partielle du service : 400€ par jour calendaire ;
- en cas de non conformité répétée de l'exploitation du service aux prescriptions du présent contrat : 250 € par jour calendaire ;
- en cas de non conformité répétée des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition : 300 € par jour calendaire ;
- en cas d'absence d'animation, de présence de la diététicienne ou de formation du personnel communal selon la proposition du titulaire : 300 € par jour.
- En cas de retard dans la livraison des repas (sauf cas de force majeure) selon la proposition du candidat : 80 €.

b) Production du compte rendu

En cas de non production du document prévu à l'article 8 et après mise en demeure de la collectivité restée sans réponse pendant un mois à compter de l'accusé de réception du courrier par le titulaire, une pénalité de 500€ sera appliquée.

10-2 Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues ci-dessus, le Maire ou l'autorité compétente peut procéder d'urgence en cas de carence grave du titulaire, de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, au remplacement de celui-ci, ou à la fermeture temporaire du service restauration.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du titulaire, sauf dans le cas de force majeure ou clauses d'exonération prévues au paragraphe 9-2.

10.3 Sanction résolutoire – déchéance du titulaire

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le titulaire n'assure pas le service dans les conditions prévues par le présent marché depuis plus de cinq jours, la collectivité peut, outre les mesures prévues par les paragraphes 10.1 et 10.2 prononcer la déchéance du titulaire, sous réserve des clauses d'exonération prévues ci avant.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet, pendant un délai de deux semaines à compter de l'accusé de réception du courrier par le titulaire.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du titulaire, sous réserve des dispositions prévues au paragraphe 11.4 ci-après.

ARTICLE 11 – FIN DU MARCHÉ

11.1 Cas de fin de marché

Le marché cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

- 1- à la date d'expiration du marché,
- 2- en cas de résiliation du marché,
- 3- en cas de déchéance du titulaire.

11-2 Résiliation du marché

La collectivité peut mettre fin au marché avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai minimum de deux mois à compter de la date de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du titulaire.

Dans ce cas, le titulaire a droit à une indemnisation égale à 10 % du préjudice subi

11-3 Déchéance

Les indemnités dues au titulaire sont celles prévues au paragraphe 11- 2.

ARTICLE 12 – CLAUSES DIVERSES

12-1 Utilisation de marques professionnelles

L'utilisation de la marque professionnelle du titulaire ou de la marque professionnelle d'un de ses fournisseurs (autre que celles apparaissant sur des aliments emballés) à l'occasion du service des repas est subordonnée à l'accord de la collectivité.

Toute publicité, autre que l'utilisation de la marque professionnelle du titulaire est interdite. En effet, il est rappelé que la restauration collective est un service public qui reste financé à titre principal par la collectivité et non une activité marchande à but lucratif, les relations avec l'utilisateur n'ayant pas un caractère commercial dans le cadre d'une relation de client à fournisseur, il n'y a donc pas lieu de procéder vis à vis de cet usager à des opérations publicitaires.

12-2 Jugement de contestation

Les contestations qui s'élèvent entre le titulaire et la collectivité au sujet du présent marché sont soumises au tribunal administratif de Toulouse.