



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES - SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

COMMUNE DE SAINT-PIERRE-LA-NOUE

**OBJET DU MARCHE :
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE : ECOLES
MATERNELLE ET PRIMAIRE DE ST GERMAIN DE MARENCENNES**

Marché à procédure adaptée

Personne responsable du marché (P.R.M) :
Monsieur le Maire de la commune de Saint-Pierre-La-Noue
Comptable public assignataire des paiements :
Monsieur le Trésorier de Ferrières

SOMMAIRE

Préambule

CHAPITRE I – Définition et durée du marché

Article 1 – Définition du marché

Article 2 – Durée – étendue

CHAPITRE II – Objet et étendu du marché

Article 3 – Objet et portée du marché

Article 4 – Exclusivité du marché

Article 5 – Sous-traitance d'exploitation

CHAPITRE III – Conditions d'exploitation du service

Article 6 – Principes généraux de l'exploitation

Article 7 – Jours et horaires de livraison

Article 8 – Effectifs et lieux de livraison

Article 9 – Commande et décompté des repas

CHAPITRE IV – Prescription alimentaires et diététiques

Article 10 – Fabrication des repas

CHAPITRE V – Contrôle par la société des règles d'hygiène et de sécurité

Article 11 – Mesures de sécurité et d'hygiène

Article 12 – Conditionnement

Article 13 – Qualité du service

CHAPITRE VI – Personnel

Article 14 – Personnel

CHAPITRE VII – Clauses financières

Article 15 – Rémunération de la société

Article 16 – Prix du repas

Article 17 – Régime fiscal

Article 18 – Disposition fiscale générale

CHAPITRE VIII – Assurances

Article 19 - Clauses générales

Article 20 – Justification des assurances

CHAPITRE IX – Sanctions - contentieux

Article 21 – Sanctions pécuniaires, les pénalités

Article 22 – Sanctions coercitives. La mise en régie provisoire

Article 23 – Mesures d'urgence

Article 24 – Sanction résolutoire : la déchéance

CHAPITRE X – Fin du marché

Article 25 – Cas de fin de marché

Article 26 – Expiration du marché

CHAPITRE XI – Litiges

Article 27 – Election de domicile

Article 28 – Utilisation de marques professionnelles

Article 39 – Jugement des contestations

PREAMBULE

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas dans le restaurant scolaire municipal pour les écoles maternelle et primaire de Saint-Germain de Marencennes.

Pour la fourniture des repas dans les écoles maternelles et primaires de St Germain de Marencennes, la commune de St Pierre La Noue a opté pour un système d'achat des repas confectionnés et livrés en liaison froide.

CHAPITRE I

DEFINITION ET DUREE DU MARCHE

ARTICLE 1 – DEFINITION DU MARCHE

La commune de Saint-Pierre-La-Noue confie la fourniture et la livraison, en liaison froide, des repas dans le restaurant scolaire à une société spécialisée dans la restauration collective.

Cette prise en charge se décompose comme suit :

- Conception des menus,
- Achat de produits nécessaires à la fabrication des repas,
- Fabrication des repas,
- Livraison des repas.

Le prestataire s'engage à mettre gracieusement à la disposition de la collectivité pendant toute la durée du marché, le(s) four(s) nécessaire à la remise à température.

Le matériel ainsi mis à disposition reste la propriété du prestataire qui s'engage à prendre en charge les pièces détachées et la main d'œuvre permettant d'assurer l'entretien et les réparations dudit matériel. Dans ce cas, le matériel est assuré par la commune. Cette assurance couvre notamment le vol, l'explosion et les dégâts des eaux pouvant survenir aux matériels mis à disposition et la responsabilité civile en découlant.

ARTICLE 2 – DUREE – ETENDUE

Le marché est un accord-cadre à bons de commande mono attributaire selon les modalités figurant aux articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Il est passé pour une période d'un an à compter du 1^{er} jour de l'année civile défini par le calendrier scolaire de l'Education Nationale. Il est renouvelable annuellement par tacite reconduction 3 fois, pour une période maximale de quatre ans – **Echéance au 1^{er} jour de l'année civile.**

CHAPITRE II

OBJET ET ETENDU DU MARCHE

ARTICLE 3 – OBJET ET PORTEE DU MARCHE

La SOCIETE assure, sous le contrôle de la commune de Saint-Pierre-La-Noue, la fourniture des repas de la restauration scolaire de Saint-Germain de Marencennes.

La SOCIETE assure les prestations suivantes :

- L'achat et la réception des produits nécessaires à la confection des repas dans les locaux de la SOCIETE conformément aux exigences de qualités décrites dans l'article 10.5,
- Le stockage des denrées et la fabrication des repas dans les locaux de la SOCIETE,
- L'élaboration des menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et le contrôle diététique des repas,
- Le contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévues par la réglementation,

Fourniture et livraison de repas en liaison froide : école maternelle et primaire de Saint-Germain de Marencennes – C.C.T.P.

- La conception et l'impression de l'affichage des repas,
- La mise en place d'animations pendant les repas (repas à thèmes et des fêtes),
- La livraison au sein du restaurant scolaire des repas conditionnés.

L'ensemble de ces prestations est réalisé dans le respect de la méthode « HACCP » et des normes en vigueur.

ARTICLE 4 – EXCLUSIVITE DU MARCHÉ

Pendant toute sa durée, le marché confère à la SOCIETE, le droit exclusif d'assurer le service de la restauration scolaire de St Germain de Marencennes, commune de Saint-Pierre-La-Noue.

ARTICLE 5 – SOUS-TRAITANCE D'EXPLOITATION

La commune de Saint-Pierre-La-Noue accepte que la SOCIETE sous-traite à des tiers une partie des tâches qui lui sont conférées, à la condition expresse que celle-ci conserve pour elle-même l'entière responsabilité du service, et qu'elle y ait été préalablement autorisée par la commune de Saint-Pierre-La-Noue, par acte spécial.

La sous-traitance ne peut en tout état de cause porter que sur la fourniture de prestation limitativement définies et non sur l'ensemble du service faisant l'objet du présent marché. Le sous-traitant doit se conformer aux dispositions réglementaires et qualitatives précisées à l'article 10.

La SOCIETE fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette sous-traitance.

Tous les marchés passés par la SOCIETE avec des tiers, et, nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément à la commune de Saint-Pierre-La-Noue, la faculté de se substituer à la SOCIETE dans le cas où il serait mis fin au marché et, le cas échéant, d'y mettre fin.

CHAPITRE III

CONDITIONS D'EXPLOITATION DU SERVICE

ARTICLE 6 – PRINCIPES GENERAUX DE L'EXPLOITATION

Dans le cadre du présent marché, la SOCIETE s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la fabrication des repas aux enfants. La SOCIETE devra préciser dans son offre, les moyens mis en œuvre pour assurer la continuité du service quelles que soient les circonstances : intempéries, grèves...

ARTICLE 7 – JOURS ET HORAIRES DE LIVRAISON

La SOCIETE livrera les repas 4 jours/semaine, les lundi, mardi, jeudi et vendredi du calendrier scolaire, selon les horaires suivants :

- Avant 9 heures au restaurant scolaire de Saint Germain de Marencennes, commune de Saint-Pierre-La-Noue.

Les jours et heures de livraison des repas sur le point de distribution sont arrêtés par le Maire en accord avec la SOCIETE pour chaque rentrée scolaire.

La SOCIETE se tiendra informée du calendrier scolaire défini en début d'année civile.

La commune de Saint-Pierre-La-Noue informera la SOCIETE, lors de la commission « Affaires Scolaires », des informations propres au Département, à la Circonscription, à la Commune ou à l'école pouvant déroger à ce calendrier en cours d'année.

ARTICLE 8 – EFFECTIFS ET LIEUX DE LIVRAISON

8.1 Pendant la période scolaire

- repas des écoles maternelle et primaire (environ 90)
- repas adultes destinés au professeurs des écoles (environ 5)

ARTICLE 9 – COMMANDE ET DECOMPTE DES REPAS

9.1 Commande des repas

L'effectif prévisionnel sera donné le lundi pour la semaine suivante.

La commune de Saint-Pierre-La-Noue communiquera à la SOCIETE les informations exactes concernant le nombre des éléments composants les repas au plus tard la veille de livraison avant 12h avec précommande.

Une carte de remplacement sera proposée par la SOCIETE afin que l'agent communal du restaurant scolaire commande le substitut d'un élément composant le repas (ex : carottes râpées à la place des betteraves prévues au menu du lundi).

Un kit pique-nique sera proposé par la SOCIETE afin que l'agent communal du restaurant scolaire le commande en remplacement ou en supplément des 5 éléments.

9.2 Décompte des repas

Le décompte des repas à servir est établi sur la base du système de commande défini à l'article 9.1.

CHAPITRE IV

PRESCRIPTION ALIMENTAIRES ET DIETETIQUES

ARTICLE 10 – FABRICATION DES REPAS

10.1 Modalités de fabrication et de livraison des repas

La SOCIETE assure la fabrication des repas à partir de sa cuisine centrale selon le procédé de liaison froide :

- Dès la fin de la cuisson, les préparations doivent leur température à cœur abaissée et surtout être stockées à +3°C, le tout étant réalisé en 1 heure 30 au plus,
- Leur remise en température (+63°C cœur) doit être réalisée en moins d'une heure,
- Le transport s'effectuera à +3°C, le véhicule étant à la charge de la SOCIETE.

10.2 Elaboration des menus et affichage

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants définies par les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Le projet de menus est établi par le prestataire pour une période mensuelle. Il est transmis à l'élu en charge de la restauration scolaire pour validation.

Après validation, le titulaire transmet par mail et courrier les menus hebdomadaires 15 jours auparavant, aux services de la mairie et de l'élu concerné.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux projets ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas,
- Soient validées sans retard par le responsable du service municipal précité.

Le fournisseur doit pouvoir justifier bimestriellement aux représentants de la Municipalité des procédés d'élaboration et de composition de ses produits.

10.3 Composition des repas

- La composition des menus est conforme à celle définie ci-après :
- Une entrée
- Un plat protidique
- Un légume d'accompagnement
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert

Les composantes du menu quotidien devront être conforme à l'article 24 de la loi du 30 octobre 2018, la loi Egalim.

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

Dans les garnitures, les légumes devront être privilégiés en conformité avec les textes en vigueur en matière de restauration scolaire.

Les menus seront adaptés aux saisons.

Des potages devront être proposés, notamment en période froide. Le pain ne sont pas inclus dans la prestation. Les fruits frais, les produits laitiers pourront être fournis par d'autres producteurs selon les opportunités locales.

La boisson sera assurée par la commune.

Seront exclus des menus, les poissons avec de nombreuses arêtes fines et les viandes avec de petits os.

Confection de repas spécifiques :

- Sans sel
- Végétarien
- Sans porc
- Avec pris en compte d'allergie

L'attention portée à la confection quotidienne des repas spécifiques sera très stricte.

- Repas témoin

Le candidat sera tenu de fournir quotidiennement à la commune de Saint-Pierre-La-Noue un repas supplémentaire qui servira de repas témoin dans les conditions énoncées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

10.4 Technique de cette élaboration

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définis dans les textes officiels en vigueur.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté en fonction des différentes catégories d'individus (maternelle, primaire et adultes) et respecteront la réglementation en vigueur. Le grammage sera strictement respecté.

10.5 Références réglementaires et dispositions

Les menus et les denrées doivent être conformes et répondre :

- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GERMCN) et spécifiquement applicables à la restauration scolaire. Toute nouvelle disposition du GERMCN est applicable dès sa publication,
- Aux objectifs de prévention de l'obésité infantile et d'amélioration de l'offre alimentaire en restauration scolaire définis dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS),
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'Association Française de Normalisation (AFNOR),
- Et tous les textes en vigueur dont le titulaire de par sa profession et nature d'activité ne peut méconnaître.

Par ailleurs, le fournisseur s'engage à respecter les normes en vigueur applicables au transport des repas en liaison froide.

Le fournisseur doit respecter la méthode « HACCP » (guide des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective) reconnue par la réglementation.

Le fournisseur s'engage à respecter la traçabilité des denrées. Les documents légaux attestant de la traçabilité des viandes peuvent être demandés par la commune de Saint-Pierre-La-Noue pour permettre la vérification de leur origine. De même, la traçabilité doit permettre de s'assurer qu'aucun organisme génétiquement modifié n'entre dans la composition des aliments.

Le titulaire du marché devra pouvoir garantir, dès lors que le produit sera servi, qu'il bénéficie d'une labellisation au titre de l'agriculture biologique : mention AB.

Pour tous ses approvisionnements en produits alimentaires existants ou nouveaux, le fournisseur doit utiliser exclusivement une filière certifiée « animaux n'ayant pas reçu d'hormones de croissance ». Le

Fourniture et livraison de repas en liaison froide : école maternelle et primaire de Saint-Germain de
Marencennes – C.C.T.P.

fournisseur doit également utiliser exclusivement une filière de produits issus « d'animaux nourris sans farine animale » pour son approvisionnement en volailles, ovins, lapins et porcs.

Le titulaire du marché devra fournir bimestriellement des états détaillés et classés par catégorie de tous les produits laitiers servis et recensés en fonction des menus.

- **Spécifications qualitatives :**

Objectifs nutritionnels visés par les recommandations du GERMEN pour les enfants scolarisés en maternelle et classe élémentaire :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acide gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports de fer
- Augmenter les apports calciques
- Veiller aux accès d'apport de sel

- **Structure du repas :**

Le menu à 5 éléments sera constitué :

- D'une entrée : crudités, légumes secs et/ou autres féculents, entrées protidiqes (œufs, poisson), préparations pâtisseries salées, charcuteries.
- D'un plat protidique : à base de viande ou volaille, poisson, œuf, abats ; préparations pâtisseries salées servies en plat principal ; charcuteries servies en plat principal.
- D'une garniture : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers.
- D'un fromage ou d'un produit laitier : lait demi-écrémé, lait fermenté ou autre produit laitier frais, fromage, dessert lacté.
- D'un dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace.

- **Fréquence de service des aliments :**

Les menus seront réalisés à partir d'un plan alimentaire qui tient compte à minima des recommandations du GERMEN (20 repas successifs).

Un exemple de menus sur 6 semaines devra être transmis par la SOCIETE à la commune de Saint- Pierre-La-Noue avec sa réponse à l'appel d'offre.

- **Grammages des portions :**

Les grammages adaptés à chaque âge sont les grammages préconisés par le GERMEN.

- **Produits « maison » :**

La SOCIETE fournira les éléments permettant d'apprécier les produits cuisinés « maison » (charcuterie, pâtisserie, entrées chaudes, etc...).

Les repas doivent répondre à des spécifications de qualité supérieure prouvées par les labels et les appellations portés sur les produits achetés :

- Viande bovine : les races laitières sont proscrites. La collectivité demande que les steaks hachés soient 100% muscle avec un maximum de 15% de matière grasse. Le rosbif sera préparé à partir de morceaux de premier choix.
- Volaille : élevé aux grains et céréales.
- Poisson : ne procéder qu'à l'achat de poissons pêchés en haute mer surgelé, garanti sans arêtes, ou poissons frais de pêche côtière (moins de 48 heures).
- Les fruits et légumes : servir un maximum de variétés de fruits et de légumes dans le respect des saisons.

CHAPITRE V

CONTROLE PAR LA SOCIETE DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE

ARTICLE 11 – MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

11.1 Sécurité et hygiène

Il appartient à la SOCIETE de prendre toutes mesures nécessaires pour que les véhicules de livraison et la livraison des repas soient conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

La SOCIETE informera son personnel des précautions à prendre pour respecter ses normes.

La livraison des repas est réceptionnée, sauf exception, par le responsable de cuisine, ou l'agent désigné par la commune de Saint-Pierre-La-Noue, qui opère un contrôle visuel et quantitatif de la marchandise, signe le bon de livraison et stocke les plats dans la chambre froide.

Le fournisseur s'engage en outre à mettre en application toutes les décisions temporaires ou permanentes des organismes nationaux et de l'Union Européenne relatives à des mesures d'urgence de protection des usagers et consommateurs. Il s'engage à transmettre par mail à la commune de Saint-Pierre-La-Noue le texte intégral de ces décisions et les mesures qu'il entend mettre en œuvre en conséquence.

Le fournisseur doit toujours être en mesure de garantir la traçabilité de sa viande et, en conséquence, de connaître l'origine et la provenance de tout animal. Cette traçabilité doit permettre, sur simple demande de la personne publique, le retrait d'un lot spécifique de produits ou d'aliments déclaré litigieux ou considéré à risque.

Le fournisseur s'engage à transmettre à la commune de Saint-Pierre-La-Noue, sans délai, les justificatifs d'origine, de provenance, de labellisation et de certification des denrées.

11.2 Contrôles assurés par la SOCIETE

La SOCIETE est tenue de procéder au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 modifié le 21 septembre 2000, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon régulier et son analyse bactériologique.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la commune de Saint-Pierre-La-Noue au moment ou en aval de la livraison par l'intermédiaire d'un laboratoire indépendant désigné par elle, ainsi que de ceux auxquels procèdent sur le lieu de fabrication des repas les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur. Les compte-rendu et bilan des contrôles réalisés, tant par la SOCIETE que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis à la commune de Saint-Pierre-La-Noue dès qu'ils sont connus.

11.3 Contrôles des repas livrés – pénalités

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives et à la commande régulièrement passée. Le Maire ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions.

Sur l'initiative du Maire ou de son représentant, il peut être procédé à une expertise des fournitures. La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le fournisseur ou son représentant accrédité convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du fournisseur ou de son représentant ou en cas de nécessité, il sera

passé outre. Dans l'éventualité de cette constatation, la décision de l'expert choisi par le Maire ou son représentant est sans appel.

Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises sont à la charge du fournisseur quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison est reconnue irrecevable, le fournisseur doit en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités.

Dans le cas où le remplacement de la fourniture a dû être effectué, la réception de la nouvelle livraison est également subordonnée à une expertise dont les frais sont à la charge du fournisseur quelque que soient les résultats de cette expertise.

La réception n'est définie qu'après l'achèvement des vérifications en qualité, laquelle doit demeurer constante tout au long du marché.

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée en cas de manquement successif et portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée avec accusé de réception.

Cette demande fera l'objet d'un titre de recette à recouvrer par le comptable public de la commune. Elle sera de l'importance suivante :

- L'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication outre les conséquences éventuelles,
- L'ensemble du prix facturé TTC si la qualité de la viande est en cause,
- La moitié du prix facturé TTC si la quantité de la viande est en cause, le tiers dans tous les cas.

ARTICLE 12 – CONDITIONNEMENT

Chaque élément du repas est conditionné en barquette conforme à la réglementation à usage unique, operculée d'un film transparent résistant à une température inférieure ou égale à 120°C.

La barquette doit garantir une hygiène parfaite et respecter la « gastro-norme » (GN). Elle est rigide, solide, résistante et étanche.

12.1 – Démarche environnementale

La SOCIETE devra préciser son engagement dans une démarche environnementale et les actions mises en place dans :

- Le recyclage des barquettes
- Le traitement des déchets
- La gestion des énergies

ARTICLE 13 – QUALITE DU SERVICE

La SOCIETE devra prendre toute mesure nécessaire pour assurer une qualité optimum du service. Elle informe la commune de Saint-Pierre-La-Noue des actions menées à ce titre.

La SOCIETE assure une mission de conseil et de contrôle de ses agents chargés de l'élaboration des repas. C'est la mission d'un agent de la SOCIETE, qui doit :

- Faire part à la commune de Saint-Pierre-La-Noue, par écrit, des recommandations qu'il préconise pour maintenir et améliorer la qualité du service et le respect des règles d'hygiène et de sécurité,
- Informer la commune de Saint-Pierre-La-Noue, par écrit, dans les plus brefs délais de tous dysfonctionnements ou anomalies constatés dans l'exécution du service de la confection des repas,
- Conseiller les agents affectés au service de restauration scolaire pour assurer une qualité optimale du service et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

13.1 Continuité du service

Il devra fournir les coordonnées des différents interlocuteurs pendant la période scolaire et les mercredis exceptionnels d'école à la journée selon le planning de l'Education Nationale.

En cas de défaillance de sa part, la collectivité peut s'adresser à un autre fournisseur. La différence en hausse sur le prix du repas sera prise en charge par le titulaire du marché, jusqu'à la résiliation du contrat.

CHAPITRE VI

PERSONNEL

ARTICLE 14 – PERSONNEL

14.1 Mise en place d'un responsable chargé du suivi du service de restauration

Le titulaire du marché devra désigner parmi son personnel un responsable chargé du suivi du service restauration de la commune. Celui-ci sera présent sur le point de distribution au moins une fois par mois, afin d'assurer le suivi du service et les relations courantes avec le responsable municipal chargé de la restauration scolaire. Le responsable municipal sera désigné par le Maire.

Le prestataire de service s'engage à assurer la formation du personnel municipal concerné nécessaire à la mise en place et au suivi d'une distribution de repas en liaison froide, et plus généralement à la démarche HACCP (méthode et outils de travail qui identifient, évaluent et maîtrisent les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments).

14.2 – Formation

La SOCIETE s'engage à assurer une formation des bonnes pratiques d'hygiène à notre personnel communal afin qu'il puisse acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les opérations dont il a la charge, notamment en cas d'évolution des techniques au moins une fois sur la durée du marché.

14.3 Animations

La SOCIETE fournira un calendrier annuel précis de ses propositions d'animations pour l'année scolaire 2023-2024, ainsi qu'en début de chaque année scolaire.

Il devra comprendre des repas à thèmes au minimum une fois par trimestre. Il sera soumis pour accord à la commune de Saint-Pierre-La-Noue.

Elle pourra organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes sont :

- Eduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle,
- Mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs,
- Expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition,
- Déguster des spécialités de pays,
- Découvrir les odeurs, les épices et les essences,
- Promouvoir une démarche écoresponsable aux élèves, notamment dans la maîtrise de la consommation alimentaire.

Ces animations pourront impliquer le personnel des écoles. La SOCIETE s'appuiera sur des supports pédagogiques ou décoratifs (affiches, kits, décoration...), voire sur des intervenants spécialisés.

Pour la mise en place des menus à thème ou animations, une note de service détaillant les modalités techniques du repas et de l'animation sera adressée au service de restauration scolaire dans un délai de quatre semaines avant le repas.

CHAPITRE VII

CLAUSES FINANCIERES

ARTICLE 15 – REMUNERATION DE LA SOCIETE

La rémunération est constituée par le règlement des prestations fournies sur la base des coûts repas définis par la SOCIETE en fonction des commandes des éléments des repas indiqués à l'article 9.1, sur présentation de situations mensuelles établies par le titulaire du marché.

ARTICLE 16 – PRIX DU REPAS

Le prix unitaire des repas comprend l'ensemble des charges des différents postes correspondants aux prestations fournies, et constitue la rémunération de la SOCIETE.

Les prix s'entendent valables au 1^{er} janvier 2024.

Chaque poste est établi pour un nombre de référence total annuel de repas égal à ceux fixés dans l'article 8.1 soit 90 repas pour les écoles maternelles et primaires.

ARTICLE 17 – REGIME FISCAL

Le taux de TVA applicable à la date de signature du marché est de 5.5%.

Si, par application de dispositions légales ou réglementaires, les taux applicables venaient à être différents, les prix toutes taxes comprises seraient revus à due concurrence ;

ARTICLE 18 – DISPOSITION FISCALE GENERALE

Copie du marché est remise par la SOCIETE dans le délai d'un mois après sa conclusion aux services fiscaux.

Les éventuels redressements fiscaux à la charge de la SOCIETE et consécutifs à un contrôle de l'Administration Fiscale portant sur l'exploitation du service, ne pourront en aucun cas avoir d'incidences sur le prix unitaire des repas.

CHAPITRE VIII

ASSURANCES

ARTICLE 20 CLAUSES GENERALES

La SOCIETE est assurée en Responsabilité Civile Professionnelle et Exploitation y compris les intoxications alimentaires et les empoisonnements.

Les Compagnies d'Assurances ont communication des termes spécifiques du marché afin de rédiger en conséquence leurs garanties.

ARTICLE 21 – JUSTIFICATION DES ASSURANCES

Toutes les polices d'assurances doivent être communiquées à la première demande de la commune de Saint-Pierre-La-Noue, qui peut en outre, à toute époque, exiger de la SOCIETE la justification du paiement régulier des primes d'assurance. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la commune de Saint-Pierre-La-Noue pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèrerait insuffisant.

CHAPITRE IX

SANCTIONS – CONTENTIEUX

ARTICLE 22 – SANCTIONS PECUNIAIRES, LES PENALITES

Dans les cas prévus ci-après, faute par la SOCIETE de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent marché, des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts.

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, constatée par la commune de Saint-Pierre-La-Noue, et après lettre recommandée avec accusé de réception adressée par celle-ci à la SOCIETE, sauf cas non imputables à la SOCIETE et notamment cas de force majeure ou de retard imputable à la commune de Saint-Pierre-La-Noue, une pénalité pourra être appliquée à la SOCIETE dans les conditions suivantes :

- En cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service : 200 €/jour,
- En cas de non-conformité de l'exploitation du service aux prescriptions du marché : 200 € par manquement grave et répété, ayant fait l'objet d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de 5 jours ouvrés, adressée par lettre RAR par la commune de Saint-Pierre- La-Noue. Un manquement pourra être considéré comme l'inexécution d'une clause contractuelle expressément visée aux présentes.

ARTICLE 23 – SANCTIONS COERCITIVES. LA MISE EN REGIE PROVISOIRE

La SOCIETE assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas non imputable à la SOCIETE et notamment cas de force majeure ou de cause imputable à la commune de Saint-Pierre-La- Noue.

En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, la commune de Saint-Pierre-La-Noue a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées à l'alinéa précédent, le service peut être assuré en régie aux frais de la SOCIETE.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure adressée au lieu du domicile de la SOCIETE, par lettre recommandée avec avis de réception, et restée sans effet à l'expiration d'un délai de quinze jours, sauf en cas de mesures d'urgence visées à l'article suivant.

La régie cesse dès que la SOCIETE est de nouveau en mesure de remplir ses obligations sauf si la déchéance est prononcée.

ARTICLE 24 – MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues par l'article 25, le Maire ou l'autorité compétente peut prendre d'urgence en cas de carence grave de la SOCIETE, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire de tout ou partie du restaurant scolaire.

Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge de la SOCIETE, sauf dans les cas de force majeure ou causes d'exonération prévues à l'article 25.

ARTICLE 25 – SANCTION RESOLUTOIRE : LA DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si la SOCIETE n'assure pas le service dans les conditions prévues par le présent marché depuis plus de cinq jours sauf cas non imputable à la SOCIETE, la commune de Saint-Pierre-La-Noue peut, outre les mesures prévues par l'article 24, prononcer la déchéance de la SOCIETE, sous réserve des clauses d'exonération prévues audit article.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines. Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge de la SOCIETE, sous réserve des dispositions prévues à l'article 24.

CHAPITRE X

FIN DU MARCHÉ

ARTICLE 26 – 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 de la SOCIETE
- 4 en cas de liquidation judiciaire. Dans ce cas, il sera fait application du cas de déchéance de la SOCIETE (numéro 3).

ARTICLE 27 – EXPIRATION DU MARCHÉ

La commune de Saint-Pierre-La-Noue a la faculté, sans qu'il en résulte un droit à indemnité pour la SOCIETE, de prendre pendant les six derniers mois du marché toutes mesures pour assurer la continuité du service en réduisant autant que possible la gêne qui en résultera pour la SOCIETE.

D'une manière générale, la commune de Saint-Pierre-La-Noue peut prendre toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation et notamment faire procéder à des travaux qu'il définira. La SOCIETE supportera, sans qu'il en résulte des droits à indemnités, la fermeture temporaire d'un lieu de distribution.

CHAPITRE XI

LITIGES

ARTICLE 28 – ELECTION DE DOMICILE

La SOCIETE fait élection de domicile à son siège social.

ARTICLE 29 – UTILISATION DE MARQUES PROFESSIONNELLES

L'utilisation de la marque professionnelle de la SOCIETE, à l'occasion du service des repas, est subordonnée à l'accord de la commune de Saint-Pierre-La-Noue.

Toute publicité autre que l'utilisation de la marque professionnelle de la SOCIETE est interdite.

ARTICLE 30 – JUGEMENT DES CONTESTATIONS

Les contestations qui pourraient s'élever entre la SOCIETE et la commune de Saint-Pierre-La-Noue au sujet du présent marché sont soumises au Tribunal Administratif de Poitiers.

La SOCIETE

Mention manuscrite « lu et approuvé »

Signature et cachet de la SOCIETE