



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

CONSULTATION RESTAURATION SCOLAIRE ET PÉRISCOLAIRE

**Confection et Réalisation sur place des repas à destination du service de
restauration scolaire.**

Fourniture des denrées alimentaires et produits d'entretien nécessaires.

Marché à Procédure Adaptée

Date limite de réception des offres :

Vendredi 15 novembre 2024 à 12 h 00

Marché passé en application des articles 28 et 30 du Code des Marchés Publics

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Maître d'ouvrage

Mairie

42, Grande Rue

45170 CHILLEURS-AUX-BOIS

Tél. 02 38 39 87 06

Email : secretariat.mairie@chilleursauxbois.fr

Tél. 02 38 39 28 02

Objet de la consultation :

Confection et Réalisation sur place des repas à destination du service de restauration scolaire et fourniture des denrées alimentaires et produits d'entretien nécessaires.

Documents constitutifs de la consultation :

La présente consultation est constituée :

- ↳ du présent Règlement de la Consultation (RC)
- ↳ du Cadre Des Réponses (CDR)
- ↳ du Cahier des Clauses Techniques Particulières et de ses annexes (CCTP)

Remise des offres :

Durée de validité des offres : **120 jours**
Date limite de réception : **15/11/2024**
Heure limite de réception : **12 H 00**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2 – IDENTIFICATION DE LA COLLECTIVITÉ CONTRACTANTE

ARTICLE 3 – DURÉE DU MARCHÉ

ARTICLE 4 – MISSIONS DU PRESTATAIRE

ARTICLE 5 – NOMBRE DE REPAS

Article 5.1 – Effectifs prévisionnels dans le cadre du marché de prestations

Article 5.2 – Variation des besoins

ARTICLE 6 – MODALITÉS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

ARTICLE 7 – FOURNITURE DES REPAS

Article 7.1 – Commande des repas

Article 7.2 – conditionnement

ARTICLE 8 – ÉLABORATION DES MENUS

Article 8.1 – Composition des menus

Article 8.2 – Les grammages

Article 8.3 - Les régimes alimentaires

Article 8.4 – Provenance des produits

Article 8.5 – Approvisionnements et qualité des produits

Article 8.6 – Spécifications gustatives et gastronomiques

Article 8.7 – Les animations

Article 8.8 – Prescriptions alimentaires

Article 8.9 – Contrôle bactériologique

Article 8.10 – Stock tampon

ARTICLE 9 – COMMUNICATION A DESTINATION DES ENFANTS ET PARENTS D'ELEVES

ARTICLE 10 – MATÉRIELS ET LOCAUX DE RESTAURATION

ARTICLE 11 – L'ORGANISATION HUMAINE DU RESTAURANT

ARTICLE 12 – BILAN ET SUIVI DE LA PRESTATION

ARTICLE 13 – DÉTERMINATION, CONTENU et RÉVISION DES PRIX

Article 13.1 – Modalités de détermination des prix

Article 13.2 – Contenu des prix

Article 13.3 – Révision des prix

Article 13.4 – Modalités de facturation

ARTICLE 14 – CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETÉ

Article 14.1 – Avances et acomptes

Article 14.2 – Cautionnement

ARTICLE 15 – CARENCES DU FOURNISSEUR - PÉNALITÉS

ARTICLE 16 – RÉSILIATION

ARTICLE 17 – DÉNONCIATION DU MARCHÉ

ARTICLE 18 – ASSURANCES

ARTICLE 19 – RÈGLEMENT DES LITIGES

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le marché régi par le présent CCTP se réfère en le modifiant ou le complétant au Cahier des Clauses Administratives et Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services.

1- Définition

Le présent marché a pour objet la fourniture d'une prestation d'assistance technique pour le restaurant scolaire municipal et le CLSH (Centre de Loisirs Sans Hébergement) de la Commune de CHILLEURS-AUX-BOIS, ci-après dénommée « COMMUNE », ainsi que la fourniture des denrées alimentaires et produits d'entretien nécessaires à la bonne réalisation des prestations.

Le restaurant de la COMMUNE fonctionne selon le principe d'une *cuisine sur place*, s'agissant d'un établissement fabriquant des repas consommés sur place.

2- Lieu de la prestation

Restaurant scolaire municipal
Rue de la boulangère
45170 CHILLEURS-AUX-BOIS

ARTICLE 2 – IDENTIFICATION DE LA COLLECTIVITÉ CONTRACTANTE

La personne responsable du contrat est la suivante :

Monsieur Gérard LEGRAND, Maire de la Commune de CHILLEURS-AUX-BOIS (45 170).

Mairie

42, Grande Rue

45 170 CHILLEURS-AUX-BOIS

Tél. 02 38 39 87 06

Email : secretariat.mairie@chilleursauxbois.fr

Tél. 02 38 39 28 02

ARTICLE 3 – DURÉE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour la période du 01/01/2025 au 01/08/2025.

ARTICLE 4 – MISSIONS DU PRESTATAIRE

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le PRESTATAIRE assurera la bonne marche du restaurant, afin de fournir aux convives une prestation d'excellente qualité au meilleur coût, dans le cadre d'une saine exploitation.

Le PRESTATAIRE aura en charge :

- L'élaboration des menus
- L'achat des matières premières et des produits nécessaires
- La confection des repas sur place
- L'accompagnement et le conseil auprès du personnel municipal affecté à la confection et au service des repas
- Le suivi de l'ensemble des réglementations et normes en vigueur dans la restauration scolaire
- Le nettoyage de la batterie, du matériel, des cuisines
- L'aide au personnel dans les tâches liées au nettoyage de la vaisselle
- L'évacuation des déchets jusqu'au lieu d'enlèvement

Le PRESTATAIRE sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel.

Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au CCTP, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre la COMMUNE.

La COMMUNE mettra à disposition les locaux de restauration, les cuisines et leurs annexes, équipés.

Le PRESTATAIRE utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage.

Il n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce ou d'y avoir une activité autre que celle définie au sein du présent CCTP sauf accord préalable de la COMMUNE.

Le PRESTATAIRE garantit les risques professionnels liés à sa prestation qui pourraient se produire tant sur les lieux que pendant les trajets et déplacements.

Le PRESTATAIRE est également responsable de tous dommages causés par son activité professionnelle.

Le PRESTATAIRE est titulaire d'une police d'assurance couvrant de manière adéquate sa responsabilité professionnelle et contractuelle.

ARTICLE 5 – NOMBRE DE REPAS

Les effectifs sont fournis à titre indicatif et n'engagent pas la COMMUNE.

Le restaurant pourra être ouvert exceptionnellement dans le cadre d'événements particuliers.

Pour information, le nombre de repas servis au cours des périodes scolaires, de septembre 2023 à juin 2024, était le suivant :

NOMBRE DE REPAS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DE LA COMMUNE DE CHILLEURS-AUX-BOIS ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024		
	MATERNELLE	ELÉMENTAIRE
2023		
SEPTEMBRE	893	1370
OCTOBRE	683	1033
NOVEMBRE	875	1296
DECEMBRE	666	969
2024		
JANVIER	878	1305
FÉVRIER	634	959
MARS	669	960
AVRIL	560	878
MAI	804	1089
JUIN	1091	1468
TOTAL		
AS 2023-2024	7753	11327

De même, pour information, le nombre de repas servis dans le cadre du centre de loisirs, entre septembre 2023 et août 2024, était le suivant :

CLSH - MERCREDI ET VACANCES SCOLAIRES							
CLSH- Vacances	08 semaines en moyenne	Lundi, Mardi, mercredi, jeudi, vendredi					
CLSH - Mercredis	36 mercredis sur période scolaire						
		MATERNELLE repas + goûter	ELÉMENTAIRE repas + goûter	ADULTES repas + goûter	MATERNELLE pique-nique + goûter	ELÉMENTAIRE pique-nique + goûter	ADULTES pique-nique + goûter
AS 2023-2024	Nb						
SEPTEMBRE	4	76	94	40			
OCTOBRE	4	84	94	41			
NOVEMBRE	4	83	84	40			
DECEMBRE	2	47	46	20			
JANVIER	4	72	82	35			
FEVRIER	3	56	60	30			
MARS	4	69	89	37	19		4
AVRIL	3	60	61	20			
MAI	2	40	46	19			
JUIN	5	77	87	38	22	24	9
AS 2023-2024	Nb						
FEVRIER	1	55	45	23	24	45	10
AVRIL	1	56	53	33	21	21	8
JUILLET	4	242	300	105	63	73	21
AOUT	1	34	60	26	20	22	8
NOVEMBRE	1	85	88	32	85	88	32
TOTAL							
AS 2023-2024		1136	1289	539	254	273	92
Maternelle		1390					
Elémentaire		1562					
Adultes		631					
Total annuel		3583					

Article 5.1 – Effectifs prévisionnels dans le cadre du marché de prestations

- Nombre de **repas enfants** pour la période du 01/01/2025 au 01/08/2025 inclus (21,5 semaines) :
11 300 repas
 - Maternelle : 54 repas par jour en moyenne
 - Élémentaire : 78 repas par jour en moyenne
 - 21,5 semaines de 4 jours sur la période
 - $(132 \times 4) \times 21,5 =$ **11 300 repas environ**

- Nombre de **repas enfants** par année scolaire pour le centre de loisirs : **2 100 repas**
 - Maternelle : 1 000 repas
 - Élémentaire : 1 100 repas
 - 6 semaines de 5 jours sur les vacances de février, avril, juillet
 - 22 mercredis en moyenne sur la période scolaire.
 - Soit un total de **2 100 repas**.

- Nombre de **repas adultes** par année scolaire : **100 environ**

- Nombre de **repas adultes** pour le centre de loisirs : **450 environ**

- **Bilan des effectifs annuels prévisionnels en périodes scolaire et périscolaire sur 28 semaines de fonctionnement :**
 - **Maternelle** 5 600 repas
 - **Elémentaire** 7 800 repas
 - **Adultes** 550 repas

Article 5.2 – Variation des besoins

L'estimation du nombre de repas sert de base à la détermination des coûts unitaires. Ces quantités pourront varier de + ou – 10 % sans entraîner de modification de prix.

Au-delà, les prix indiqués dans le bordereau seront retenus.

Toute variation prévisible sera portée en temps utile à la connaissance du prestataire.

La COMMUNE ne saurait être tenue pour responsable des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit. Elle fournira au PRESTATAIRE les renseignements utiles pour lui permettre de faire face aux variations liées aux sorties pédagogiques, classes de découverte, voyages scolaires, modifications des rythmes scolaires ou grèves.

ARTICLE 6 – MODALITÉS D’EXÉCUTION DU MARCHÉ

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous :

- Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Le Règlement de la Consultation (RC)
- Le Cadre de Réponse (CDR)

ARTICLE 7 – FOURNITURE DES REPAS

Article 7.1 – Commande des repas

Les effectifs journaliers finaux à prendre en compte seront transmis par la COMMUNE au chef cuisinier le jour de consommation à partir de 9 H 30.

La COMMUNE transmettra par catégorie de convives sur 1 (une) semaine isolée, les effectifs journaliers et ce, 2 (deux) semaines à l’avance.

Article 7.2 – conditionnement

Tout emballage individuel des portions sera proscrit dans un souci de limiter la production de déchets, sauf pour les produits nécessitant un conditionnement en pots (yaourt, crème, etc...).

ARTICLE 8 – ÉLABORATION DES MENUS

Les menus seront élaborés par les ou les diététiciennes du PRESTATAIRE.

Ils seront envoyés en mairie en début de trimestre pour communication aux parents d’élèves.

Article 8.1 – Composition des menus

- **Repas des maternelles** **4 composantes**
- **Repas des élémentaires** **5 composantes**

Les menus, variés et équilibrés, devront être conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

Le PRESTATAIRE s’engage à suivre les recommandations du Groupe d’Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) portant sur l’amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.

Chaque repas sera constitué comme suit :

- **Maternelle : 4 composantes**

- Un plat protidique
- Un légume et / ou un féculent
- Un produit laitier
- Une entrée ou un dessert (autre que laitage)
- Pain

- **Elémentaire : 5 composantes**

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un légume et / ou un féculent
- Un laitage / fromage
- Un dessert
- Pain

- **Composition des repas pique-nique**

- 2 à 3 sandwichs variés
- Chips
- Fromage en portion
- Pain
- Dessert ou fruit frais
- Eau à disposition (en grandes bouteilles)
- Serviettes en papier
- (Ces repas devront être conditionnés en sachet individuel)

Le pain sera fourni par le prestataire et acheté dans la boulangerie située sur la Commune de CHILLEURS-AUX-BOIS.

Le PRESTATAIRE aura la charge de commander le pain à un commerce local pour pallier la fermeture hebdomadaire de la boulangerie de CHILLEURS-AUX-BOIS.

Le PRESTATAIRE fournira les goûters pour les enfants fréquentant le centre de loisirs (2 composantes).

Article 8.2 – Les grammages

Le PRESTATAIRE respectera à **minima** les grammages recommandés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés [Restauration Collective](#) et Nutrition) pour les catégories suivantes :

« Enfants en maternelle »

« Enfants en classe élémentaire »

Le PRESTATAIRE fournira, dans son offre, des menus détaillés (entrées, plats garnis, légumes d'accompagnement, laitages, desserts) sur une base de **5 (cinq) semaines (hors CLSH (Centre de Loisirs Sans Hébergement))**.

Le PRESTATAIRE accompagnera ses menus :

- des fiches recettes détaillées (ingrédients (*frais-surgelé-appertisé*)) ou fiche technique fournisseur (si produit fini).
- des plans de fréquence GEMRCN associés.

Ces menus seront représentatifs de la prestation culinaire sur laquelle le PRESTATAIRE s'engage pour la durée du contrat.

Ces menus seront effectifs au 1^{er} jour de prestation du PRESTATAIRE.

La COMMUNE est très sensible à la préparation des repas sur place.

L'affichage des menus respectera les dispositions prévues au sein du décret 2011-1227. Dans cet esprit, le PRESTATAIRE pourra indiquer les moyens qu'il compte utiliser pour favoriser le développement de l'esprit diététique.

Les menus seront transmis à la COMMUNE à minima 1 (un) mois avant leur mise en application.

Article 8.3 - Les régimes alimentaires

Le PRESTATAIRE décrira **au sein du bordereau « Régimes alimentaires » du CDR**, l'approche qu'il propose afin de garantir le respect des convives soumis à des régimes alimentaires liés à une prescription médicale ou à une conviction religieuse.

Article 8.4 – Provenance des produits

Le PRESTATAIRE s'approvisionnera de préférence et le plus souvent possible chez les producteurs locaux.

Article 8.5 – Approvisionnements et qualité des produits

Les diverses variétés de viandes utilisées (viande bovine, ovine, porcine, volaille...) devront être d'origine française. Les viandes reconstituées sont strictement interdites.

Les aliments issus de modifications génétiques ou contenant des produits issus de modifications génétiques sont strictement interdits.

Un repas végétarien devra être inclus (conformité avec la loi Egalim) 1 fois par semaine et spécifié sur les menus.

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28 juin 1994, la collectivité est tenue d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du contrat. A cet effet, le PRESTATAIRE devra présenter à la COMMUNE une fiche pour chaque produit compris dans la fabrication des repas, indiquant le pays d'origine.

Elle devra respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Le PRESTATAIRE devra impérativement répondre à l'offre conformément au respect de la Loi Egalim Climat et Résilience.

Article 8.6 – Spécifications gustatives et gastronomiques

La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux.

Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

Les alcools sont à proscrire de la composition des repas.

Article 8.7 – Les animations

- **Les animations festives et thématiques**

Le PRESTATAIRE devra proposer un programme d'animations des grandes fêtes calendaires : Épiphanie, Chandeleur, Pâques, feront partie de ce programme.

Le PRESTATAIRE renseignera le bordereau « Animations » du CDR.

Le PRESTATAIRE s'engage à ne pas facturer des coûts supplémentaires concernant les animations et les repas à thème.

Article 8.8 – Prescriptions alimentaires

Les menus doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et nutritionnel en rapport avec l'âge des utilisateurs.

Article 8.9 – Contrôle bactériologique

Le PRESTATAIRE s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais des autos contrôles réguliers.

Le PRESTATAIRE s'engage également à fournir des résultats d'analyses microbiologiques sur les matières premières entrant dans la fabrication des plats servis.

Les résultats d'analyse seront communiqués chaque mois à la collectivité.

Article 8.10 – Stock tampon

Afin d'éviter toute rupture de livraison, le PRESTATAIRE s'engage à mettre en place un stock de marchandise longue conservation.

ARTICLE 9 – COMMUNICATION A DESTINATION DES ENFANTS ET PARENTS D'ELEVES

Les menus de la semaine seront affichés à l'attention des convives à l'entrée du restaurant et seront également transmis à la COMMUNE, préalablement à leur mise en application.

De manière spécifique, la COMMUNE souhaite que le PRESTATAIRE participe activement à l'information auprès des enfants et parents d'élèves.

Ainsi, la COMMUNE souhaite que le PRESTATAIRE puisse participer :

- À des actions de sensibilisation des enfants au goût, aux gestes éco-responsables.
- Aux portes ouvertes du restaurant scolaire à destination des parents d'élèves.

Le PRESTATAIRE indiquera au sein du bordereau « Communication » du CDR, les moyens qu'il compte mettre en œuvre afin de satisfaire aux attentes de la COMMUNE.

ARTICLE 10 – MATÉRIELS ET LOCAUX DE RESTAURATION

La COMMUNE garantit au PRESTATAIRE, pour la durée du présent contrat, et pour les besoins de l'exécution des fournitures, l'utilisation gratuite et précaire, paisible et continue des locaux, agencements matériels et mobiliers dont le PRESTATAIRE usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

A la prise d'effet du marché, un état des lieux (vétusté des locaux et matériels + inventaire du matériel) sera réalisé par la COMMUNE en présence du PRESTATAIRE. Cet état des lieux sera formalisé par écrit et constituera un élément contractuel en cas d'éventuels litiges en cours et en fin de contrat.

Le PRESTATAIRE s'engage, dès qu'il en a connaissance, à informer la COMMUNE de tout incident, défectuosité, perte, casse et/ou écart par rapport à la législation en termes d'hygiène des locaux et matériels qui lui sont mis à disposition par la COMMUNE.

La liste du petit et gros matériel mis à disposition du PRESTATAIRE par la COMMUNE est disponible à l'annexe 1 du présent CCTP.

ARTICLE 11 – L'ORGANISATION HUMAINE DU RESTAURANT

Le PRESTATAIRE mettra à disposition de la COMMUNE, pour mener à bien les missions qui lui sont confiées, 1 salarié(e), conformément aux dispositions de l'avenant n°47 à l'article 16 bis de la Convention Collective Nationale pour le personnel des entreprises de restauration collective.

Le PRESTATAIRE s'engage à assurer la confection des repas, le service et la continuité du service.

La COMMUNE se réserve le droit de demander le changement du salarié mis à disposition en cas de mésentente avec le personnel communal ou si la qualité des repas préparés ne lui convient pas.

Le PRESTATAIRE renseignera les bordereaux « RH 1 », « RH 2 » et « RH 3 » du CDR.

Afin d'aider le personnel du PRESTATAIRE dans la réalisation de ses missions, la COMMUNE mettra à disposition du personnel municipal, défini comme suit :

Nombre	Qualification	Nombre d'heures hebdomadaires	Horaires de travail	Fiche de poste
1	Adjoint Technique	35 heures annualisées	Lundi, Mardi, jeudi, vendredi en période scolaire : 7 h 00 – 11 h 00 11 h 45 – 15 h 45 Mercredi-en période scolaire : 9 h 00 – 11 h 00 11 h 45 – 15 h 45 Vacances scolaires : 9 h 00 – 11 h 00 11 h 45 – 15 h 45	Entretien courant de la cuisine et annexes, désinfection, plonge MAD pour préparation (coupe aliments)

Le service à table est réalisé par le personnel de la COMMUNE.

Le PRESTATAIRE aura la responsabilité de conseiller et d'accompagner le personnel municipal mis à disposition par la COMMUNE, dans l'exercice de leurs fonctions : techniques culinaires, techniques de service, accueil des enfants, respect du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Le PRESTATAIRE devra assurer la formation du personnel, l'assistance sur le site lors du démarrage ainsi qu'une mise à jour des connaissances de chaque agent au moins une fois pendant la durée du contrat.

Le PRESTATAIRE veillera régulièrement au suivi des prestations et assurera un conseil au personnel.

Le coût de ces prestations est compris dans la part de fonctionnement du PRESTATAIRE.

Le PRESTATAIRE assumera la charge des salaires de son personnel (charges patronales et salariales) et autres taxes s'y rapportant.

Le personnel du PRESTATAIRE devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de la COMMUNE concernant l'hygiène, la sécurité et les conditions d'accès du site.

ARTICLE 12 – BILAN ET SUIVI DE LA PRESTATION

La COMMUNE souhaite que soit mise en place une commission de restauration au rythme de **1 (une) fois par trimestre** réunissant les représentants de la COMMUNE, les représentants des parents d'élèves à la commission et les représentants du PRESTATAIRE (diététicienne et chef de cuisine) afin de réaliser un bilan périodique de la prestation délivrée et à venir.

Le PRESTATAIRE s'engage à transmettre à la COMMUNE les comptes-rendus d'activité permettant d'effectuer les déclarations sur la plateforme macantine.fr.

Par ailleurs, le PRESTATAIRE s'engage à réaliser à minima une enquête de satisfaction à destination des enfants en classe élémentaire et adultes. La COMMUNE sera destinataire des résultats de cette enquête.

ARTICLE 13 – DÉTERMINATION, CONTENU et RÉVISION DES PRIX

Les prix des repas enfant (4 et 5 composantes) et adulte sont indiqués HT et TTC.

Article 13.1 – Modalités de détermination des prix

Les prix des prestations faisant l'objet du marché sont des prix unitaires (pour l'ensemble de la prestation : fourniture des matières premières, préparation des repas sur place et des repas pique-nique avec une facturation identique) appliqués aux quantités réellement exécutées.

Article 13.2 – Contenu des prix

Les prix sont réputés contenir toutes les charges afférentes aux prestations objet du contrat.

Dans le cas d'une modification du taux de TVA applicable, l'incidence financière sera traduite automatiquement.

Toute modification apportée à la prestation ou aux conditions de son application donnant lieu à une modification des conditions financières devra être définie par voie d'avenant.

Article 13.3 – Révision des prix

- Mois d'établissement des prix du marché : les prix du marché (Po) sont réputés établis sur la base des conditions économiques connues du mois au cours duquel est fixée la date limite de réception des offres, soit novembre 2024, appelé « mois zéro » (Mo).
- Révision des prix : les prix s'entendent fermes, définitifs et non révisables pour la durée du contrat.

Article 13.4 – Modalités de facturation

La COMMUNE se libérera des sommes dues sur présentation des factures établies en double exemplaire chaque mois et adressées sur la plateforme de CHORUS PRO.

Celles-ci devront mentionner :

- La raison sociale de la société prestataire,
- Le Numéro du Registre du Commerce,
- La domiciliation bancaire ou postale,
- Le Numéro et la date du marché,
- La date d'établissement de la facture,
- La quantité de repas livrés correspondant au nombre de repas commandés,
- Le prix unitaire hors taxes, le montant total hors taxes, le taux et le montant de la TVA en vigueur,
- Le montant total toutes taxes comprises TTC.

Le nombre de repas facturés correspondra aux repas effectivement préparés.

Le paiement sera effectué par mandat administratif à réception de la facture en faveur du compte qui sera préalablement indiqué par le PRESTATAIRE.

Toute modification des coordonnées bancaires sera portée à la connaissance de la COMMUNE.

ARTICLE 14 – CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SURETÉ

Article 14.1 – Avances et acomptes

Compte-tenu de la périodicité de facturation, il ne sera versé ni avance, ni acompte.

Article 14.2 – Cautionnement

Il n'est pas exigé de cautionnement.

ARTICLE 15 – CARENCES DU FOURNISSEUR - PÉNALITÉS

Dans l'hypothèse où la COMMUNE se trouverait, du fait de la non-exécution du marché par le PRESTATAIRE, dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur ou de préparer elle-même un repas froid, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la plus proche facture présentée par le PRESTATAIRE.

Toutefois, la carence répétée du PRESTATAIRE entraînera la résiliation dans les conditions prévues à l'article 16 ci-après du contrat, après avertissement de la COMMUNE par lettre recommandée avec accusé de réception. La date effective de résiliation ne pourra intervenir qu'à l'issue du délai nécessaire pour la COMMUNE de procéder à la désignation d'un nouveau PRESTATAIRE.

Au cours de cette période toute nouvelle carence du PRESTATAIRE sera soumise aux dispositions de l'alinéa précédent du présent article.

ARTICLE 16 – RÉILIATION

La COMMUNE peut, pour non-respect des clauses du marché ou s'il y a eu faute du PRESTATAIRE, mettre fin à l'exécution des prestations faisant l'objet du présent marché avant l'achèvement de celles-ci sans que le PRESTATAIRE puisse prétendre à être indemnisé.

La résiliation prendra effet à la date fixée dans la décision ou à défaut d'une autre date, après que le PRESTATAIRE ait été informé de la résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception et invitée à présenter ses observations dans un délai de 15 jours.

Le marché sera résilié de plein droit :

- Si le PRESTATAIRE ne répond pas aux obligations inscrites dans l'acte d'engagement ou le cahier des charges.
- En cas de faillite du PRESTATAIRE, sauf si la COMMUNE accepte, s'il y a lieu, les offres qui peuvent être faites par les créanciers pour la continuation de l'entreprise.
- Dans le cas où, pour des raisons techniques, financières ou autres, la COMMUNE est contrainte de renoncer à la réalisation de l'opération visée à l'article 1 (objet du marché).
- Dans le cas où, le présent marché était conclu avec un groupe de personnes physiques et morales, il y aurait défaillance d'une ou de plusieurs personnes physiques ou morales qu'elle qu'en soit la raison et que les cotraitants, s'avéreraient incapables d'exécuter le marché dans les conditions satisfaisantes.
- Dans le cas où, le titulaire du marché confierait à des sous-traitants non expressément agréés par la collectivité, l'exécution de prestations qui lui incombent.
- En cas de liquidation judiciaire, si le PRESTATAIRE n'est pas autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise.

ARTICLE 17 – DÉNONCIATION DU MARCHÉ

Le présent marché pourra être dénoncé avant l'échéance fixée par lettre recommandée avec avis de réception de l'une ou de l'autre partie signataires de l'acte d'engagement avec un préavis de trois mois.

ARTICLE 18 – ASSURANCES

Le titulaire du marché devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Dès la notification du marché, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

La COMMUNE pourra à tout moment, demander au PRESTATAIRE, la justification de la validité de sa couverture d'assurance et subordonner le paiement à la production de cette justification.

ARTICLE 19 – RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de conflit qui n'aurait pas été réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir, le Tribunal Administratif d'ORLEANS.

Fait à

Le

Le PRESTATAIRE

Signature et tampon précédé de la mention « lu et approuvé »