Marché passé en application de l'article 30 du Code des marchés publics ayant pour objet la préparation et la livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les restaurants scolaires de l'école maternelle et de l'école primaire

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION
(RC)

VILLE DE : BERTRY

Objet : marché de restauration scolaire – préparation et livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles maternelle et élémentaire durant les **années scolaires 2025-2027** ainsi que durant le fonctionnement du centre de loisirs sans hébergement ;

N° du marché : 2025- cantine

Date du marché : juin 2025

Le présent règlement comporte 4 pages numérotées de 1 à 4

Article 1 – Objet et allotissement

1-1 – Objet – Le présent marché de restauration scolaire a pour objet la préparation et livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les enfants des écoles maternelle et élémentaire (en self) de la ville de BERTRY : années scolaires 2025-2027, et durant le fonctionnement du Centre de Loisirs d'été.

L'étendue exacte des prestations confiées au titulaire est décrite à l'article 1-2 du cahier des clauses particulières.

1-2 – Allotissement volume

Les prestations ne sont pas alloties.

1-3 – Volume indicatif

Au regard du nombre d'élèves scolarisés qui peut varier d'une année sur l'autre, la ville ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à livrer.
Nombre minimum de repas annuel : 12000
Nombre maximum de repas annuel : 18000
Ce nombre devrait varier de 85 à 150 repas sur la durée d'exécution du marché.
Ces nombres sont donnés à titre indicatif, le volume exact et journalier des repas à livrer étant fonction du nombre d'écoliers scolarisés dans les écoles de la ville.
Faire une proposition en option pour des animations (kits) à thème.

Article 2 – Forme du marché

Le marché conclu s'exécute par l'émission de commandes au fur et à mesure des besoins exprimés par la ville, fonction du nombre d'enfants inscrits.

Article 3 – Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée initiale du 1er Septembre 2025 au 31 août 2027 ;

- du 1er septembre 2025 au 31 août 2027 (les deux années scolaires)
- les 4 premières semaines des vacances d'été de juillet aout : Accueil de Loisirs grandes vacances

Il n'est pas renouvelable.

Article 4 – Présentation et contenu des plis

La proposition du candidat comporte les documents suivants :
- l'acte d'engagement
- le cahier des clauses particulières
- le mémoire technique présentant tous éléments permettant de juger l'offre au regard des critères et exigences définies par le CCP
- lettre de candidature (DC1)
- la déclaration du candidat (DC2) dont la signature originale par une personne habilitée de la société vaut attestation de régularité vis-à-vis des cas d'exclusion de la commande publique ; ces formulaires sont téléchargeables sur le site http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires;
- une présentation des références détaillées du candidat portant sur des prestations similaires à

celles faisant l'objet du marché et réalisées au cours des trois dernières années en précisant l'année, la collectivité publique et les coordonnées d'un interlocuteur au sein de la structure ;
- l'agrément des services vétérinaires ;
- attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

Article 6 – Visite des lieux d'exécution

Le candidat est invité à procéder, pendant la phase de remise des plis, à une visite des lieux d'exécution des prestations.
L'entreprise est réputée connaître avant la remise de son offre exactement les conditions de l'exécution des prestations et s'être rendue compte de leur nature et des sujétions qu'elles entraînent.

Article 7 – Remise des plis

Les plis contenant les offres doivent parvenir par lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante :

Mairie de BERTRY 59980
1 rue Gambetta
À l'attention de M. Le Maire

Ou être déposés contre accusé de réception, de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h, à cette même adresse.

Ils indiquent l'objet de la consultation à laquelle ils se rapportent et la mention « *Ne pas ouvrir* ».

La date limite de remise des plis est fixée au 6 juin 2025 à 17 heures

Article 8 – Critères pondérés de choix des offres

Les offres des candidats seront jugées selon les critères suivants, classés et pondérés par ordre décroissant

1- La valeur technique de l'offre (40 %) jugée sur :

– la qualité nutritionnelle et diététique, en précisant les grammages différents selon l'âge des enfants suivant préconisation du GEMRCN
– la variété et l'équilibre des repas proposés sur une période de quatre semaines et sur tous les éléments constitutifs (entrées, plats, desserts), et l'alternat sur ces différentes composantes ;
– les références des fournisseurs labellisés bio ou équivalents ;
– toutes précisions utiles sur les circuits d'achat des denrées (proximité, circuits courts, etc…)
– références fournies,
– présentation des moyens, etc….

Pour permettre à la Collectivité de juger la valeur technique de l'offre, le candidat présentera tous les éléments utiles mettant en valeur sa proposition, dans un document appelé mémoire technique, repris à l'art.4 du présent règlement ;

2- Les conditions financières (60%) :

-- le prix unitaire du repas (cf article 8-1-1 du CCP)

Article 9 – Négociations

Sans objet

Article 10 – Attribution provisoire

L'attribution sera prononcée sous réserve que le titulaire pressenti produise les certificats fiscaux et attestation sociale des administrations concernées dans un délai fixé par la ville.

Article 11 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres.

Article 12 – Modalités de paiement

À l'expiration de chaque mois, le titulaire adressera une facture à la ville. Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception de la facture par la ville. Le règlement s'effectuera par virement.

Article 13 – Renseignements complémentaires

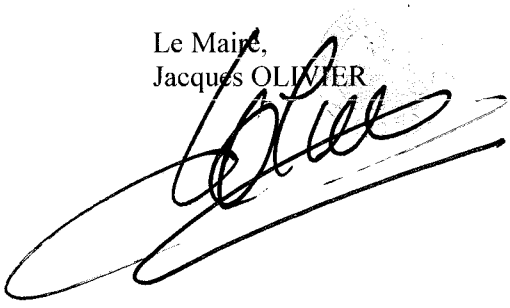
Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de la ville en s'adressant au secrétariat de la mairie : Mme Lozé

Tel : 03 27 75 18 02
Mail : mairiedebertry@orange.fr

Téléchargement du dossier : bertry.fr

Fait à Bertry, le 05/05/2025

Le Maire,
Jacques OLIVIER



Marché passé en application de l'article 30 du Code des marchés publics et ayant pour objet la préparation et livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les restaurants scolaires de l'école maternelle et de l'école primaire (self)

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

(CCP)

VILLE DE BERTRY

Objet : marché de restauration scolaire – préparation et livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles durant les années scolaires 2025-2027 ainsi que durant le fonctionnement du centre de loisirs sans hébergement ;

N° du marché : 2025-cantine

Ce marché est soumis au CCAG FCS applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services (Arrêté du 19 Janvier 2009)

Le présent CCP comprend 10 pages numérotées de 1 à 10

Article 1 – Objet du marché

Article 1-1 – Objet

Le présent marché a pour objet la préparation et livraison de repas cuisinés en liaison froide pour les **restaurants scolaires des écoles : maternelle (servis à l'assiette) et élémentaire (self) de la ville de Bertry**.

Les missions précisées à l'article 1-2 concernent uniquement les repas du midi.

Elles s'exécutent :

- du 1er septembre 2025 au 31 août 2027 (les deux années scolaires)
- les 4 premières semaines des vacances scolaires de juillet -août : Accueil de Loisirs d'été

Article 1-2 – Étendue de la prestation

Le titulaire et son personnel affectés ont la charge au titre du marché d'assurer :

- l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées et autres consommables ;
- la confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent contrat et avec les normes de sécurité et d'hygiène répondant aux normes en vigueur ;
- les plats seront livrés dans des récipients : plats, marmites, le tout hermétiquement fermés **sans plastique**
- le transport des repas sur les sites de distribution : conteneurs isothermes, réfrigérants. Les aliments sont conditionnés dès la fin de cuisson, conservés et transportés à une température maximale de + 3°. Température identique pour les plats froids (hors d'œuvres, fromages, desserts)
- la confection de repas spéciaux et améliorés (repas de Noël et semaine du goût) et, au minimum, de deux repas à thème proposés par le titulaire et validés par la ville ;
- l'encadrement, la formation et la surveillance médicale du personnel du prestataire affecté à l'exécution de la prestation ;
- le contrôle de l'hygiène et notamment des autocontrôles microbiologiques ;
- le contrôle de la sécurité.
- **La mise en place d'une commission de menus**

Le titulaire recherche, en outre, constamment dans l'accomplissement des missions ci-dessus énoncées à améliorer la qualité des prestations et la satisfaction des usagers du service. Il veille à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration et les évolutions des différents modes de restauration en matière nutritionnelle. Il informe la ville des mesures prises et à prendre à cet effet.

- **Le titulaire du marché devra prévoir des équipements complémentaires en bon état en plus de ceux mis à disposition par la commune (matériel de réchauffage et de réfrigération) afin que le service soit assuré dans les meilleures conditions gustatives.**
- **Prévoir un four plus important pendant le centre aéré d'été au restaurant scolaire de l'école primaire car moyenne de 120 enfants/jour**

Article 1-3 – Limites de la prestation

La ville procède au réchauffage des plats selon recommandations du titulaire du marché, et met le service à table pour l'école maternelle, l'école primaire étant en self.

Article 2 – Forme et durée du marché

Le présent marché est soumis au Code des marchés publics. Il est passé dans le cadre d'une procédure adaptée, en application des articles 28 et 30 du Code des marchés publics.

Le marché s'exécute par l'émission de commandes au fur et à mesure des besoins exprimés par la ville dans les conditions fixées à l'article 6.

Compte tenu de l'incertitude tenant au nombre d'enfants scolarisés, la ville ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à livrer. Toutefois, le nombre moyen d'élèves concernés peut varier de 1 à 10 repas journaliers. Cette fourchette est donnée à titre indicatif et n'engage pas contractuellement la ville. Aucune réclamation du titulaire ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à servir.
Le présent marché est conclu pour une durée initiale du 1er septembre 2025 au 31 août 2027.

Il n'est pas renouvelable ;

Il est interdit au titulaire de sous-traiter tout ou partie du présent marché, sans y être expressément autorisé par la Commune, et qu'un acte spécial soit établi. En tout état de cause, le titulaire reste l'unique responsable envers la collectivité du parfait accomplissement de toutes les clauses et conditions du marché ;

Article 3 – Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont, par ordre de priorité décroissante, les suivantes :

1. l'acte d'engagement à fournir ;
2- le mémoire technique figurant à l'article 8 du règlement de consultation
3- le présent cahier des clauses particulières (CCP), dont l'original conservé par la ville fait seul foi ;

Article 4 – Durée de distribution

Sans objet

Article 5 – Élaboration des menus

Le menu comprend les composantes suivantes :

- **une entrée**
- **un plat principal et une garniture**
- **un produit laitier**
- **un dessert**

Au regard des objectifs de la loi Egalim et de l'engagement de la commune envers le SIAVED et le partenariat avec le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, la commune souhaite pour certaines semaines scolaires (déterminées à l'avance avec le prestataire, soit 6 semaines maximum sur l'année scolaire) de prendre en charge

directement le dessert auprès d'agriculteurs locaux (yaourts, crème , glace, fruits ...) .

Le pain et l'eau seront fournis par la commune.

La commune refuse qu'un des composants soit substitué par une briquette de jus de fruits.

Les repas devront privilégier les produits frais de saison, de qualité, de saveur excellente

Eviter aussi souvent que possible les conserves

Choisir les viandes tendres,

Proposer régulièrement des préparations « maison »

Proposer des repas « à thème » pour la découverte des goûts et saveurs, au moins une fois par bimestre

Donner une priorité aux circuits courts de distribution : produits locaux de saisons, bio, produits labélisés ou provenant du commerce équitable.

Les menus élaborés, et l'approvisionnement des denrées, doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport, en particulier, avec l'âge des enfants. Des adaptations en matières de grammages sont notamment prévues pour les enfants des classes maternelles.

Le titulaire s'engage à présenter à la ville, pour validation, les menus établis avec **la commission de menus. Les menus pourront être changés et adaptés en fonction des résultats des pesées des déchets alimentaires.** A titre d'exemple l'ananas est un fruit à éviter à l'école maternelle, pas apprécié il est jeté. La ville est adhérente au **Label Zéro Déchet avec le Siaved** et s'est engagée dans la réduction du gaspillage alimentaire

Les menus prévisionnels sont établis et communiqués à la ville au moins deux semaines avant la période concernée.

Le titulaire présente des menus variés. La qualité des aliments les composants et le grammage des portions sont conformes aux prescriptions des textes, guides et recommandations précisées par le GEMRCN

En fonction des demandes exprimées par la ville, le titulaire fournit des repas adaptés à des prescriptions médicales minimes, sans majoration de prix ;

Article 6 – Modalités d'exécution du marché

Le marché s'exécute par l'émission de commandes au fur et à mesure des besoins exprimés par la ville.

Article 6-1 – Modalités de passation des commandes

Le nombre de repas à livrer sera précisé au titulaire le vendredi avant 10 h 30 pour les repas à livrer du lundi et mardi et le mercredi matin avant 10 h 30 pour les repas à livrer le jeudi et vendredi. Le décompte sera transmis par mail par le biais de notre plateforme de réservation e-tickets

Le titulaire s'engage à adresser, en retour, un accusé de réception de l'acte de commande qui vaudra accord du titulaire. Le silence gardé par le titulaire vaudra acceptation tacite de l'acte de commande.

Cependant pendant le centre aéré le mode de réservation sera différent.

Les réservations se feront la veille avant 10 h 30 pour le lendemain.

Article 6-2 – Contenu des feuilles de commande

Outre les effectifs prévisionnels répartis entre nombre d'élèves maternels et primaires, chaque feuille de commande indiquera les menus particuliers tenant à des prescriptions médicales minimes ;

Article 6-3 – Confirmation des commandes

La ville confirme, le nombre exact de repas à livrer. En l'absence de communication de ce nombre dans ce délai, le titulaire livrera les quantités indiquées dans la feuille de commande, ou, par défaut, celles servies la veille.

Article 6-4 – Lieu de livraison et d'exécution

Les livraisons sont à effectuer à l'adresse suivante :

- Restaurant scolaire école maternelle, rue de la République
- Restaurant scolaire école primaire self, rue de la Paix

Article 6-5 – Modalités d'organisation du service de livraison et de distribution des repas

Les livraisons des repas doivent être effectuées de la cantine le matin :
- Maternelle (rue de la république) : avant 11 h
- Primaire (rue de la Paix) : avant 11 h

– Le titulaire doit assurer la livraison des repas et en est responsable jusqu'à son acheminement dans l'espace prévu à la réception des plats.

Les repas sont transportés par véhicule et livrés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne les règles de température et les règles d'hygiène sanitaire eu égard au COVID 19.
La livraison s'effectue à l'intérieur du restaurant scolaire, où les denrées sont remises dans les réfrigérateurs prévus à cet effet.
Un contrôle des températures sera effectué par le personnel communal ; un relevé sera établi chaque jour sur un registre prévu à cet effet ;
Le personnel communal procède aux opérations de vérification quantitative lors de la prise du service (correspondance entre les quantités commandées et le nombre de repas effectivement livré). Le titulaire met en place **immédiatement** les mesures pour faire livrer des repas en cas de nombre insuffisant par rapport à la commande.

Article 6.6 – Vérification par la Commune de l'exécution des prestations

Un contrôle permanent sera exercé par la Commune, sans en référer au titulaire du marché ; le contrôle pourra porter notamment sur le respect des spécifications du présent CCP ;
Le responsable de la commune pourra faire appel, à tout moment, aux services spécialisés, notamment :

- Direction départementale des services vétérinaires
- D G C C R F
- Direction départementale de la protection des populations du Nord

Article 7 – Qualité des produits alimentaires mis en œuvre et obligations réglementaires

Article 7-1 – Qualité des produits

La qualité des produits alimentaires doit être conforme aux normes en vigueur, aux documents techniques du Groupe permanent d'études de marché/Denrées alimentaires (GPEM/DA), aux codes des usages professionnels, et aux signes officiels de qualité (labels, AOC, etc.).

Au 01/01/2022 au regard de la loi Egalim, prévoir 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques.

Article 7-2 – Obligations réglementaires

Le titulaire respecte le cadre des obligations réglementaires en vigueur qui ont trait principalement à l'hygiène alimentaire, à la maîtrise sanitaire de la préparation et de la distribution des repas, à l'emploi

de personnels et à l'information des consommateurs.

En particulier, le titulaire et son personnel assurent la maîtrise sanitaire de la réception des denrées, lesquelles doivent répondre aux dispositions de la réglementation générales ou spécifiques à certaines denrées, et être conformes aux normes et spécifications techniques du GPEM/DA.

Règlementation communautaire et nationale

Le titulaire fournisseur des repas devra être :

soit agréé par les Services Vétérinaires

soit dispensé d'agrément dans les conditions réglementaires.

Il fournira le justificatif .

En outre, il est demandé au titulaire du marché de prévoir un stock tampon de produits non périssables afin de pallier à tout empêchement exceptionnel d'être livré (en cas d'intempérie notamment).

Article 8 – Prix

Article 8-1 – Forme du prix

Le marché est conclu à prix unitaire (prix du repas). Aucune facturation supplémentaire ne pourra être présentée pour l'une des prestations prévues au présent marché.

8-1-1 – Prix du repas

Le prix unitaire du repas est proposé par le titulaire dans l'acte d'engagement. Ce prix s'applique également, sans supplément, aux repas améliorés (repas de Noël, semaine du goût et repas à thèmes).

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement les fournitures.

Ils comprennent les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Le titulaire est réputé avant la remise de son offre :

- avoir visité les lieux de livraison et de distribution ;
- avoir apprécié exactement les conditions de l'exécution des prestations et s'être totalement rendu compte de leur nature et des sujétions qu'elles entraînent.

Il est demandé au prestataire de présenter 3 prix :

- **Un prix repas enfant/école maternelle 5 composants (servis à table)**
- **Un prix repas enfant/école primaire 5 composants (avec choix entre 2 entrées et choix entre 2 desserts) en self**
- **Un prix repas enfant/école primaire 4 composants (avec choix entre 2 entrées) en self, pour les semaines où la commune prendra en charge le dessert en circuit court (6 semaines/an)**

8-1-2 – Forfait frais de personnel et frais généraux et divers

Sans objet

Article 8-2 – Variation des conditions économiques

Les prix ci-dessus sont fermes pour la durée du marché ;

Article 9 – Opérations de vérification et admission

Au titre des opérations préalables à l'admission des prestations, chaque mission est soumise à des contrôles quantitatifs et qualitatifs. Ces contrôles sont destinés à vérifier que les quantités livrées correspondent aux quantités commandées et que la qualité des produits et prestations répond aux stipulations fixées dans la commande et dans le marché.

Toutes les prestations défectueuses ou non conformes seront refusées, remplacées ou ré-exécutées par le titulaire et à ses frais.

Pour opérer ces contrôles, la Municipalité, représentée par le Maire ou ses Adjoints, peut à tout moment effectuer des contrôles quantitatifs et qualitatifs.
Elle peut notamment demander au prestataire de changer un produit, ou une denrée alimentaire, qui ne donne pas satisfaction.
En fonction des imperfections constatées, la ville peut décider d'une réfaction sur le prix, d'un ajournement ou d'un rejet des prestations exécutées. En outre, des pénalités sont prévues (art 19 du CCP)

Pour information, des élus ou des représentants des parents d'élèves pourront venir manger à la cantine de manière exceptionnelle en réservant à l'avance leur repas.

Article 10 – Obligations du titulaire

Article 10-1 – Obligations du personnel du titulaire présent sur place

Pendant leur temps de présence dans les locaux affectés au service de restauration collective, les personnels du titulaire présents sur place sont assujettis aux règles d'accès et aux consignes de sécurité fixées par la ville et le titulaire. À cet effet, des informations, enseignements et instructions leur sont donnés par le titulaire en ce qui concerne l'exécution de leur travail, les précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité, et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident et de sinistre.

En outre, le personnel d'exécution doit se soumettre à tout contrôle qui lui sera demandé. La ville se réserve le droit d'exiger du titulaire du marché le remplacement immédiat de tout agent de la société titulaire qui aurait enfreint les consignes fixées ou qui ne donnerait pas satisfaction.

Article 10-2 – Obligations particulières

Seules les personnes autorisées doivent se trouver dans les locaux. Le titulaire assure la responsabilité et la surveillance de son personnel dans le respect des obligations d'hygiène, de sécurité et de respect des consignes (nombre de personnes présentes).
Il garantit une obligation de visite périodique ou, à la demande de la ville, de contrôle de ses installations ;

Article 10-3 – Obligation d'information

Le titulaire s'engage à afficher les menus une semaine à l'avance sur les panneaux réservés à cet effet.
Il veille à ce que chacun des plats servis soit dénommé de façon précise, avec mention de l'ingrédient principal si nécessaire.
Il tient à disposition les informations sur l'origine des denrées, les traitements qu'elles ont subis, leurs risques allergiques, et la valeur nutritionnelle des produits.
Toutes les informations doivent pouvoir être communiquées sans délai aux responsables de la ville, aux parents d'élèves, aux enseignants ou aux services de contrôle.

Article 10-4 – Responsabilité

Le titulaire est responsable des actes et fautes commis par son personnel dans les locaux de la ville. Il est tenu de réparer ou d'indemniser le préjudice qui en résulte pour la personne publique. Les obligations contractuelles du titulaire ne couvrent toutefois pas la réparation des dommages consécutifs à un accident imputable à la personne publique, ou ceux résultant d'une faute de la

personne publique ou d'un tiers.

Article 11 – Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions en vigueur relatives aux plats cuisinés à l'avance. À cet effet, il procède au minimum au prélèvement d'un échantillon par semaine et à son analyse bactériologique.
Le titulaire est tenu de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.
Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment la ville, ainsi que ceux auxquels procèdent les agents de l'État ou d'autres administrations, dans le cadre des réglementations en vigueur.
Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés sont communiqués, sur sa demande, à la ville.

Article 12 – Moyens humains et reprise du personnel

Sans objet

Article 13 – Surveillance médicale, hygiène et formation du personnel

Le titulaire prend en charge la surveillance médicale de son personnel.

Il veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel (*cf.* annexe au présent CCP) et notamment de celui qui manipule les denrées.

Conformément à l'article 29 de l'arrêté du 29 septembre 1997, le titulaire s'assure que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire.

Il assure également financièrement la formation permanente du personnel nécessaire à l'utilisation des procédés techniques, notamment dans les domaines de l'hygiène alimentaire, de l'équilibre nutritionnel et de la sécurité.

Article 14 – Pièces à laisser à disposition en cours d'exécution

Le prestataire laisse à disposition ou fournit, à la demande de la ville, le plan de maîtrise sanitaire, comprenant notamment :

- les procédures de réception des matières premières, la traçabilité, le contrôle des couples temps/températures, nettoyage-désinfection, la formation de son personnel, la lutte contre les nuisibles ;
- application de l'arrêté du 29 Septembre 1997 :

  auto-contrôles réguliers, formation à l'hygiène du personnel prestataire, conservation 5 jours après consommation de plats témoins (échantillons représentatifs) à disposition des services officiels en cas toxi-infections alimentaires collectives ;
- les rapports d'inspection des services vétérinaires.

Article 15 – Ouvrages, installations, matériels et appareils.

Le titulaire est censé, par une visite effectuée pendant la phase de remise des offres, avoir pris connaissance des ouvrages, installations et matériels et appareils utilisés par la ville ;

Les ouvrages, installations, matériels et appareils doivent être maintenus en parfait état de fonctionnement et de propreté. Cette obligation s'étend au local poubelle extérieur à nettoyer. Les agents de la Ville sont chargés de l'entretien.

Pendant l'exécution du marché, le titulaire signale à la ville la conformité ou la non-conformité de tout ou partie des ouvrages, installations, matériels et appareils et propose des mesures d'amélioration de l'équipement en cas de non-conformité ou de nécessité de remise en état. Il en est notamment ainsi en cas d'évolution des normes en vigueur en matière d'hygiène et sécurité.

La ville conserve à sa charge l'ensemble des dépenses de maintenance, de mise en conformité et de renouvellement des matériels et équipements nécessaires au fonctionnement du service.
Le titulaire assiste et conseille la collectivité dans le renouvellement des installations, matériels ou appareils qui lui semblent le mieux adaptés à l'exploitation du service.

Article 16 – Assurances

Le titulaire affirme avoir souscrit et être couvert pour sa responsabilité civile liée aux risques d'exploitation, notamment pour les risques en matière de toxi-infections alimentaires. Il fournira les attestations dès la notification du marché ;

Article 17 – Avance forfaitaire, nantissement

Compte tenu du montant du marché, il n'est pas prévu le versement d'une avance forfaitaire.
Le présent marché ne pourra faire l'objet d'un nantissement.

Article 18 – Modalités de règlement et de paiement

Article 18-1 – Droit à présentation de la facture

Les prestations font l'objet mensuellement, à terme échu, d'un règlement définitif, sur présentation d'une facture établie par le titulaire, sur la base du nombre de repas effectivement servis ;

Article 18-2 – Mode de règlement

Le mode de règlement est le virement administratif. Le délai de paiement est de trente jours à compter de la réception de la facture par la ville.

Le défaut de paiement dans le délai prévu ci-dessus fait courir de plein droit des intérêts moratoires.

Le taux des intérêts moratoires est le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir ; un relevé sera établi chaque jour sur un registre prévu à cet effet ;

Article 18-3 – Modalités de présentation des factures

À l'expiration de chaque mois, le titulaire établit et adresse à la ville une facture, établie sur la base des repas effectivement servis, en un original et deux copies.

La facture comporte obligatoirement les mentions suivantes :

- la date de facturation ;
- le nombre de repas effectivement servis à la maternelle et à la primaire
- le prix HT et TTC du repas, tel que prévu dans l'acte d'engagement ;
- le montant total de la facture ;
- le numéro de compte postal ou bancaire du créancier, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- le montant total hors taxe et le montant TTC de la facture.

Article 19 – Dérogations au CCAG Fournitures courantes et services

Par dérogation à l'article 14, des pénalités seront appliquées au titulaire du marché, dans les conditions suivantes :

- Non respect des menus proposés : 100 euros par manquement
- Non respect de la composition des menus (légumes frais, bio, préparation maison : 100 euros par manquement
- Non respect des repas à thèmes : 100 euros par manquement
- en cas de retard dans l'entrée du fonctionnement, d'interruption partielle ou générale du service, le titulaire verse à la Commune une indemnité calculée en multipliant le nombre d'enfants présents à la cantine par le prix du repas, et par le nombre de jours de retard, ou de mauvais fonctionnement

  Suspension des clauses relatives aux pénalités de retard notamment en cas de difficultés majeures d'approvisionnement

En cas d'inexécution, l'article 36 du CCAG s'appliquera aux frais et risques du titulaire ;

Article 20 - Résiliation

Si les prestations ne sont pas exécutées dans les conditions prévues par le présent marché, celui-ci pourra être résilié par la personne responsable par lettre recommandée avec accusé de réception, après une première mise en demeure.

Le prestataire,

Le Maire,

OLIVIER Jacques