



## PRUNIERS-EN-SOLOGNE

**Service de restauration collective municipale  
Assistance technique, Fourniture de denrées,  
Fabrication et distribution de repas**

**Marché n° 2020REST**

# **CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

**Date et heure limite de réception des plis :**

**Le 25 novembre 2020 à 12h00**

**Maître d'ouvrage :**

Mairie de Pruniers-en-Sologne représentée par son maire, M. Aurélien BERTRAND  
Place des Anciens Combattants – 41200 PRUNIERS-EN-SOLOGNE  
Tél : 02.54.96.60.53 - [mairie.pruniers-en-sologne@orange.fr](mailto:mairie.pruniers-en-sologne@orange.fr)

Profil Acheteur de la Commune : <http://www.ad41.org/pruniersensologne>

Comptable assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier de Romorantin-Lanthenay

<b>1. GENERALITES .....</b>	<b>3</b>
1.1. OBJET DU MARCHÉ .....	3
1.2. FORME ET MODE DE PASSATION .....	3
1.3. DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION .....	3
1.4. NOMENCLATURE .....	3
1.5. DELAI DE VALIDITE DES OFFRES .....	3
<b>2. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ.....</b>	<b>3</b>
2.1. PIECES PARTICULIERES .....	3
2.2. PIECES GENERALES .....	4
2.3. AUTRES PIECES.....	4
<b>3. CONDITIONS DE LA CONSULTATION.....</b>	<b>4</b>
3.1. DUREE DES PRESTATIONS ET RECONDUCTIONS .....	4
3.1. CONDITIONS D’EXECUTION .....	4
3.2. EXECUTION COMPLEMENTAIRE.....	4
3.3. VARIANTES.....	5
3.4. REPRESENTATION DU TITULAIRE - MODIFICATIONS DU MARCHÉ .....	5
3.5. SOUS-TRAITANCE .....	5
3.6. CONNAISSANCE DES LIEUX ET DE TOUS LES ELEMENTS AFFERENTS A L’EXECUTION DES PRESTATIONS .....	5
3.7. REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRES .....	5
<b>4. PRIX – VARIATION DES PRIX – REGLEMENT DES COMPTES – AVANCES - GARANTIE .....</b>	<b>5</b>
4.1. CONTENU ET FORME DES PRIX .....	5
4.2. REVISION DES PRIX.....	5
4.2.1. CALCUL DE LA REVISION DE PRIX – POUR LES SCOLAIRES, PERI ET EXTRASCOLAIRES.....	6
4.2.2. CALCUL DE LA REVISION DE PRIX – POUR LA RESIDENCE AUTONOMIE .....	6
4.3. SUSPENSION/ INTERRUPTION DES PRESTATIONS EN CAS DE FORCE MAJEURE (TYPE COVID) .....	6
4.4. REGLEMENT DES COMPTES .....	7
4.5. AVANCES FORFAITAIRES – GARANTIE A PREMIERE DEMANDE .....	7
<b>5. ASSURANCES.....</b>	<b>7</b>
5.1. ASSURANCE DU TITULAIRE - EXPLOITATION DU SERVICE – RESPONSABILITE CIVILE .....	7
5.2. CLAUSES GENERALES .....	8
<b>6. PENALITES.....</b>	<b>8</b>
<b>7. RESILIATIONS.....</b>	<b>9</b>
7.1. RESILIATION AUX TORTS DU TITULAIRE .....	9
<b>8. CLAUSES DIVERSES.....</b>	<b>10</b>
8.1. CESSION DU CONTRAT .....	10
8.2. TRANSFERT D’ACTIVITE .....	10
8.3. LITIGES.....	10
<b>9. DERNIER ARTICLE : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX.....</b>	<b>10</b>

## 1. Généralités

### 1.1. Objet du marché

La présente consultation porte sur l'organisation de la restauration collective et notamment la fabrication et la fourniture de repas en liaison chaude et prestations diverses pour le service de restauration scolaire municipale, les accueils de loisirs et l'assistance technique pour les repas de la Résidence Autonomie « les Prunelles » de la commune de Pruniers-en-Sologne.

La commune a la volonté de développer les circuits courts d'approvisionnement pour les produits frais. Le détail des prestations à exécuter figure dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

### 1.2. Forme et mode de passation

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée. Il est soumis aux articles L2123-1 et R2123-1 3° du Code de la Commande publique (services sociaux et autres services spécifiques). Conformément à l'article R. 2112-6 du Code de la Commande Publique, il est passé à prix unitaires appliqués aux quantités consommées.

### 1.3. Décomposition de la consultation

Il n'est pas prévu de décomposition en lots. Le marché sera conclu avec une entreprise unique ou des entreprises groupées.

Le choix de ne pas allotir ce marché est justifié par le fait que la commune n'est pas en mesure d'assurer par elle-même les missions d'organisations, de pilotage et de coordination des missions de prestation de services et de fourniture. De plus, la dévolution en lots séparés risque de rendre techniquement difficile ou financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations.

Enfin, la commune n'a pas les moyens humains et logistiques pour assurer l'organisation et la coordination du service public de restauration scolaire. En effet, la préparation des repas est étroitement liée à la fourniture des denrées alimentaires. Le responsable de cuisine réadapte chaque jour les repas en fonction des reliquats de denrées de la veille et il adapte les commandes en fonction des repas, ce qui nécessite de bien connaître le service et ses besoins, afin d'anticiper au mieux les commandes et d'éviter toute forme de gaspillage ou d'insatisfaction des usagers. Il s'agit bien d'une mission globale qui, pour qu'elle soit bien exécutée, et dans l'intérêt du service, doit être assurée par une seule et même entreprise.

### 1.4. Nomenclature

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est : 55523100-3 « services de restauration scolaire » et 55512000-2 « gestion de cantine ».

### 1.5. Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de réception des offres

## 2. Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont des pièces générales et des pièces particulières. Les pièces générales, bien que non jointes aux autres pièces constitutives du marché sont réputées connues du titulaire.

### 2.1. Pièces particulières

- ✓ L'Acte d'Engagement (AE),
- ✓ Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP), dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'administration fait seule foi ;
- ✓ Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes, dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'administration fait seule foi ;
- ✓ Le bordereau de prix unitaires (BPU)

## 2.2. Pièces générales

- ✓ Le Cahier des Clauses Administratives Générales et le Cahier des Clauses Techniques applicables aux services (CCAG-FCS), en vigueur lors de la remise des offres
- ✓ La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 portant modernisation de l'agriculture et de la pêche et ses décrets d'application concernant la restauration collective et scolaire et tous les textes réglementaires qui viendraient à lui succéder ;
- ✓ La loi du 30 octobre 2018 dite « Loi Egalim »
- ✓ Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- ✓ la circulaire n° 2001 - 118 du 25 juin 2001 (NOR : MENE0101186C)
- ✓ La brochure GPEM/DA « Recommandation relatives à la nutrition » et celle du GEMRCN version 20 juillet 2015 ;
- ✓ L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- ✓ Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2011-2015
- ✓ Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

**Nota : Les pièces générales ne sont pas jointes au présent marché, elles sont réputées connues des parties en présence.**

## 2.3. Autres pièces

- ✓ L'agrément sanitaire délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations
- ✓ Le mémoire technique justificatif du candidat et les éventuelles annexes fournies à l'appui de ce mémoire. **Il devra se limiter à 40 pages au maximum.**

## 3. Conditions de la consultation

### 3.1. Durée des prestations et reconductions

Le marché est conclu pour une durée initiale de UN an à compter du **1<sup>er</sup> janvier 2021**. La prestation démarrera le 1<sup>er</sup> janvier 2021.

Il pourra faire l'objet de **DEUX** reconductions expresses pour des périodes d'un an, sans pouvoir excéder une durée de **TROIS** ans, soit **jusqu'au 31 décembre 2023**.

Le pouvoir adjudicateur notifiera au titulaire par écrit sa décision de reconduire ou non le marché au moins **trois** mois avant la date de reconduction du marché.

Le titulaire ne pourra pas refuser la reconduction du marché.

La non reconduction, appliquée dans les conditions sus énoncées, ne saurait être considérée comme une résiliation et ne donnera lieu à aucune indemnité.

### 3.1. Conditions d'exécution

Le nombre maximal de repas à fournir annuellement sera compris dans la fourchette suivante :

- ✓ repas enfants : mini 19 200 - maxi 27 000
- ✓ repas adultes : mini 3 500 - maxi 5 000
- ✓ goûters : mini 6 400 - maxi 9 000
- ✓ pique-niques : mini 240 - maxi 450
- ✓ repas aînés : mini 8 000 - maxi 10 500

### 3.2. Exécution complémentaire

Le marché peut être modifié conformément aux articles R2194-1 et suivants du Code de la commande publique.

Le Pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de recourir à des marchés complémentaires ou à des prestations de services similaires au présent marché dans les conditions de l'article R2122-7 du Code de la commande publique.

### 3.3. Variantes

Les variantes sont interdites.

### 3.4. Représentation du titulaire - Modifications du marché

Dès notification du marché, le titulaire désigne une personne physique, habilitée à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

Le titulaire s'engage à informer dans les meilleurs délais l'administration de tout changement intervenant au titre du présent marché.

L'administration peut apporter unilatéralement, dans l'intérêt général, des modifications au présent marché.

L'administration procédera aux modifications selon la réglementation en vigueur.

### 3.5. Sous-traitance

Aucune sous-traitance ne sera acceptée en cours d'exécution du marché.

### 3.6. Connaissance des lieux et de tous les éléments afférents à l'exécution des prestations

Pour l'exécution de ses prestations, le titulaire est réputé avoir, préalablement à la remise de son offre :

- pris pleine connaissance des documents utiles à la réalisation des prestations,
- apprécié exactement toutes les conditions d'exécution des prestations et s'être parfaitement et totalement rendu compte de leur importance et de leur particularité,
- pris parfaitement connaissance de toutes les conditions physiques et de toutes sujétions relatives aux accès et aux abords, à la topographie et à la nature des prestations à réaliser,
- contrôlé toutes les indications des documents de consultation notamment celles données par le Cahier des Clauses Techniques Particulières, recueilli tous renseignements complémentaires nécessaires et également pris tous renseignements utiles au bon déroulement des prestations.

Le titulaire ne pourra en aucun cas se prévaloir d'une méconnaissance des lieux ou des conditions de travail qui lui sont imposées pour obtenir une quelconque plus-value ou indemnité supplémentaire.

### 3.7. Redressement et liquidation judiciaires

L'article 30-2 du CCAG FCS est applicable en cas de redressement ou de liquidation judiciaire.

## 4. Prix – Variation des prix – Règlement des comptes – Avances - Garantie

### 4.1. Contenu et forme des prix

Le marché est passé à prix unitaires selon l'acte d'engagement.

Les prix sont libellés en « Euro » et réglés dans cette même unité monétaire.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres nécessaires à la parfaite exécution des obligations telles que mentionnées dans les pièces contractuelles du marché.

Pour chacune des prestations les prix seront détaillés hors taxes, toutes taxes comprises, avec précision du taux de T.V.A. appliqué. Les prix hors taxes et TTC seront décomposés de la façon suivante :

- Prix des denrées
- Frais de personnel
- Frais d'exploitation
- Frais administratifs et de gestion
- Rémunération de la société

### 4.2. Révision des prix

Les prix unitaires sont **fermes et non révisables pour la 1<sup>ère</sup> année d'exécution du marché, soit du 1<sup>er</sup> janvier 2021 au 31 décembre 2021.**

Ils seront ensuite révisés une seule fois, sur chaque prix unitaire, au **1<sup>er</sup> janvier** de chaque année, par application des formules indiquées ci-dessous, le mois "M0" étant le mois de signature de l'acte d'engagement par le candidat.

Le titulaire s'engage à transmettre par courrier, au plus tard le **15 octobre** de chaque année, l'état liquidatif des révisions de prix selon les formules ci-dessous. En cas d'absence d'information, les anciens prix restent en vigueur jusqu'à ce que le titulaire notifie par courrier l'état liquidatif des révisions de prix à la commune.

Les prix révisés seront arrondis à trois décimales, le total TTC de la facture sera arrondi à deux décimales.

*Si la troisième décimale est comprise entre 0 et 4 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale demeure inchangée (arrondie par défaut). Si la troisième décimale est comprise entre 5 et 9 (ces valeurs incluses), la deuxième décimale est augmentée d'une unité (arrondie par excès).*

#### 4.2.1. Calcul de la révision de prix – pour les scolaires, péri et extrascolaires

Les prix unitaires sont fermes jusqu'au 31 décembre 2021. A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, et à chaque date anniversaire. Ils seront révisés sur la base de la formule suivante :

$$P = P_0 \times [0,10 + (0,45 I/I_0 + 0,45 I'/I'_0)]$$

Pour laquelle :

- P = prix unitaire révisé
- P<sub>0</sub> = prix unitaire en vigueur l'année précédente
- I = Dernier Indice connu de l'Indice des prix à la consommation (annuel ensemble des ménages, France, base 2015) – nomenclature Coicop : 11.1 Services de restauration - Identifiant [001765051](#)
- I<sub>0</sub> = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières
- I' = Dernier Indice connu de l'Indice des prix à la consommation (annuel ensemble des ménages, France, base 2015) – nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire - Identifiant [001765066](#)
- I'<sub>0</sub> = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières.

#### 4.2.2. Calcul de la révision de prix – pour la résidence autonomie

Les prix unitaires sont fermes jusqu'au 31 décembre 2021. A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, et à chaque date anniversaire. Ils seront révisés sur la base de la formule suivante :

$$P = P_0 \times [0,10 + (0,45 I/I_0 + 0,45 I'/I'_0)]$$

Pour laquelle :

- P = prix unitaire révisé
- P<sub>0</sub> = prix unitaire en vigueur l'année précédente
- I = Dernier Indice connu de l'Indice des prix à la consommation (annuel ensemble des ménages, France, base 2015) – nomenclature Coicop : 11.1 Services de restauration - Identifiant [001765051](#)
- I<sub>0</sub> = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières
- I' = Dernier Indice connu de l'Indice des prix à la consommation (annuel ensemble des ménages, France, base 2015) – nomenclature Coicop : 11.1.2.0.2 Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration - Identifiant [001765067](#)
- I'<sub>0</sub> = valeur du même indice à l'entrée en vigueur du contrat ou lors de la dernière révision des clauses financières.

Ces indices sont tirés du bulletin mensuel de la statistique diffusé par l'I.N.S.E.E. et du bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes applicables au premier jour du mois d'établissement des prix.

Le titulaire fait connaître, au plus tard le 15 octobre de chaque année, sur les paramètres connus à cette date, les tarifs à appliquer pour l'année suivante.

### 4.3. Suspension/ Interruption des prestations en cas de force majeure.

En cas de cessation des prestations pour cas de force majeure, le titulaire facturera les prestations réellement effectuées.

En outre :

- si l'Etat assure la prise en charge partielle de la cessation/réduction d'activité du titulaire, il sera procédé à un ajustement sous forme d'avoir ou de réfaction dont le montant sera égal au reliquat des coûts fixes restant à la charge du titulaire. Le titulaire indiquera dans le mémoire technique le mode de calcul de ces coûts fixes ;
- si l'Etat n'assure pas la prise en charge partielle de la cessation/réduction d'activité du titulaire, les parties devront se rapprocher afin de trouver un accord amiable.

Constitue un cas de force majeure tout événement imprévisible, irrésistible et extérieur aux personnes concernées (catastrophe naturelle, crise sanitaire, absence d'approvisionnement en énergie).

#### **4.4. Règlement des comptes**

Les comptes sont réglés mensuellement au vu du décompte, détaillé par types de prestations exécutées le mois précédent au sein de chaque site établi en exemplaire unique et adressé à la collectivité par Chorus Pro et accompagné d'un relevé d'Identité Bancaire ou Postale et de l'état des repas servis signé. La collectivité se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte ouvert au nom de l'entreprise titulaire du marché.

Le paiement sera opéré par virement dans les 30 jours suivant la réception de la facture sur Chorus Pro. Le défaut de paiement dans le délai des 30 jours fera courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du titulaire du marché à compter du jour suivant l'expiration de ce délai. Le taux des intérêts moratoires applicable est le taux d'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

En cas de désaccord sur le montant de la facture, le mandatement sera effectué sur la base provisoire des sommes admises par la commune de Pruniers-en-Sologne. Si les sommes payées sont inférieures à celles dues au final, leur mandatement complémentaire interviendra selon les conditions réglementaires en vigueur.

Si la commune de Pruniers-en-Sologne n'est pas en mesure, du fait du fournisseur, de procéder aux opérations de vérifications ou toute autre opération nécessaire au mandatement, le délai de paiement sera suspendu jusqu'à la remise par le titulaire de la totalité des justifications qui lui ont été réclamées.

#### **4.5. Avances forfaitaires – Garantie à première demande**

Sans objet. Par ailleurs, il ne sera pas accordé d'avance facultative.

### **5. Assurances**

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation.

La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à ce titre.

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

Le titulaire restera entièrement responsable du matériel de la collectivité qu'elle lui met à disposition, et des accidents ou avaries qui pourraient atteindre ce matériel dans le cas d'une utilisation normale. Il est seule responsable à l'égard des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, des conséquences des actes de son personnel résultant de sa mission.

#### **5.1. Assurance du titulaire - Exploitation du service – responsabilité civile**

Dès la prise en charge des installations, le titulaire est responsable du bon fonctionnement du service.

Le titulaire s'engage à souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies d'assurances, les garanties d'assurance nécessaires pour couvrir d'une manière illimitée, la responsabilité qu'il peut encourir dans son exploitation, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à sa disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou celle de ses préposés, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et justifiera du règlement de ces primes.

Le titulaire est, par ailleurs, seul responsable de la gestion financière du service de la restauration de la collectivité, notamment vis à vis des fournisseurs.

Le titulaire est assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir.

## 5.2. Clauses générales

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

- Les compagnies d'assurances ont communication des termes spécifiques du présent contrat afin de rédiger en conséquence leurs garanties ;
- Le titulaire doit procéder régulièrement à une réactualisation des garanties
- Le titulaire garantit la collectivité contre tout recours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par le titulaire, ce dernier est réputé la prendre intégralement à sa charge.

Toutes les polices d'assurance devront être communiquées à la collectivité. Chaque année, sans que cette dernière ait à en refaire la demande, le titulaire devra justifier du paiement régulier des primes d'assurance.

## 6. Pénalités

Le titulaire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, la collectivité se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge approprié et ce, aux frais et risques du titulaire.

Motif	Montant de la pénalité
Non-respect de l'heure de mise à disposition des repas entraînant un changement de menu.	500 € par défaut
En cas d'interruption générale ou partielle du service imputable au titulaire Non remplacement du chef gérant en cas d'absence	3000 € par jour d'interruption dès le 1 <sup>er</sup> jour d'interruption
Non- fourniture de repas en nombre suffisant et en l'absence de réajustement des quantités par le titulaire (et sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative)	200 € par constat
Changement de menu sans information préalable (et sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative) Non-respect des équilibres nutritionnels Structure des repas et produits non conformes au CCTP Non-respect des grammages (Ecart de +/- 20% toléré)	2 € par repas et par jour
Non-respect des quotas de denrées d'origine biologique et sous signe de qualité Non-respect des engagements qualitatifs en matière de denrées alimentaires	500 € par constat
Non-transmission des analyses bactériologiques	200 € par défaut
Non-respect des DLC ET DLUO (et si le titulaire ne remplace pas les produits à ses frais dans le délai imparti par la commune). <i>L'étiquetage insuffisamment explicite entraîne les mêmes pénalités</i>	200 € appliquée par unité de produit servi non conformes.
Non-conformité des aliments et/ou préparations constatée par les rapports d'analyse bactériologiques	500 € par défaut. Porté à 1000€ en cas de récidive
Non-respect des animations et repas à thèmes	1000 €
Non-respect des règles en vigueur en matière d'hygiène alimentaire constaté par la commune	1000 € par constat
Non-respect des règles d'entretien et d'hygiène des équipements mis à disposition	200 € par infraction constatée.



Non-respect des délais de transmission des pièces mentionnées au présent CCAP	100 € par jour de retard
Non communication du rapport annuel du service	200 € par semaine de retard
Autres dispositions exigées au CCTP ou proposées par le titulaire non respectées (telle la tromperie sur les labels et l'étiquetage)	500 € par constat.
Mise en place d'un responsable de site autre que celui présenté dans l'offre commerciale	2000 €

**NB** : Sauf exception indiquée, les pénalités sont appliquées sans mises en demeure préalables. Elles sont applicables sauf en cas de force majeure, telle que définie par la jurisprudence administrative.

## 7. Résiliations

Les dispositions du CCAG-FCS et du Code de la Commande Publique relatives à la résiliation des marchés publics sont seules applicables.

Par dérogation à l'article 33 du CCAG-FCS, en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, aucune indemnité ne sera versée au titulaire.

En cas de faute d'une particulière gravité et en application de l'article 32 du CCAG FCS, notamment si le titulaire n'assure plus le service depuis plus de cinq (5) jours, la collectivité peut, outre les mesures prévues aux articles précédents, prononcer unilatéralement la résiliation du contrat, sauf cas de force majeure, de destruction (non imputable au titulaire) partielle ou totale de l'ouvrage, équipements et installations nécessaires à l'exploitation du service.

Le titulaire disposera d'un délai de quinze (15) jours pour formuler ses observations. Une fois ce délai expiré, la personne responsable du marché adressera au titulaire, en recommandé avec avis de réception postale, un courrier de résiliation définitive. La résiliation prendra effet à la date fixée par la personne responsable du Marché. En dérogation à l'article 32 du CCAG, aucune mise en demeure n'interviendra préalablement à la décision de résiliation pour les cas énoncés à l'article 32 du CCAG

### 7.1. Résiliation aux torts du titulaire

Le marché peut être résilié aux torts du titulaire avec exécution des prestations à ses frais et risques :

- Sans mise en demeure en cas de manquement du titulaire, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter les prestations aux frais et risques du titulaire.
- Sans mise en demeure en cas d'intoxication alimentaire confirmée suite à enquête de l'Agence Régionale de la Santé, de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou de non-respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation. Cette résiliation est prononcée sans indemnité, ni compensation et ni préavis.
- Après mise en demeure restée infructueuse dans un délai de 15 jours à compter de la notification lorsque le titulaire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais contractuels, notamment en ce qui concerne la production des justifications d'assurance, si les locaux ou matériels confiés au titulaire font l'objet de détérioration ou d'utilisation abusive, lorsqu'il a sous-traité en contrevenant aux dispositions du présent cahier des charges ou lorsqu'il contrevient à la législation ou la réglementation du travail.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés à l'article R. 2143-3 du Code de la Commande Publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D. 8222- 7 à du Code du travail conformément à R. 2143-3 et suivants du Code de la Commande Publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

## 8. Clauses diverses

### 8.1. CESSION DU CONTRAT

Toute cession partielle ou totale du présent contrat ne peut avoir lieu qu'en vertu d'une autorisation résultant d'une délibération de la Commune.

Faute de cette autorisation, les conventions de substitution sont entachées d'une nullité absolue et le présent contrat est résilié sans indemnité.

### 8.2. TRANSFERT D'ACTIVITE

Le titulaire s'engage à informer par écrit la Commune sans délai de tout transfert d'activité (cession de branche commerciale, fusion...) de nature à affecter l'exécution du présent marché.

### 8.3. LITIGES

Les parties s'efforcent de régler à l'amiable les éventuels différends sur l'interprétation ou l'exécution du présent contrat.

A défaut d'accord amiable, le Tribunal administratif de Orléans sera compétent.

## 9. Dernier article : Dérogations aux documents généraux

- Dérogation à l'article 6.6 du CCAG-FCS par l'article 3.5. du présent CCAP relatif aux formes des notifications et communications : le mode de transmission principal est électronique.
- Dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS par l'article 3 du présent CCAP relatif aux pièces contractuelles.
- Dérogation à l'article 9.2 du CCAG-FCS par l'article 5 du présent CCAP relatif au délai de communication des polices d'assurance.
- 14.1.3 du CCAG-FCS par l'article 6. du présent CCAP relatif aux pénalités.
- Dérogation à l'article 32.2 du CCAG-FCS par l'article 7 du présent CCAP relatif à l'absence de mise en demeure préalable à la décision de résiliation.
- Dérogation à l'article 33 du CCAG-FCS par l'article 7 du présent CCAP relatif à l'absence d'indemnité en cas de résiliation pour motif d'intérêt général.