

**Marché de prestations d'exploitation de 9
restaurants administratifs de la DRFiP des
Hauts-de-France**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES
PARTICULIÈRES**

LIEUX D'EXÉCUTION		
Site	Adresse	Ville
DRFiP – Lille Kennedy	82 avenue JF Kennedy	Lille
CFP Cambrai	1 rue de la Paix de Nimègue	Cambrai
CFP Douai	195 avenue de Roubaix	Douai
CFP Dunkerque	37 rue Saint-Matthieu	Dunkerque
CFP Lille-Fives	5 rue Pierre Legrand	Lille-Fives
CFP Lomme	22 rue Lavoisier	Lomme
CFP Roubaix	35 avenue Charles Fourier	Roubaix
CFP Tourcoing	Place de la résistance	Tourcoing
CFP Valenciennes	Rue Raoul Follereau	Valenciennes

*La procédure de consultation est celle de la procédure adaptée ouverte
en application du code de la commande publique.*

ENTRE :

LE CLIENT

Association de gestion des restaurants administratifs du département du Nord « AGRA 59 », représentée par Madame Céline DUPONT, présidente de l'association.

Ci-après dénommée « le client »

D'une part,

ET

LE TITULAIRE

Société NOM + forme juridique

Au capital de

Immatriculée au Registre du Commerce et des sociétés de

Sous le numéro

dont le siège est situé au

Représentée par

Ci-après dénommée le « titulaire »

D'autre part.

Table des matières

<i>1- CADRE JURIDIQUE</i>	4
<i>2- LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS</i>	6
<i>3- PERSONNEL</i>	8
<i>4- CONTRÔLES POUR LE SUIVI DES PRESTATIONS</i>	9
<i>5- MODALITÉS FINANCIÈRES</i>	11
<i>6- PRODUITS DE QUALITÉ DURABLE</i>	14
<i>7- RÉGIME FISCAL</i>	16
<i>8- CONDITIONS D'ACCÈS</i>	16
<i>9- LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULÉ</i>	16
<i>10- CONTINUITÉ DE SERVICE</i>	17
<i>11- RÉEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIÈRES EN COURS DE CONTRAT</i>	18
<i>12- ASSURANCES</i>	18
<i>13- STIPULATIONS GÉNÉRALES</i>	19
<i>14- CONFIDENTIALITÉ</i>	20

LISTE DES ANNEXES

- Annexe 1 : Annexes financières
- Annexe 2 : Dossiers économiques
- Annexe 3 : Présentation des restaurants
- Annexe 4 : Tableau des engagements qualitatifs
- Annexe 5 : Reprise du personnel
- Annexe 6 : Tableau de répartition des charges
- Annexe 7 : Tableau des pénalités
- Annexe 8 : Tableau des prestations quotidiennes

1 - CADRE JURIDIQUE

1.1 Objet du contrat et engagements généraux

Le client confie au titulaire la fourniture de prestations de restauration collective, selon les conditions précisées ci-après, dans les neuf restaurants administratifs dont il est gestionnaire sis dans les locaux de :

Site	Adresse	Ville
DRFIP – Lille Kennedy	82 avenue JF Kennedy	Lille
CFP Cambrai	1 rue de la Paix de Nimègue	Cambrai
CFP Douai	195 avenue de Roubaix	Douai
CFP Dunkerque	37 rue Saint-Matthieu	Dunkerque
CFP Lille-Fives	5 rue Pierre Legrand	Lille-Fives
CFP Lomme	22 rue Lavoisier	Lomme
CFP Roubaix	35 avenue Charles Fourier	Roubaix
CFP Tourcoing	Place de la résistance	Tourcoing
CFP Valenciennes	Rue Raoul Follereau	Valenciennes

Le client confie la réalisation des prestations de service suivantes :

- production sur place sur l'ensemble des sites listés ;
- cafétéria et sandwicherie uniquement sur Kennedy

Le titulaire s'engage à réaliser les autocontrôles des températures au départ et à l'arrivée des produits. D'une façon générale, le titulaire recherche l'amélioration constante de la qualité des services fournis en liaison avec le client. Il s'engage à faire bénéficier le client de son savoir-faire, de ses méthodes de contrôle interne sur la bonne exécution de la prestation, et doit aider à la résolution des problèmes éventuels.

Le titulaire est réputé :

- avoir apprécié exactement la nature, l'importance et les particularités de fonctionnement du client et de ce qui est demandé dans le marché ;
- s'être entouré de tous les renseignements nécessaires à l'établissement de son offre.

Le client se réserve le droit de contrôler les moyens mis en œuvre par le titulaire, dans les conditions définies ci-après.

1.2 Durée du Contrat

Le contrat prend effet le 1^{er} octobre 2026 et est conclu pour une durée d'un (1) an renouvelable par tacite reconduction dans la limite de trois (3) périodes complémentaires d'une (1) année chacune pour se terminer au plus tard le 30 septembre 2030.

Le titulaire ne peut s'opposer à la reconduction, conformément à l'article R. 2112-4 du code de la commande publique.

LIMITES DU CONTRAT

Le client se réserve le droit de faire appel à d'autres titulaires de son choix pour des prestations annexes, à savoir autres que les repas servis dans les locaux précités, et dont le titulaire n'a pas l'exclusivité.

Au-delà des prestations telles que décrites dans le présent contrat, le titulaire propose des réponses flexibles et pertinentes à des demandes occasionnelles formulées par le client.

Le titulaire s'interdit d'exercer dans les locaux, mis à disposition par le client, toute activité autre que la fourniture des prestations définies dans le présent contrat.

Le titulaire s'interdit donc de se livrer à une vente, ou d'exercer toute action de promotion ou de publicité commerciale dans ou à partir des locaux mis à sa disposition, que ce soit pour ses propres activités de restauration, ou pour toute autre activité ou entreprise tierce.

1.3 Documents contractuels

Les documents régissant le présent marché sont, dans l'ordre :

- L'acte d'engagement du marché signé par le client et le titulaire au moment de l'attribution du marché et ses annexes ;
- Le cadre de réponse complété par le titulaire ;
- Le cahier des clauses administratives (CCAP), le cahier des clauses techniques (CCTP) et ses annexes dûment signés par le titulaire ;
- Les annexes financières, complétées de l'ensemble des éléments de prix de l'offre du titulaire et signée par une personne dûment habilitée ;
- Les dossiers économiques, complétés de l'ensemble des éléments constituant les frais fixes et signé par une personne dûment habilitée ;
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) du candidat.

1.4 Responsabilité

Le titulaire est seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel qu'il emploie dans le cadre des prestations, objet du présent contrat.

Il fait son affaire personnelle du résultat de l'exploitation du restaurant, dans les conditions définies aux documents contractuels.

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au client les modifications survenant au cours de l'exécution du marché, qui se rapportent au fonctionnement de l'entreprise pouvant influencer sur le déroulement du marché et notamment :

- sa raison sociale ou dénomination ;
- la forme juridique sous laquelle il exerce son activité ;
- son adresse ou son siège social ;
- la répartition du capital social ;
- les personnes ayant pouvoir de l'engager ;
- les renseignements qu'il a fournis pour l'acceptation d'un sous-traitant ou l'agrément de ses conditions de paiement.

1.5 Résiliation

1.5.1 Cas d'inexécution totale ou partielle du contrat par le prestataire

L'inexécution totale ou partielle des prestations, et sauf circonstances visées à l'article 10 du présent document ayant empêché le prestataire de remplir ses obligations, entraînera l'application d'une pénalité journalière forfaitaire égale à 40 % du prix des repas (part alimentaire + frais fixes) multiplié par la moyenne journalière constatée le mois précédent. En cas de non-reprise au bout d'un délai de quinze (15) jours, le client pourra dénoncer le contrat de plein droit sans préavis et sans indemnité.

1.5.2 Cas de manquements contractuels

En cas de manquement grave ou répété de l'une des parties à ses obligations contractuelles, l'autre des parties peut procéder de plein droit à la résiliation du contrat après mise en demeure par lettre recommandée non suivie d'effet au bout de quinze (15) jours.

À titre d'exemples, sont motifs de résiliation :

- situation irrégulière du titulaire au regard de la législation fiscale, sociale et du travail ;
- défaut ou résiliation d'assurance du titulaire ;
- incapacité ou interdiction d'exploitation du titulaire pour quelle cause que ce soit ;
- manquements graves aux règles d'hygiène et de sécurité.

Les parties conviennent du préavis. En l'absence d'accord des deux parties, le préavis est de trois (3) mois dont le délai est incompressible pour la reprise du personnel réglementée.

Le client communique les manquements ou non-conformités par écrit au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Trois (3) avertissements en courrier recommandé avec accusé de réception, dans tous les cas de figure, peuvent donner lieu à une dénonciation de plein droit du marché.

1.5.3 Résiliation anticipée

Chaque partie a la possibilité de faire cesser le contrat sans indemnité de part et d'autre à la condition de prévenir l'autre partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

En conséquence, le titulaire a à sa charge de reclasser le personnel en place au fur et à mesure de ses opportunités. Le client ne prendra pas en charge ni les frais ni les coûts légaux, contractuels et conventionnels générés par la rupture des contrats de travail.

1.6 Suspension temporaire d'activité

Le client se réserve la possibilité de suspendre tout ou partie des prestations objet du présent marché dans les 9 restaurants, en cas de travaux ou de contraintes techniques affectant les locaux de restauration ou empêchant l'exécution normale du service.

Cette suspension pourra intervenir après notification écrite adressée au titulaire avec un préavis de 15 jours. Dans la mesure du possible, le client notifiera la durée maximale des travaux.

Durant cette période, aucune prestation ne sera exécutée et aucune rémunération ne sera due au titulaire. Le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité, pénalité, ni compensation financière du fait de cette suspension financière.

La suspension pour travaux est réputée constituer une sujétion technique acceptée par le titulaire lors de la remise de son offre.

À l'issue de la période de suspension, l'exécution du marché reprendra de plein droit aux conditions initiales.

2 – LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

Le titulaire intervient dans les locaux mis à disposition gratuite, paisible et continue par le client. Il utilise les locaux, équipements et matériels mis à sa disposition avec le même soin que s'il en était propriétaire.

2.1 État des lieux et plan de prévention

Les parties procéderont, à la prise d'effet du contrat et à l'initiative du client, préalablement à l'exécution des prestations, à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels mis à disposition.

À l'issue de cette inspection, les parties dressent contradictoirement :

- le plan de prévention relatif à l'hygiène et la sécurité visé aux articles R 4512-6 et suivants du Code du Travail (ci-après « Plan de Prévention ») ;
- un état des locaux, matériels et mobiliers (sur la base de l'annexe 3).

Cet état des lieux doit notamment mentionner l'état de vétusté des différents biens immobiliers et mobiliers. Il peut être réalisé dans le mois qui suit l'ouverture du marché et sera annexé au présent contrat pour en être partie intégrante.

Le titulaire reconnaît à l'issue de l'état des lieux :

- être parfaitement informé de la constitution des locaux et de la consistance des matériels et équipements dont il assure l'utilisation et le nettoyage ;
- parfaitement connaître les recommandations des fabricants, les normes et règlements ainsi que les règles de sécurité applicables aux locaux et matériels.

Pour se soustraire à son obligation de résultats et au maintien en parfait état de propreté et de fonctionnement des équipements, le titulaire ne peut faire valoir :

- d'un manque ou l'inexistence de spécifications afférentes aux installations et/ou aux matériels ;
- des oublis des entreprises qui auront réalisé les installations dans les domaines du réglage, des finitions ou du nettoyage.

À la demande de l'une ou l'autre des parties, il est établi un nouvel état des lieux dans le mois suivant l'expiration de chaque année contractuelle.

2.2 Équipements et réglementation

Le titulaire a à sa disposition des locaux, installations, équipements et matériels nécessaires à l'exécution de l'intégralité de la prestation, objet du présent contrat, dans le respect de la réglementation fiscale et conformément aux règles d'hygiène et de sécurité au travail en vigueur.

Un accès à des locaux sanitaires équipés et des vestiaires, ou, au minimum des armoires individuelles fermant à clé est à la disposition du personnel du titulaire.

Dans le cas où les locaux sanitaires et vestiaires sont accessibles par l'extérieur des zones de fabrication et de service, une procédure adaptée est mise en place, dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique (PMS).

2.3 Modifications de conditions d'exécution du contrat

Le titulaire s'engage à tenir le client informé des nouvelles dispositions réglementaires en termes de conformité des locaux. Le client s'engage à planifier les mises en conformité dans les meilleurs délais.

Toute non-conformité qui entraînerait un risque en matière d'hygiène de la prestation ou un risque d'accident du travail pour le personnel du titulaire, doit être écrite dans un compte-rendu de visite et hiérarchisée selon l'urgence.

Le titulaire mettra en œuvre toutes les procédures palliatives dans l'attente éventuelle de l'exécution des travaux.

Dans le cas où les travaux ne seraient pas exécutés, il est convenu que le titulaire se met en procédure de mode « dégradé » en accord avec le client.

En cas de fréquentation supérieure au seuil maximum prévu au contrat, le client et le titulaire évaluent ensemble les nouveaux besoins.

En fin de contrat, le titulaire s'engage à restituer les locaux, agencements, matériels et mobiliers qui lui ont été confiés dans l'état où ils se trouveront alors, compte tenu de l'usage normal qui en a été fait.

2.4 Matériels d'exploitation

Une liste non exhaustive des matériels est mise à la disposition du titulaire et jointe en annexe 3 « Présentation des restaurants » au présent contrat.

Elle ne saurait constituer un engagement contractuel de la part du client qui se réserve le droit de la modifier tant en quantité qu'en qualité.

À la prise du marché, le titulaire propose au client une liste exhaustive du matériel non inventorié nécessaire à la mise en place de sa prestation.

Le client se réserve le droit d'accepter ou de refuser tout ou partie de la liste qui lui est fournie, le titulaire propose alors une ou des listes de matériel alternatives.

Les modalités de renouvellement des matériels et verreries et vaisselles sont définies à l'annexe 6 « Tableau de répartition des charges ».

2.5 Conditions d'accès et de circulation dans les restaurants

2.5.1 Horaires et périodes

Le personnel du titulaire a accès aux locaux du lundi au vendredi, hors jours de fermeture du client. Les horaires d'accès des salariés du prestataire seront aménagés avec le client de façon à permettre l'exploitation du restaurant.

2.5.2 Personnel autorisé

Le titulaire est autorisé à utiliser pour sa prestation les accès aux locaux dans les conditions visées au plan de prévention et maintenues par le client pendant toute la durée du contrat.

Seuls peuvent accéder à la zone technique :

- le personnel du titulaire appartenant à l'équipe du restaurant ou aux services supports du titulaire ;
- toute personne autorisée par le client ;
- les fournisseurs du titulaire ;
- les fournisseurs du client, chargés de toute opération de réparation, d'entretien ou autre, se rapportant aux obligations du client au titre des présentes ;
- les services d'hygiène ;
- les représentants de l'administration autorisés.
- le titulaire met à disposition de tout visiteur des kits jetables, dans le respect de la réglementation hygiène.

2.5.3 Clause de réserve

Le client se réserve la possibilité d'utiliser la salle à manger et la cafétéria en dehors des heures de repas. Dans cette hypothèse, il s'engage à veiller au strict respect de la réglementation sanitaire en interdisant l'accès aux zones techniques à des personnes non équipées afin d'éviter tout risque de contamination.

2.5.4 Horaires des livraisons

Les livraisons ne doivent pas être effectuées pendant les heures de service restauration. Elles ne peuvent pas avoir lieu avant 7h30.

Le titulaire communique au client et au gestionnaire du site les horaires de livraisons selon les dispositions arrêtées avec le client (cf article 1.2 du cahier des clauses techniques).

3- PERSONNEL

3.1 Personnel du titulaire

Le titulaire met en place et gère l'ensemble du personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant. À ce titre, il recrute et rémunère le personnel nécessaire sous sa seule responsabilité et a la responsabilité de la définition et de l'organisation et de la qualification du personnel.

Le titulaire a indiqué dans sa proposition :

- la liste du personnel et sa qualification ;
- les salaires et charges correspondants détaillés ;
- la qualité et la mission détaillées du responsable de site, ainsi que sa disponibilité pour le client.

3.1.1 Désignation des responsables des restaurants

Le titulaire remet au client la liste nominative du personnel d'intervention pour agrément par le client **dix (10) jours ouvrés** au moins avant la date de la première intervention. À cette liste le titulaire doit joindre :

- les qualifications de chacun des intervenants (personnel du titulaire et sous-traitants) ;
- l'attestation des formations de son personnel sur la prévention des risques.

Le responsable du site ainsi que le responsable de production, interlocuteurs privilégiés sont présentés au client pour approbation préalable et avant prise de fonction.

Le responsable du site doit être soumis à une période d'essai au terme de laquelle son maintien sur le site peut être confirmé. À défaut, il doit être changé dans un délai d'un (1) mois maximum.

Toute mutation du responsable de site ou d'un chef de production doit être soumise à accord du client et doit respecter un préavis d'un (1) mois sauf circonstances exceptionnelles.

Le titulaire propose un remplaçant présentant au minimum le même niveau de compétence et assurant le même suivi des prestations.

En cas de manquement de ces personnes, dûment constaté et communiqué par le titulaire au client par tout moyen, le client se réserve le droit d'exiger du titulaire son remplacement par une/des personne(s) de qualifications équivalentes, dans un délai d'un (1) mois à compter de l'envoi de la demande, sous peine d'une éventuelle résiliation du marché.

Le client se réserve le droit de ne pas retenir la candidature proposée à la prise du contrat ou en cours d'exécution si elle se révèle non adaptée aux besoins ou au contexte d'intervention spécifique.

3.1.2 Gestion du personnel

Gestion du personnel en début de contrat

Dans l'hypothèse où le titulaire succède à un précédent exploitant, le client s'engage à communiquer ou à faire communiquer par le précédent exploitant préalablement à la signature du contrat les données exactes concernant notamment le montant des salaires et la nature des avantages dont bénéficie le personnel à reprendre.

Dans le cadre de la reprise du personnel du site, le titulaire s'engage à remettre chaque semaine la liste et l'évaluation des personnels qui sont déplacés ou retenus après prise en compte de leurs attentes.

A quatre-vingt-dix (90) jours après la prise du contrat l'équipe définitive doit être consolidée.

Gestion du personnel en cours de contrat

Le titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et législation du travail.

À chaque mouvement de personnel, le titulaire devra immédiatement en informer le client, fournira la liste complète de ses personnels au client.

Avant le 31 janvier de l'année N, le titulaire fournira la liste complète des personnels ayant travaillé sur les sites ainsi que leurs salaires chargés durant l'année N-1.

Le titulaire s'engage de façon générale, à faire respecter par son personnel toutes les consignes intérieures édictées par le client.

Gestion du personnel en fin de contrat

- Continuité des contrats de travail en cas de rupture du contrat

En cas de rupture du présent contrat, si le client confie la gestion de son service de restauration à un autre prestataire, la succession d'employeurs se fait conformément aux dispositions en vigueur de l'avenant 2 de l'avenant 3 de la Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités.

Le client s'engage à fournir par écrit au titulaire les coordonnées du successeur, vingt-cinq (25) jours au moins avant l'expiration du présent contrat, de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail. Le titulaire s'engage à faire connaître également ces éléments à la demande du client lors de l'engagement de la procédure de consultation.

- Personnel d'encadrement

Est visé par les dispositions ci-après le personnel d'encadrement qualifié comme tel par la Convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités.

En cours d'exécution du contrat et pendant deux (2) ans à compter de sa date effective de résiliation quelle qu'en soit la raison, le client s'interdit d'embaucher directement ou indirectement à son service tout personnel d'encadrement du titulaire qui travaillerait ou aurait travaillé au sein de l'équipe en place, personnel contractuellement lié au titulaire.

- Fermeture du service de restauration

En cas de fermeture de site envisagée, le client s'engage à respecter le délai de prévenance de 3 mois afin que le titulaire puisse procéder au reclassement du personnel.

3. 2 Personnel du client

À la date de publication de l'appel d'offre, le client affecte aux restaurants de Valenciennes et Roubaix des employés de service dont le volume horaire est précisé ci-dessous :

- Restaurant de Valenciennes : 1 agent Berkani, 4h27 par jour
- Restaurant de Roubaix : 1 agent technique, 4h par jour

Ces employés sont placés sous la seule autorité du client. Ils ne peuvent en aucun cas être placés sous l'autorité fonctionnelle du titulaire.

Les attributions des tâches de ces agents sont précisées dans leur contrat. Il est indiqué qu'ils n'ont pas la possibilité d'être affectés à des tâches de production.

Ces employés ne sont pas remplacés pendant leurs congés annuels ou autres absences (congés de maladie ou autres).

En cas de cessation d'activité des personnels du client (retraite ou autre motif), ces derniers ne seront pas remplacés. Le client s'engage à communiquer au prestataire la date définitive des départs dès qu'il en aura lui-même connaissance.

4 CONTRÔLES POUR LE SUIVI DES PRESTATIONS

4.1 Contrôles documentaires

Le client se réserve le droit d'exercer des contrôles documentaires aléatoires sur :

le nombre et la qualification des personnels déployés sur site ; pour ce faire, le titulaire s'engage à communiquer, à première demande et dans les meilleurs délais, les états de présence de son personnel ;

les factures du titulaire relatives à l'approvisionnement en denrées : ce contrôle a pour but de s'assurer de l'origine des produits servis, mais aussi, le cas échéant, d'établir des rapprochements entre ces éléments, l'état des caisses communiqué mensuellement et le détail des plats servis aux convives tel qu'il figure dans les factures adressées au client.

4.2 Contrôles de la prestation

Le client se réserve le droit de procéder à tout contrôle physique qu'il jugerait nécessaire et sans en référer préalablement au titulaire.

Ces contrôles peuvent être effectués par le client lui-même, ou toute personne, dûment mandatée.

Ces contrôles s'effectuent sur la base du présent contrat et ses annexes.

Ces contrôles portent notamment sur :

- le respect des règles de salubrité des denrées,
- le respect de l'entretien des locaux,
- les aspects nutritionnels et gastronomiques,
- les spécifications qualitatives,
- les spécifications quantitatives, notamment grammage des denrées servies aux convives,
- les conditions d'utilisation par le titulaire des installations, équipements et matériels que le client a mis à sa disposition.

4.3 Non-conformités et pénalités

Le client communique les non-conformités par écrit au titulaire afin qu'il présente sous quarante-huit (48) heures les actions correctives qu'il a l'intention de mettre en place.

Les pénalités sont appliquées instantanément selon les situations précisées à l'annexe 7 « Tableau des pénalités », à tout moment de l'exécution du marché, par le client. Elles sont cumulables.

Les pénalités appliquées suite aux contrôles aléatoires définis au présent contrat sont consignées pour rapport, avec l'état des non-conformités.

Si d'autres engagements étaient pris à l'issue de ces contrôles, ils deviendraient contractuels et donc soumis à des pénalités.

Dans l'hypothèse où les résultats des contrôles de la prestation seraient non conformes, et/ou engendreraient des actions complémentaires de la part du client, leurs coûts seraient à la charge du titulaire.

Pendant la consultation, en phase de négociation suite aux auditions, ces pénalités peuvent être ajustées selon d'autres engagements du soumissionnaire.

Trois (3) avertissements en courrier recommandé avec accusé de réception, dans tous les cas de figure peuvent donner lieu à une dénonciation du marché.

4.4 Engagements relationnels

4.4.1 Remise de documents

À la prise du marché, le titulaire remet au client les documents suivants :

- la liste du personnel, tel que défini à l'article « Personnel » des présentes ;
- les contrats de maintenance, d'entretien et de nettoyage à sa charge conformément à l'annexe 6 « Tableau de répartition des charges » ;
- l'analyse des risques pour la santé des consommateurs, un complément d'analyse de risques spécifiques au site peut être réalisé dans les huit (8) jours suivant la prise du marché ;
- une copie de chacun des contrats souscrits pour la réalisation de sa prestation ;
- une attestation d'assurance telle que définie à l'article « Assurances ».

Pendant l'exécution du contrat, le titulaire est dans l'obligation de remettre au client les documents suivants à jour :

- le compte rendu de désordre ou de dysfonctionnement « majeur » (c'est-à-dire notamment, mais sans limitation : constat d'une infiltration d'eau, d'une inondation, d'une vitre ou d'un mobilier cassés..) selon les procédures internes du client, dans un délai **d'un (1) jour** ouvrable à compter de la date du constat,
- le rapport mensuel d'activité, dans un délai de **cinq (5) jours** ouvrables à compter du 1^{er} jour calendaire du mois en cours ;
- le titulaire assure la préparation de ces rapports mensuels d'activité, dont le modèle est déterminé d'un commun accord par les parties dans un délai de quarante-cinq (45) jours à compter de l'entrée en vigueur du contrat.
- le rapport annuel d'activité dans un délai de **trente (30) jours** ouvrables à compter de la date anniversaire du contrat ;
- le titulaire doit fournir, dans les **dix (10) jours** ouvrés qui précèdent une réunion programmée, l'ensemble des documents exigés au titre du présent contrat, et ceux demandés par le client ;

- un plan de progrès est à remettre par le titulaire au client, au plus tard au mois de juin de chaque année, tel que défini à l'article « Politique qualité ».

Le titulaire doit informer le client de toute modification réglementaire relative à la restauration collective, quel que soit le sujet concerné, ainsi, ils prennent ensemble les mesures nécessaires à l'application de la réglementation.

Ces délais sont soumis à pénalités listées à l'annexe 7 « Tableau des pénalités ».

4.4.2 Comités de restauration

Le client organise des comités de restauration dont la fréquence est déterminée à la signature du contrat, conformément à la réglementation fiscale en vigueur.

La 1^{ère} réunion a lieu dans un délai de trente (30) jours après la date de mise en service prévue au présent contrat.

Le titulaire participe aux comités de restauration. Il est représenté par le responsable qu'il a désigné au titre de l'article « personnel » précité. Le titulaire peut également intégrer un cabinet conseil.

Ces réunions auront pour objectifs de :

- analyser et informer les convives sur le respect des engagements du titulaire : provenance et choix des produits, respect des quantités, température et cuisson des plats, etc ;
- assurer le suivi des diverses actions menées par le titulaire en vue du maintien à niveau de la qualité ;
- identifier et analyser les demandes ou suggestions formulées par les convives afin d'améliorer la qualité du service : retour mail, cahier des suggestions, etc ;
- contrôler le bon suivi des incontournables en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- valider les menus à venir ;
- veiller au maintien du taux de fréquentation du restaurant.

Pour cela, le titulaire s'engage à fournir au client les pièces nécessaires aux analyses citées ci-dessus pour leur étude.

Le titulaire peut aborder tout autre sujet lors de ces comités de restauration. Il argumentera auprès des intervenants sur les différents points à traiter.

Le titulaire présente un compte rendu de ces comités de restauration, qui est validé par le client, pour diffusion aux convives, ou représentants de convives.

Le titulaire prendra en compte les résolutions prises au cours de celles-ci et rendra compte de ses actions lors de la réunion suivante.

Selon les thèmes qui nécessitent des actions correctives rapides, le plan d'actions est présenté sous 8 jours.

4.4.3 Évaluation de la fréquentation

Chaque trimestre, le client effectue une synthèse de la fréquentation du restaurant.

Une baisse de la fréquentation substantielle sur un restaurant, sans lien de causalité objectif avec l'activité du client, par rapport à la fréquentation constatée à la même époque au titre de l'année d'exécution précédente, fait l'objet de la mise en place d'un plan d'actions concerté.

En cas de non observation de ce plan d'actions par le titulaire, le client se réserve la possibilité de résilier le marché aux torts du titulaire. Les pénalités sont appliquées de plein droit.

5 MODALITÉS FINANCIÈRES : TARIFICATION AU PLAT

5.1 Prix du repas

Le prix des repas est réputé comprendre l'ensemble des charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents à la prestation, au conditionnement, à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Le titulaire s'engage en conséquence sur le montant HT des prix de repas arrêtés au présent contrat et composés de la manière suivante :

- d'une partie variable dite « part alimentaire », selon les modalités détaillées ci-après ;
- d'une partie fixe correspondant aux frais de fonctionnement du titulaire en application du présent marché, dont le montant est fixé dans l'annexe financière.

Demande spécifique au démarrage du contrat

Il est demandé au prestataire de préciser les éléments de communication et de chiffrer l'offre de remise commerciale qu'il propose pendant le premier mois qui suit le démarrage du contrat afin de faire connaître la nouvelle offre auprès des agents sur le site.

5.1.1 Prix alimentaires

Les prix alimentaires sont déterminés sur la base de l'unité de facturation suivante :

1 point = 0,109 € HT soit 0,120 € TTC.

Le coût de chaque plat, pour la partie correspondant à la valeur des denrées entrant dans sa composition, est fixé par un nombre entier de points.

Le titulaire renseigne sur cette base la liste des plats et grammages qui figure en annexe 1 en respectant les précisions données.

Les plats qui ne seraient pas listés dans la liste des plats et grammages peuvent être détaillés dans la partie « complément » de cette annexe. Aucun plat ne peut donc être considéré comme hors contrat en cours d'exécution du marché, sans accord préalable du client.

Les « plats de repasse », c'est-à-dire issus de la production de la veille (J-1), sont déclassés dans une catégorie tarifaire inférieure. Un affichage dédié permet de les distinguer de la production du jour.

5.1.2 Frais fixes

Les frais fixes incluent l'ensemble des frais de fonctionnement à la charge du titulaire, tels que détaillés dans l'annexe 6 « Tableau de répartition des charges ». Ils font l'objet d'un récapitulatif détaillé par grands postes et par tranche de facturation pour arriver en synthèse à un droit d'admission global pour le restaurant.

Le titulaire fixe les prix correspondant aux « frais fixes » au réel, selon les tranches de fréquentation définies à l'article « Facturation » ci-après, sur la base des éléments détaillés dans le dossier économique.

Le non-respect des engagements est soumis à pénalité telle que définie dans l'annexe 7 « tableau des pénalités ».

5.2 Modalités d'encaissement

L'encaissement des recettes perçues auprès des convives est effectué via un logiciel de caisse fourni par la DRFiP des Hauts-de-France et du Nord.

Pour information, depuis 1^{er} janvier 2025, tous les restaurants ont le même logiciel de caisse : INNOVORDER.

L'encaissement des recettes est effectué :

- par un système de badge remis aux convives par le client ;
- ou pour les convives extérieurs autorisés, par carte bancaire, chèque ou espèces.

Le titulaire programme le système d'encaissement global, en prenant en considération le respect de la réglementation en vigueur relative aux avantages en nature.

La programmation des caisses est réalisée sur la base des données communiquées par le client, notamment concernant les modalités de sa participation aux frais fixes.

Une édition de la programmation est remise au client pour validation, à l'ouverture du marché, puis, annuellement à chaque révision de prix. À ce titre, le client fournit au titulaire, par écrit, les nouvelles données. Aucune modification de programmation ne peut se faire sans un écrit émanant du client.

Le compte de l'utilisateur est débité du montant de la part alimentaire et de la part de frais fixes à régler par le convive.

Un post-paiement est possible pour les catégories restreintes de badge type badge de service dont la liste est fournie par le client.

L'alimentation des badges se fait par rechargement en caisse par carte bancaire, chèque, espèces. En outre, pour le restaurant de Lille Kennedy, le e-chargement est possible.

Tous les ans, le client remet au titulaire un état des comptes inactifs depuis plus d'un an pour remboursement du solde au client. Le titulaire a alors 60 jours calendaires pour effectuer le virement sur le compte bancaire de l'association.

Le titulaire organise avec le fournisseur de système d'encaissement une réunion formalisée avec le client pour ajuster les besoins qui permettent de faciliter et fiabiliser le contrôle de la facturation.

Il est précisé que les titres de paiement, quel qu'ils soient, comme, par exemple, les tickets restaurant, chèque repas ne peuvent pas être acceptés par le titulaire.

5.3 Modalités de facturation

Lors de la prise d'effet du marché, le titulaire fournit au client un modèle de facture pro forma pour adaptation et validation en fonction des besoins du client. Sous réserve du respect des dispositions fiscales visées au présent contrat chaque facture est majorée du taux réduit de TVA en vigueur au jour de la facturation.

Le titulaire transmet ses factures mensuelles (1 facture par restaurant) au client dans un délai de cinq jours maximum après la fin de mois concerné. Les factures sont accompagnées des états de sortie de caisse.

Pour définir la tranche de facturation mensuelle, le calcul du nombre moyen de repas journaliers s'effectue en divisant le nombre de repas servis sur le mois par le nombre de jours de fonctionnement du restaurant durant le mois.

Toutefois, compte tenu des spécificités des mois de juillet et d'août, le mois de référence pour la détermination du terme fixe de juillet et d'août sera le mois de juin.

Pour le restaurant Lille Kennedy :

- Tranche 1 : 200 à 250
- Tranche 2 : 251 à 300
- Tranche 3 : 301 à 350
- Tranche 4 : 351 à 400
- Tranche 5 : 401 à 450
- Tranche 6 : 451 à 500
- Tranche 7 : 501 à 550
- Tranche 8 : 551 à 600
- Tranche 9 : 601 à 650
- Tranche 10 : 651 à 700

Pour les restaurants des CFiP de Dunkerque, Fives et Valenciennes :

- Tranche 1 : 21 à 50
- Tranche 2 : 51 à 60
- Tranche 3 : 61 à 70
- Tranche 4 : 71 à 80
- Tranche 5 : 81 à 100

Pour les restaurants des CFiP Cambrai, Douai, Lomme, Roubaix et Tourcoing :

- Tranche 1 : 1 à 20
- Tranche 2 : 21 à 30
- Tranche 3 : 31 à 40
- Tranche 4 : 41 à 50
- Tranche 5 : 51 à 70

Le calcul de la part fixe à facturer se fait en multipliant le droit d'admission par repas fixé dans l'annexe financière pour la tranche définie, par le **nombre total de repas du mois facturé** pour le self.

Le client s'acquitte de la différence entre le cumul des frais fixes et des prestations alimentaires et la part encaissée sur le compte des convives (Part fixe + prestations alimentaires – montant perçu des convives = Montant à facturer au client).

La vente de sandwich et de produits de cafétéria ne peut donner lieu à facturation par le prestataire de frais fixes au client. Les frais fixes devront être intégrés au prix du produit facturé aux usagers.

En revanche, une redevance de 15 % sur le chiffre d'affaires de la cafétéria, du service de sandwicherie et sur toute autre prestation proposée par le titulaire, sera reversée annuellement au client.

5.4 Règlement

Le client s'engage à régler les sommes dues par virement sur le compte bancaire du titulaire au plus tard trente (30) jours après réception de la facture. Le titulaire transmet son RIB au client.

Le client notifie au titulaire, par lettre recommandée avec avis de réception, toute contestation concernant la facturation dans un délai de quarante-cinq (45) jours suivant la date de la facture.

Toute contestation partielle de la facturation, ne peut en aucun cas justifier un défaut de règlement total des prestations. En cas de litige dans la facturation, le client règle le montant ne faisant pas contestation de la facture litigieuse.

Toute facture n'ayant fait l'objet d'aucune contestation dans le délai légal est réputée acceptée et ne peut en conséquence faire l'objet d'aucune contestation ultérieure.

En toute hypothèse, le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures n'entraînera pas de plein droit la faculté pour le titulaire de suspendre ses prestations à l'égard du client, sous réserve que le non-paiement des factures ait été objectivement motivé.

5.5 Révision des prix

Les prix du marché sont établis sur la base des conditions économiques du mois M0 de démarrage du marché. Les prix sont réputés fermes et définitifs durant un (1) an à compter de la date de prise d'effet du contrat.

Les prix alimentaires et les frais fixes seront révisés automatiquement, de plein droit et sans formalité, chaque année civile le 1^{er} du mois qui suit le jour anniversaire du contrat par application de la formule ci-après :

$$Pr = Po [0,125 + 0,875 (I / Io)]$$

Dans laquelle :

- Pr = prix révisé
- Po = Prix stipulés au contrat
- I = Dernière valeur connue de l'indice annuel des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.2 – Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'admin.
- Io = Valeur de I à la date de signature du contrat.

Si l'un quelconque des indices ci-dessus ne pouvait plus être appliqué, pour quelque motif que ce soit, il serait remplacé par un autre indice de même valeur économique qui serait adopté en accord entre les parties dans les huit jours de la demande formulée en ce sens.

Clause butoir :

L'augmentation annuelle moyenne des prix résultant de l'indexation ne peut excéder 3 %. En cas de dépassement, les parties se réunissent pour convenir d'éventuels ajustements des prestations ou approvisionnements.

À défaut d'accord, le pouvoir adjudicateur pourra résilier le contrat sans indemnité pour la part non exécutée.

Les prix sont révisables à la hausse comme à la baisse. Toute baisse réglementaire doit être répercutée sur les prix contractuels.

6 PRODUITS DE QUALITÉ DURABLE

6.1 Approvisionnements

En application de l'article L.212-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose au présent contrat, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fournitures de produits alimentaires durables et de qualité correspondant à au moins 50 % du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20 % en produits issus de l'agriculture biologique.

Cette obligation résulte de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM ».

Le titulaire est libre d'appliquer cette obligation sur tout ou partie des produits sous réserve de respecter l'obligation d'atteindre au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique et au moins 50 % d'achats de produits durables et de qualité au total, produits biologiques inclus.

En application de l'article 257 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », à partir du 1^{er} janvier 2024, cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est complétée par une autre obligation, imposée au présent contrat, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fournitures de produits alimentaires durables et de qualité correspondant 100 % du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons.

Les approvisionnements locaux seront privilégiés. Un produit local est défini comme provenant d'un rayon de 70 km, un produit régional d'un rayon de 200 km. Ces produits doivent être majoritairement frais, de saison et issus de pratiques agricoles raisonnées et durables.

Ne sont pas considérés comme locaux ou régionaux les produits simplement livrés par un distributeur implanté localement, si leur origine de production se situe hors de la zone définie.

6.2 Obligations de suivi pour le titulaire des approvisionnements

Le titulaire transmet une fois par an à l'acheteur par voie dématérialisée le total facture HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues.

Ces totaux facturés devront être détaillés par familles de produits et pour certains produits.

La transmission devra se faire au moyen d'un outil informatique dont le choix est laissé au titulaire et qui sera mis à disposition de l'acheteur.

Le titulaire a l'obligation de transmettre à l'acheteur tous les mois des moyens de preuves attestant les totaux facturés et transmis. Les moyens de preuve peuvent des documents comptables (bons de commandes valorisés ou factures).

6.3 Obligations de transmission des éléments de preuve

Le titulaire a l'obligation de transmettre à l'acheteur tous les mois et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au CCTP, ainsi que les pourcentages représentés en valeur HT, par les produits de qualité durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée.

Les moyens de preuve peuvent être des documents comptables attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire adressera ces documents sous format dématérialisé à l'acheteur.

6.4 Pénalités pour non-respect des obligations d'approvisionnement

En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits durables et de qualité issus de l'agriculture biologique, et hors cas de force majeure rendant impossible l'approvisionnement en ces produits, une pénalité d'un montant correspondant à une somme forfaitaire de 2 000 € HT.

Le non-respect de l'obligation peut être constaté lors des différents suivis réalisés par l'acheteur : lors du suivi régulier de l'exécution des prestations, lors des visites de contrôle sur site ou lors de la transmission de moyens de preuve tels que mentionnés aux articles 6.2 et 6.3 du CCAP.

6.5 Pénalités pour retard ou non-transmission des éléments de preuve

En cas de retard supérieur à 1 mois après la demande écrite du client dans la transmission par le titulaire des éléments de suivi et/ou comptables permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de 100 € par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de suivi et/ou comptables, le retard supérieur à 3 mois après la demande écrite du client, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour 1 mois de retard majorée de 50 € par jour de retard est appliquée.

En cas de retard supérieur à 1 mois après la demande écrite du client dans la transmission par le titulaire des éléments de suivi et/ou comptables permettant d'attester du caractère de qualité, durable ou biologique des produits concernés, une pénalité de 100 € par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de suivi et/ou comptables, le retard supérieur à 3 mois après la demande écrite du client, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour 1 mois de retard majorée de 50 € par jour de retard est appliquée.

6.6 Résiliation

Outre les cas de résiliation prévus à l'article 1.5 du CCAP, le marché peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnités, pour manquements répétés à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires durables et de qualité prévues aux articles 6.1 et 6.2 du CCAP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou

biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire des pièces justificatives prévues.

7 RÉGIME FISCAL

7.1 Mandat d'encaissement

Dans le cas où le titulaire est chargé par le client de percevoir en caisse tout ou une partie du prix des prestations directement auprès des convives, il agit en qualité de mandataire de celui-ci.

Pour cela, le client lui confie la mission en son nom et pour son compte, sous sa responsabilité et son contrôle, d'encaisser la part du droit d'admission perçue sur le compte des convives pour chaque repas, lors de leur passage à la caisse et de gérer, en son nom et pour son compte, les comptes individuels des convives.

Le titulaire ayant ainsi perçu tout ou une partie du montant du prix contractuel des repas servis, les sommes débitées des comptes individuels des convives au nom et pour le compte du client sont acquises à l'issue de la période de facturation au titulaire à titre d'acompte à valoir sur la facture émise au titre de la période considérée.

Les sommes encaissées, dans le cadre du mandat d'encaissement, feront l'objet d'une imputation sur la facture en étant détaillées par montant H.T et T.T.C et par code d'imputation budgétaire du client.

Le titulaire tient à la disposition du client le décompte des sommes encaissées en son nom et pour son compte. Il est entendu qu'il n'est pas tenu d'affecter ces sommes à un ou des comptes spécifiques de trésorerie.

Le montant de cet acompte est réglé par compensation constatée sur la facture mensuelle.

7.2 Taux de TVA

Le présent contrat est soumis aux textes en vigueur, code général des impôts et extrait du Bulletin Officiel des Finances Publiques-Impôts / Référence : BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20 relatif à l'application du taux réduit de TVA aux recettes provenant de la fourniture des repas dans les cantines d'entreprises.

7.3 Taxes

Le titulaire acquitte annuellement les taxes dues au titre de l'exécution du contrat, telle que la contribution économique territoriale (CET) qui constitue un élément du prix du repas.

8 CONDITIONS D'ACCÈS

Les seuls convives autorisés à bénéficier des repas sont :

- les agents actifs ou retraités et stagiaires des ministères des Finances ;
- les personnels d'organismes liés par une convention passée par le client et dont les termes seront communiqués au titulaire ;
- leurs invités ;
- les extérieurs autorisés, dans les limites précisées ci-après ;
- des convives extérieurs dûment indiqués comme tels au titulaire peuvent être admis à prendre leur repas dans le restaurant à la condition expresse que la quantité de repas de ces convives demeure marginale par rapport au nombre de repas servis aux utilisateurs habituels.

En référence aux textes fiscaux régissant la restauration collective, le client s'engage à ce que chaque convive soit en mesure de justifier de sa qualité, de manière à évaluer le nombre de convives à considérer comme extérieur.

9 LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULÉ

À la signature du contrat puis tous les six (6) mois jusqu'à la fin de son exécution, le titulaire s'engage à remettre au client les documents suivants :

- une attestation de fourniture de déclarations sociales émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions sociales incombant au titulaire et datant de moins de six mois ;

- une attestation des organismes de recouvrement (URSSAF, Caisse Générale de Sécurité Sociale) justifiant que ses déclarations et paiements sont à jour ;
- une attestation sur l'honneur du dépôt par le titulaire auprès de l'administration fiscale, à la date de l'attestation, de l'ensemble des déclarations fiscales obligatoires, ainsi que le récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises si le titulaire n'est pas tenu de s'immatriculer au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers ;
- l'un des documents suivants :
 - soit un extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (K-bis) ;
 - soit une carte d'identification justifiant de l'inscription au répertoire des métiers ;
 - soit un devis, un document publicitaire ou une correspondance professionnelle, à condition qu'y soient mentionnés le nom ou la dénomination sociale, l'adresse complète et le numéro d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers ;
 - soit un récépissé du dépôt auprès d'un centre de formalités des entreprises pour les personnes physiques ou morales en cours d'inscription.
- une attestation sur l'honneur établie à la date de signature du présent contrat de la réalisation du travail par des salariés employés régulièrement au regard des articles L.1221-10, L.3243-2, R.3243-1 du code du travail et de l'absence d'accomplissement, à ce jour et pour l'avenir, d'un travail dissimulé, que ce soit par dissimulation d'activité (absence d'immatriculation) ou par dissimulation d'emplois salariés ;
- une attestation sur l'honneur faisant état de l'intention ou non du titulaire de faire appel, pour l'exécution du contrat, à des salariés de nationalité étrangère. Dans l'affirmative, le titulaire doit remettre au donneur d'ordre une liste nominative de ses salariés étrangers soumis à l'obligation de détenir une autorisation de travail. Cette liste précise pour chaque salarié sa date d'embauche, sa nationalité, le type et le numéro du titre valant autorisation de travail.

10 CONTINUITÉ DE SERVICE

- En cas de survenance dans les locaux du client d'un événement susceptible d'interrompre en tout ou partie les prestations, par exemple (non exhaustif) :
- interruption dans la fourniture d'une source d'énergie ;
- dysfonctionnement ou détérioration des agencements et des matériels, non liés à l'exploitation normale ;
- vol avec effraction,

Le titulaire a l'obligation d'en informer le client sans délai, en décrivant avec précision l'événement invoqué et en communiquant tout élément concernant cet événement permettant d'apprécier son incidence sur l'exécution de ses obligations contractuelles. Les obligations des parties sont alors suspendues de plein droit, sans formalité, et sans que leur responsabilité puisse être engagée, pour une durée correspondant à la durée de l'événement.

Dans une telle hypothèse, le titulaire s'efforce de rechercher avec l'aide du client les moyens d'assurer un service minimum; les dispositions spéciales arrêtées à cette occasion devant faire l'objet d'un avenant en cas de prolongation de la situation de plus de sept (7) jours francs.

La fin de l'événement est également communiquée sans délai par le titulaire. Tout cas d'événement qui n'aurait pas été notifié par écrit dans les cinq (5) jours calendaires suivant sa survenance ne donne pas au titulaire qui l'invoque le droit de se prévaloir de la présente clause.

La prolongation pendant plus de trente (30) jours des événements susvisés constitue une cause de résiliation au bénéfice du client, à moins que les parties, après s'être concertées, n'en conviennent autrement, sans préavis et de plein droit, laquelle doit être notifiée alors au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

La résiliation prend effet le troisième jour ouvré suivant la première présentation de ladite notification.

Si l'un quelconque de ces événements venait à causer des dommages aux denrées du titulaire au titre des prestations, objet des présentes, le client dédommagerait le titulaire des pertes et dommages dûment justifiés qu'il aurait subis.

En cas de grève de son personnel, le titulaire doit assurer pour la première journée un service minimum et pour les jours suivants la totalité de sa prestation contractuelle. En cas de prolongation de cette grève, les parties conviennent des dispositions à prendre. Si cette situation devait se renouveler au cours de

l'exécution du présent marché, le client se réserve le droit de dénoncer le marché dans les conditions de l'article « résiliation ».

11 RÉEXAMEN DES CONDITIONS FINANCIÈRES EN COURS DE CONTRAT

Si au cours de l'exécution du contrat, son économie devait se trouver déséquilibrée, les conditions contractuelles seraient réexaminées à l'initiative de l'une ou l'autre des parties, sur production de justificatifs nécessaires.

Les cas suivants peuvent notamment entraîner un tel réexamen :

- disparition des indices de la formule contractuelle d'indexation applicable au contrat ;
- variation de façon significative de taxes et impôts locaux à la charge du titulaire afférents aux prestations rendues au titre du contrat, inconnus au moment de l'offre ;
- modifications substantielles apportées dans les locaux mis à la disposition du titulaire ayant une incidence sur les conditions économiques d'exécution du contrat.

La demande de réexamen est adressée par la partie qui en prend l'initiative par lettre recommandée avec avis de réception.

À défaut d'accord entre les parties dans un délai de soixante (60) jours suivant la date de réception de la demande de réexamen, le contrat est résilié sans mise en demeure préalable, respectant le préavis de trois (3) mois.

12 ASSURANCES

12.1 Assurance Responsabilité Civile et d'Exploitation

Le titulaire fait garantir par une compagnie d'assurances notoirement solvable, l'ensemble de ses responsabilités (dommages et responsabilité civile), pour le cas où elles seraient recherchées et engagées à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du contrat et notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le titulaire s'engage à justifier de sa situation avant la prise du marché et à chaque date anniversaire du marché par la présentation des attestations correspondantes. Le client peut à tout moment de l'exécution du marché demander de nouvelles attestations. Le justificatif indiquera clairement les dommages couverts et les montants de garantie associés.

Les prestations, objet du marché doivent, dans les conditions normales d'utilisation, présenter la sécurité à laquelle le client peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes, en application des articles L. 221-1 et suivants du Code de la Consommation.

Les prestations sont garanties contre tout vice de fabrication ou défaut de matière, en application des articles 1641 et suivants du Code Civil.

La responsabilité relative aux dommages causés par le défaut des prestations objet du marché (produits défectueux) définie aux articles 1245 et suivants du Code Civil s'appliquera à l'encontre du titulaire, que le client soit lié ou non avec le producteur responsable du dommage.

D'une façon plus générale, le titulaire répondra de toutes les conséquences dommageables de quelque nature qu'elles soient, résultant de l'exécution des obligations mises à sa charge aux termes du présent marché. L'assurance couvrira l'entreprise titulaire, ainsi que ses salariés, préposés et sous-traitants.

Pour cela, le titulaire s'engage à souscrire a minima, auprès de compagnies notoirement solvables, une police d'assurance responsabilité civile, une garantie dommages et une garantie des risques locatifs, afin de garantir notamment (sans que cette liste ne soit exhaustive) :

- les dommages de toutes natures qui pourraient être causés de son fait ou de celui des personnes travaillant sous sa direction, qu'ils soient corporels, matériels ou immatériels, consécutifs ou non ;
- les accidents d'empoisonnement ou d'intoxication causés par la consommation d'aliments ou de boissons servis par lui et de leurs conséquences ;
- tous les dommages au matériel lui-même dus à une fausse manœuvre et/ou à une négligence dans l'emploi et la manutention de tous les équipements nécessaires à l'activité ;
- les accidents et sinistres dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes sur les lieux de son activité ;
- les pertes et vols de marchandises ou matériels.

Toute fausse déclaration entraînerait la rupture du marché aux torts exclusifs du titulaire, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient lui être réclamés.

12.2 Assurance locaux et installations

Le client conserve la charge de la responsabilité des risques locatifs qui lui incombent, tels que notamment incendie, explosions, dégâts des eaux, dommages électriques afférents à l'ensemble des locaux et équipements mis à disposition du titulaire pour effectuer les prestations confiées au titre des présentes sauf en cas de négligence ou faute du titulaire.

12.3 Perte de denrées alimentaires

Le titulaire souscrit une police multirisque professionnelle comportant une garantie de pertes de marchandises à la suite d'une panne de meubles frigorifiques. Le client ne prendra pas en charge les éventuelles franchises souscrites ainsi que toute perte de denrées.

13 STIPULATIONS GÉNÉRALES

13.1 Déclaration d'existence du contrat et déclaration d'identification

Conformément aux dispositions de l'article 85 bis de l'annexe III au Code Général des Impôts, le changement éventuel de titulaire est signalé au service des impôts dont dépend l'établissement ainsi qu'à celui dont relève le titulaire dans le délai de rigueur d'un mois de son approbation.

13.2 Déclaration à la Direction Départementale de la Protection de la Population

Le titulaire procède à la déclaration d'identification, préalablement à l'ouverture auprès de la Direction Départementale de Protection de la Population (DDPP) du Département. Celle-ci s'effectuera sur la base de l'imprimé officiel préparé par le titulaire et remis au client pour validation et envoi.

Le titulaire remet au client une copie du document envoyé à la DDPP.

13.3 Litiges-Attribution de juridiction

Le présent contrat est soumis au droit français.

En cas de litige résultant de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties se rencontreront à l'initiative de la partie la plus diligente, dès réception d'une lettre recommandée avec accusé de réception.

Si le litige ne peut être réglé à l'amiable entre les deux parties, il est soumis à l'avis d'un expert dont les frais sont supportés par les deux parties au contrat. En cas de désaccord, l'expert formulera une autre proposition à laquelle il doit être répondu dans les quinze (15) jours.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception. En l'absence d'accord entre les parties, après intervention de l'expert, le litige devra être porté devant le tribunal de commerce compétent.

13.4 Modification du Contrat

Toute modification du contrat doit faire l'objet d'un accord signé des personnes dûment habilitées à cet effet par chaque co-contractant, et annexé au présent contrat sous forme d'avenant.

13.5 Propriété intellectuelle

Le titulaire est autorisé à utiliser ses enseignes, marques, matériels, sigles et autres signes distinctifs dans l'enceinte du restaurant.

En conséquence, l'utilisation de toutes marques, enseignes, matériels ou autres signes distinctifs dans le restaurant du client n'emporte pour ce dernier aucun transfert de droit relatifs.

13.6 Computation des délais

Les délais prévus au contrat sont des délais francs.

Il est précisé, en conséquence, que les mesures subordonnées à l'achèvement de ces délais sont exécutoires le lendemain à 0 heure du dernier jour du délai.

13.7 Sous-traitance

Le titulaire n'est pas autorisé à sous-traiter tout ou partie de la prestation sans l'accord préalable écrit du client.

Le titulaire conservera dans tous les cas, à l'égard du client, l'entière responsabilité de l'exécution des prestations confiées à un sous-traitant.

13.8 Sûreté et Contrôle d'accès

Une fois par an a minima, au cours du dernier trimestre, et à chaque mouvement de personnel, le titulaire fournira la liste complète de ses personnels au client, et pour la première fois au client dès la date de démarrage des prestations.

Le personnel du titulaire intervenant sur le site doit être identifié (port de badge, tenue de travail,...).

Le personnel du titulaire n'a pas accès aux bâtiments administratifs du client, sauf demande particulière du client. Les cheminements d'accès doivent être respectés. Il est strictement interdit d'ouvrir, d'encombrer ou de condamner des portes issues de secours.

Le titulaire doit aussi démontrer que son personnel est formé aux règles de sécurité incendie et secouriste. Il met à jour le cahier « hygiène et sécurité ».

Le titulaire assure le contrôle d'accès aux restaurants et zones techniques dans le respect de l'article « Personnel » des présentes.

14 CONFIDENTIALITÉ

Les supports informatiques et documents fournis par le client au titulaire restent la propriété exclusive du client.

Les données contenues dans ces supports et documents sont strictement couvertes par le secret professionnel (article 226-13 du code pénal). Il en va de même pour toutes les données dont le titulaire prend connaissance à l'occasion de l'exécution du présent contrat.

Conformément à l'article 34 de la loi « Informatique et Libertés » modifiée, le titulaire s'engage à prendre toutes précautions utiles afin de préserver la sécurité des informations et notamment d'empêcher qu'elles ne soient déformées, endommagées ou communiquées à des personnes non autorisées.

Le titulaire s'engage donc à respecter les obligations suivantes et à les faire respecter par son personnel :

- ne prendre aucune copie des documents et supports d'informations qui lui sont confiés, à l'exception des copies nécessaires à l'exécution de la présente prestation prévue au contrat. L'accord préalable du maître du fichier étant nécessaire ;
- ne pas utiliser les documents et informations traités à des fins autres que celles spécifiées au présent contrat ;
- ne pas divulguer ces documents ou informations à d'autres personnes, qu'il s'agisse de personnes privées ou publiques, physiques ou morales ;
- prendre toutes mesures permettant d'éviter toute utilisation détournée ou frauduleuse des fichiers informatiques en cours d'exécution du contrat ;
- prendre toutes mesures de sécurité, notamment matérielles, pour assurer la conservation et l'intégrité des documents et informations traités pendant la durée du présent contrat ;
- ne restituer les informations que sous forme agrégée afin de préserver l'anonymat des personnes ;
- à l'issue du contrat, procéder à la destruction de tous fichiers manuels ou informatisés stockant les informations saisies.

À ce titre, le titulaire ne peut sous-traiter l'exécution des prestations à une autre société, ni procéder à une cession de marché sans l'accord préalable du client.

Le client se réserve le droit de procéder à toute vérification qui lui paraîtrait utile pour constater le respect des obligations précitées par le titulaire.

Le client peut prononcer la résiliation immédiate du contrat, sans indemnité en faveur du titulaire, en cas de violation du secret professionnel ou de non-respect des dispositions précitées.

A, le.....

Pour le TITULAIRE

Nom du représentant :

Qualité :.....

.....

Cachet du TITULAIRE et signature de son
représentant, précédés de la mention manuscrite « lu
et approuvé » :

Pour le CLIENT

Nom du représentant :

Qualité :.....

Cachet du CLIENT et signature de son représentant,
précédés de la mention manuscrite « lu et approuvé » :
