



Hôtel de Ville
58 bis rue Poincaré
59 160 CAPINGHEM
Téléphone: 03.20.92.17.66 Fax : 03.20.92.58.99
accueilag@ville-capinghem.fr

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Objet du marché :

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE POUR LA
RESTAURATION MUNICIPALE

DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES
LUNDI 12 JUIN 2017 A 17H

SOMMAIRE

ARTICLE I : OBJET DU MARCHE

- 1 - Généralités
- 2 - Nombre de services et de convives
- 3 - Sous-traitance
- 4 - Formule de service
- 5 - Variantes

ARTICLE II : DEFINITION DE LA PRESTATION

ARTICLE III : ELABORATION DES MENUS

ARTICLE IV : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

ARTICLE V : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

ARTICLE VI : VERIFICATION PAR LA VILLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

- 1 - Contrôle permanent exercé par la ville
- 2 - Les contrôles bactériologiques
- 3 - Les contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

ARTICLE VII : MOYENS NECESSAIRES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS

- 1 - Le personnel
- 2 - Entretien des locaux

ARTICLE VIII : DEMANDES DE LA COLLECTIVITE

ARTICLE IX : COMMISSION RESTAURATION MUNICIPALE

ARTICLE X : ASSURANCES

- 1- Exploitation du service et responsabilité civile
- 2- Justification des assurances

ARTICLE XI : PRIX DES PRESTATIONS

ARTICLE XII : MODALITES DE REGLEMENT

ARTICLE XIII : SANCTION RESOLUTOIRE

ARTICLE XIV : SANCTION EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

ARTICLE XV : CESSION - RESILIATION - RECONDUCTION

ARTICLE XVI : LITIGES

ARTICLE I : OBJET DU MARCHE

1- Généralités

A compter du 1er septembre 2017, et pour une période de 4 ans, la commune de Capinghem confie au titulaire du marché ci-dessus dénommé une mission de fourniture et de livraison de repas en **liaison chaude** pour la restauration municipale (temps scolaire et temps de vacances scolaires).

Le titulaire s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement et à la bonne organisation du service de restauration de la commune. Le titulaire assure :

- * l'approvisionnement des repas préparés
- * l'assistance technique pour la confection des menus en accord avec la commission municipale de restauration.

Le titulaire s'engage à développer, en accord avec la commune, des actions spécifiques qui conduisent à :

- * parfaire la qualité du service, proposer des animations aux convives
- * améliorer la compétence professionnelle et la technicité de l'agent communal
- * développer ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité.

2 - Nombre de services et de convives

Le repas du midi est assuré en période scolaire (environ 175 jours) pour les élèves scolarisés à l'école Lucie Aubrac, mais également hors période scolaire pour les enfants inscrits en centres de loisirs communaux pendant les petites vacances (environ 30 jours - pas de fonctionnement pendant les deux semaines de fêtes de fin d'année) et les mois de juillet et août (environ 30 jours - pas de fonctionnement pendant deux semaines début août). Le nombre annuel de repas peut être estimé à 20 950 (en 2014) et se décompose comme suit :

Temps scolaire : environ 175 jours

- ⇒ Enfants maternels : 6 900
- ⇒ Enfants primaires : 10 150
- ⇒ Adultes (personnel + enseignants) : 1 300

Hors temps scolaire : petites vacances : environ 30 jours

- ⇒ Enfants maternels : 400
- ⇒ Enfants primaires : 590
- ⇒ Adultes (personnel + enseignants) : 110

Hors temps scolaire : juillet et août : environ 30 jours

- ⇒ Enfants maternels : 550
- ⇒ Enfants primaires : 800
- ⇒ Adultes (personnel + enseignants) : 150

3 - Sous-traitance

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant tout ou partie de l'exécution du marché.

4 - Formule de service

Les repas préparés sont livrés chaque jour entre 7h30 et 10h30 (avant 8h pour les pique-niques) à la salle Robert Gesquière, côté église située Rue de l'Eglise. La distance et temps de transport entre le lieu de production et de livraison seront précisés dans l'offre.

Le prestataire assurera directement le transport des repas du lieu de production au point de livraison dans des véhicules réfrigérés avec un moyen de production du froid permettant le maintien des produits à une température de 0 à + 3°C à coeur.

Les commandes sont adressées par mail par les services municipaux chaque fin de semaine pour la semaine suivante. Les effectifs pourront éventuellement être ajustés jusqu'à la veille.

La prestation sera de la forme suivante :

- en période 'temps scolaire' : 'repas servis à table' pour les élèves de maternelle et 'repas en self service' pour les élèves de primaire et les adultes,
- en période 'hors temps scolaire' : 'repas servis à table' pour tous les élèves.

5- Variantes

Le prestataire pourra éventuellement formuler une mise à disposition de mobilier affecté au service de restauration scolaire (type élément de self / claustra / tables-chaises / ...)

ARTICLE II : DEFINITION DE LA PRESTATION

Le titulaire fournira tous les repas préparés nécessaires au bon fonctionnement du service. Le choix des produits lui incombe entièrement. Toutefois, dans le cadre de la démarche du développement durable, le prestataire s'efforcera de recourir à des **producteurs et fournisseurs locaux** (moins de 30 km). Pour ce qui concerne les légumes frais, le recours à des producteurs et fournisseurs locaux est obligatoire.

Le titulaire devra :

- * privilégier **la variété des repas**
- * privilégier les produits frais de saison
- * éviter autant que possible les conserves
- * éviter autant que possible les mets achetés tout faits, prêts à réchauffer, la règle étant la confection du repas sur place
- * sélectionner des produits de qualité, de saveur excellente
- * choisir les viandes les plus tendres,
- * équilibrer les apports en vitamines et minéraux
- * utiliser les huiles de colza et tournesol pour les assaisonnements et cuissons - éviter les graisses émulsionnées

Les repas servis comprennent de manière générale 4 composantes pour les enfants :

- hors d'oeuvre ou potage (2 choix possibles en formule self)
- plat protéique (viande ou volaille ou poisson ou oeuf)
- garniture de légumes et féculents
- fromage ou dessert (2 choix possibles en formule self)

Pour les adultes, il y aura obligatoirement fromage et dessert.

Le prestataire devra s'assurer de la fourniture d'ingrédients de table, de pain coupé. La commune se réserve l'approvisionnement en boissons et en café.

Les candidats devront nous présenter un repas bio complet par période.

Dispositions particulières :

- ➡ A certaines occasions dans l'année (Halloween, Noël, chandeleur, mardi gras, Pâques...), le prestataire pourra proposer un repas 'amélioré' aux mêmes conditions que le repas de base.
- ➡ A la demande, il pourra être demandé en fonction des menus de livrer des repas sans porc, ainsi que la livraison de repas type « pique-nique » (surtout pendant les périodes de centres de loisirs).

ARTICLE III : ELABORATION DES MENUS

Le titulaire respectera les règles de qualité et d'équilibre alimentaire prévues par les textes en vigueur. Il aura recours au service d'un(e) spécialiste en diététique qui apportera son concours pour l'animation de campagnes culinaires et d'hygiène alimentaire.

Les projets de menus des huit semaines à venir seront élaborés et transmis pour convocation de la commission restauration. De plus, le conseil municipal des enfants aura la possibilité de proposer un menu par période.

Après validation et corrections éventuelles, les menus seront envoyés à la commune au plus tard une semaine avant la période concernée. Le titulaire fournira à la commune le nombre d'exemplaires suffisants (soit 3 exemplaires format A4 et 1 exemplaire format A3) en format papier et transmettra également les menus en format numérique à l'adresse periscolaire@ville-capinghem.fr.

En option, les candidats chiffreront la possibilité de fournir les menus sous forme de livret à distribuer aux enfants au plus tard au début de la période concernée et sur lequel toute la période apparaîtrait. Le titulaire fournirait donc à la commune le nombre d'exemplaires suffisants du livret reprenant les menus validés (soit environ 180 exemplaires) en format papier et transmettra également les menus en format numérique à l'adresse periscolaire@ville-capinghem.fr.

ARTICLE IV : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières et plus particulièrement celles en matière de répression des fraudes.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- * aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- * aux spécifications techniques inscrites dans la recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), et particulièrement :
 - l'augmentation de la consommation des fruits, légumes et féculents (pour des apports suffisants en fibres, minéraux et vitamines)
 - la diminution des apports lipidiques
 - le rééquilibrage de la consommation d'acides gras
 - la diminution de la consommation de glucides simples ajoutés
 - l'augmentation des apports de fer et des apports calciques

Toutefois, le prestataire devra s'assurer que le présent cahier des charges est applicable avec le matériel de restauration disponible dans les locaux communaux. Si tel est le cas, le prestataire mettra tout en œuvre pour apporter à la commune les preuves du respect des recommandations édictées. Sinon, il proposera une évolution compatible avec le fonctionnement possible.

ARTICLE V : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge, à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance. L'accompagnement du plat protidique est servi à volonté.

La commission restauration communale veillera au respect de l'équilibre alimentaire des repas proposés et des fréquences d'apparition des plats selon les dispositions suivantes (reprises dans la grille de fréquence annexée - annexe 3 du GEMRCN). Le prestataire fournira avec la proposition des menus qui sera étudiée par la commission un tableau récapitulatif permettant de vérifier l'application de cette grille.

Tout d'abord, pour conserver la qualité nutritionnelle des repas, le prestataire devra satisfaire les exigences suivantes :

- la fréquence de service du poisson doit être d'une fois par semaine minimum (afin de rééquilibrer la consommation d'acides gras)

- chaque menu devra être composé d'au moins une crudité ou un fruit (afin d'assurer les apports suffisants en vitamines)
- il sera demandé que les sauces soient servies séparément (afin de diminuer les apports lipidiques et éveiller les enfants au goût)
- il faudra éviter de cumuler dans un même repas les produits riches en graisses (charcuteries, entrées chaudes type quiche ou pizza, entrée froide avec de la sauce, produits frits ou pré-frits, plats protidiques contenant plus de 15% de lipides)
- on préférera pour la préparation des repas l'utilisation d'huiles végétales, notamment les huiles riches en oméga 3 pour les assaisonnements (colza, noix, soja) tout en évitant les huiles de palme et de coprah
- un même menu ne peut être proposé qu'une seule fois par trame de 20 menus
- les produits reconstitués (cordons bleus, nuggets, rissolettes...) ne peuvent être proposés qu'une seule fois par trame de 20 menus
- le dessert ne doit pas être un produit laitier ou un fromage lorsque le plat protidique ou l'entrée en contiennent (cas des quiches, pizzas, cordons bleus...).

Ensuite, pour l'utilisation de certaines denrées et produits, le prestataire devra satisfaire les exigences suivantes :

- les desserts de type pâtisserie ne sont proposés qu'une fois par semaine
- les viandes non hachées sont à privilégier
- les poissons servis doivent être garantis sans arrête et non reconstitués
- les fruits et légumes de saison sont privilégiés. Les fruits servis aux enfants auront atteint le degré de maturité optimal lors de la dégustation
- pour les féculents seront proposés occasionnellement aux enfants des légumes secs ou des féculents semi-complets ou complets ; de même, occasionnellement (par exemple une fois par trimestre) sera fourni du pain autre que blanc
- l'utilisation d'OGM dans le contenu des repas est proscrite.

L'équilibre alimentaire des repas sera considéré comme suffisant si les denrées et les produits utilisés sont au moins égaux aux grammages de la norme GEMRCN figurant en annexe (annexe 2 du GEMRCN - colonnes concernées : enfants en maternelle, enfants en classe élémentaire, adolescents adultes). Les tableaux sont composés de grammages par repas et par denrée. La quantité servie se calcule dans une assiette en poids net égoutté.

Afin de vérifier le respect de ces exigences, seront fournis avec le mémoire technique :

- un exemple de plan alimentaire sur 40 jours consécutifs en précisant la saison à laquelle les produits sont proposés (il pourra s'agir des 40 premiers jours de la prestation à compter de la rentrée de septembre 2017)
- un document faisant apparaître les compositions nutritionnelles des principaux produits transformés utilisés dans ce plan alimentaire (glucides (simples ou complexes), lipides (si possible la composition en acide gras), protides, calcium)
- un document faisant apparaître les grammages des portions servies pour des enfants en maternelle et en primaire et pour des adultes.

ARTICLE VI : VERIFICATION PAR LA COMMUNE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

1 - Contrôle permanent exercé par la commune

La commune peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait utiles en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- * de salubrité (denrées, matériel, locaux...)
- * nutritionnelles ou gastronomiques
- * qualitatives ou quantitatives

Ils seront effectués systématiquement soit par la personne responsable à chaque arrivage de denrées sur la fraîcheur, la qualité et la quantité. Les produits sous vide devront obligatoirement porter une date limite de consommation. Aucun dépassement de cette date ne sera autorisé.

2 - Les contrôles bactériologiques

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations. Deux analyses mensuelles au moins seront effectuées par un laboratoire agréé. Les résultats des analyses seront communiqués à la collectivité.

Dans cet objectif, le prestataire s'engage à livrer gratuitement en complément du nombre de repas fixé un plat témoin par type de repas, qui sera conservé dans la chambre froide de la collectivité pendant 7 jours.

Le candidat détaillera les moyens qu'il propose de mettre en œuvre pour le suivi hygiène et les garanties qu'il propose.

Pour que les contrôles puissent s'exercer pleinement tous les documents relatifs aux achats par le titulaire pourront être consultables par la collectivité (feuilles de consommation, factures, fiches de stocks, origine ...). Les pièces comptables devront être conservées pour mise à disposition de la collectivité tant que dure le marché.

3 - Les contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôle prévus aux deux articles précédents, le Maire ou son représentant peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, et ce aux frais du titulaire, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- La « Direction Départementale des Services Vétérinaires »,
- La « Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes »,
- La « Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale »

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions. Le fournisseur informera la commune des obligations réglementaires concernant les locaux, agencements et matériels, les produits d'entretien afin de permettre à celle-ci d'assurer les mises en conformité indispensables.

ARTICLE VII : MOYENS NECESSAIRES A L'EXECUTION DES PRESTATIONS

1 - Le personnel

L'agent communal de service assurera la réception des repas livrés, leur placement en four de réchauffement ou dans les frigos : sa mission consistera également en la mise en place de la salle de restauration, la préparation au service, l'approvisionnement des plats pendant le repas des enfants, la vaisselle et le nettoyage des mobiliers et salles de restauration.

Les contenants nettoyés seront restitués lors de la livraison suivante.

Ce personnel reste municipal et sera à ce titre sous la responsabilité administrative et juridique et sous l'autorité de la municipalité.

2 - Entretien des locaux

La municipalité assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et entretien courant de tous les locaux et abords utilisés pour les livraisons des marchandises. Le personnel municipal assure l'entretien courant des matériels de cuisine, de la salle de restauration, de la salle de rangement de la vaisselle, du local vaisselle, du mobilier de restauration.

La collectivité assure le maintien en bon état des sols, peintures, des plafonds, murs et vitres. Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à disposition, aux règles d'hygiène des locaux. Il réalisera pendant au moins une fois par an une visite approfondie de l'ensemble des locaux et en fera la critique.

ARTICLE VIII : DEMANDES DE LA COLLECTIVITE

Le titulaire s'engage à remplir les missions suivantes :

- * mesurer au moins une fois par an le niveau de satisfaction de la collectivité et celle des enfants fréquentant les restaurants scolaires par une enquête de satisfaction
- * innover et travailler pour une amélioration continue (dans cet objectif, il est demandé le passage fréquent (au moins une fois par mois) du représentant du titulaire sur le site de restauration.
- * s'assurer du respect des clauses contractuelles et garantir la pérennité des contrats
- * prendre en compte les réclamations et les idées nouvelles.

D'autre part, le mémoire technique définira les animations qui pourront être mises en place dans l'année (thématique, fréquence), sachant qu'il est obligatoire de prévoir au moins une action spécifique autour de la semaine du goût, et de programmer au minimum une animation par période.

En option, les candidats peuvent nous fournir une annexe chiffrée de livraison de serviettes en papier recyclé.

ARTICLE IX : COMMISSION RESTAURATION MUNICIPALE

Cette commission se réunira pour valider chaque proposition de menus par période de huit semaines (voir article V). Elle est composée de représentants de la municipalité, du personnel de restauration et du Conseil Municipal des Enfants, de représentants de l'école et des parents d'élèves, et du représentant du titulaire, accompagné d'un(e) diététicien(ne).

Lors de cette commission, des observations pourront être formulées sur le fonctionnement du restaurant et la qualité et la quantité des repas servis.

Le titulaire ou son représentant devra obligatoirement assister à ces réunions et apporter au regard des observations formulées les réponses et explications utiles.

ARTICLE X : ASSURANCES

1- Exploitation du service et responsabilité civile

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs assurances, notamment solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

Il s'engage à être assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire pouvant provenir du fait de son exploitation. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Il est le seul responsable vis à vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient résultant de son exploitation. Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes.

La municipalité s'engage, quant à elle, à s'assurer et à se tenir constamment assurée contre les risques d'incendie, explosion, dégât des eaux ou toute autre cause, notamment les pertes de marchandise dues à des pannes ou au mauvais fonctionnement des appareils électriques.

2 - Justification des assurances

A la signature du présent contrat, le titulaire doit communiquer à la commune toutes les polices d'assurances et avenants qu'il a souscrits. Il justifiera le paiement régulier des primes d'assurances.

ARTICLE XI : PRIX DES PRESTATIONS

Fixés dans l'acte d'engagement, les prix des repas (hors TVA) seront ensuite révisés annuellement, aux 1er septembre 2018, 2019 et 2020 et pour une période d'un an, quel que soit le nombre de repas servis.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juillet 2017. Ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix ci-dessous seront révisés par application de la formule suivante (avec une précision de 3 chiffres après la virgule) :

$$P_n = P_o \times (0,79 A_n/A_o + 0,21 IS_{2n}/IS_{2o})$$

P_o : prix indiqué à l'acte d'engagement établi sur la base des conditions économiques du mois zéro

P_n : prix révisé

A_o : Indice des prix à la consommation - Ensemble des ménages - par secteur conjoncturel - Métropole - alimentation - ensemble - série 0641248 valeur mois zéro

A_n : même indice - date de renouvellement du marché

IS_{2o} : coût de la main d'oeuvre - France entière - charges salariales comprises - valeur mois zéro

IS_{2n} : même indice - date de renouvellement du marché

Le calcul de la révision des prix se fera chaque année par référence aux indices parus au mois de juillet. Les nouveaux prix seront appliqués chaque 1^{er} septembre.

Les prix toutes taxes comprises des repas sont fermes et non révisables pour la période du 1^{er} septembre 2017 au 31 août 2018, puis les autres années pour une période allant du 1^{er} septembre au 31 août.

Le titulaire du marché s'engage, conformément aux clauses et conditions des documents visés ci-dessus, à livrer les fournitures demandées et à exécuter les prestations demandées aux prix ci-dessous :

	Prix HT	TVA	PRIX TTC
Repas 'temps scolaire' maternelle			
Repas 'temps scolaire' primaire			
Repas 'temps scolaire' adulte			
Repas 'hors temps scolaire' maternelle			
Repas 'hors temps scolaire' primaire			
Repas 'hors temps scolaire' adulte			
Pique-nique maternelle			
Pique-nique primaire			
Pique-nique adulte			

ARTICLE XII : MODALITES DE REGLEMENT

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la commune un état récapitulatif général en double exemplaire avec indication des coordonnées bancaires, valant facture pour le mois précédent.

Cet état reprend le nombre de repas commandés et livrés. Il sera vérifié en fonction des commandes hebdomadaires et des ajustements.
Le règlement est effectué par mandat administratif conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE XIII : SANCTION RESOLUTOIRE

En cas de faute particulièrement grave de la part du titulaire du marché et notamment en cas de:

- * non-respect de la fraîcheur et la qualité des denrées
 - * non-respect des recommandations mentionnées aux articles IV et V
 - * non-conformité des règles ou prescriptions en vigueur en matière d'hygiène ou de nutrition,
- une pénalité proportionnelle sera appliquée sur le nombre total des repas servis dans la journée après simple avis par lettre recommandée.

Cette demande fera l'objet d'un titre de recettes à recouvrer par le Receveur Municipal d'Armentières et sera de l'importance suivante :

- * l'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication sans préjudice des conséquences éventuelles
- * la moitié du prix facturé TTC, si la qualité ou la quantité est en cause

La commune se réserve le droit de résilier le présent contrat après deux réclamations écrites adressées par lettre recommandée avec avis de réception et restée sans réponse ou sans effet dans un délai global de deux mois.

Dans ce cas, la résiliation sera prononcée aux risques et périls du titulaire jusqu'au terme du présent marché. Il aura alors à supporter les conséquences onéreuses des moyens de substitution engagés par la commune pour pallier sa défaillance.

ARTICLE XIV : SANCTION EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service. En contrepartie, la municipalité communiquera en temps utile au titulaire toute variation prévisible de l'effectif rationnaire ainsi que les jours chômés et les périodes de vacances éventuelles.

En cas de défaillance de la part du titulaire, la collectivité peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne ou tous moyens appropriés.

Sauf en cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas ; à l'issue de la période le marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

ARTICLE XV : CESSION - RESILIATION - FIN DU MARCHE

Le titulaire ne pourra céder tout ou partie de son marché pour quelque cause que ce soit. En cas d'infraction, l'autorité compétente pourra à son gré, prononcer la résiliation et procéder à un nouvel appel à la concurrence.

Le décès, la faillite, la mise en liquidation judiciaire du titulaire entraînent de plein droit la résiliation du marché.

Le présent marché est conclu jusqu'au 31 Août 2021. Chacune des parties a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnité, à la condition expresse de prévenir l'autre partie 3 mois à l'avance par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE XVI : LITIGES

En cas de contestation sur l'interprétation ou l'exécution du présent contrat, les parties signataires affirment leur désir de rechercher une solution à l'amiable. Au cas où cette solution n'interviendrait pas, le Tribunal Administratif de Lille sera seul compétent.

Accepté par le fournisseur

A
Le

* Vu et accepté par le Maître d'Ouvrage *

A
Le

Le Maire
Christian MATHON

* (mention manuscrite ' lu et approuvé ', cachet et signature)