

**CAHIER DES CHARGES POUR L’AFFERMAGE DE LA
GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION DE LA CITE
SCOLAIRE INTERNATIONALE EUROPOLE SITUEE A
GRENOBLE**

Autorité délégante

DEPARTEMENT DE L’ISERE

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION.....	4
ARTICLE 2 – DEVOLUTION ET DUREE	4
ARTICLE 3 – CONDITIONS D’EXECUTION	5
3.1 – CONDITIONS GENERALES D’EXECUTION	5
3.2 – CONDITION SPECIFIQUE : INSERTION PROFESSIONNELLE DES PUBLICS PRIORITAIRES	6
ARTICLE 4 – MISSIONS DELEGUEES	9
ARTICLE 5 – PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES	10
5.1- MODALITES RELATIVES AUX MENUS.....	10
5.2. CAFETERIA.....	12
5.3. DEPOSE PLATEAUX	12
5.4. QUALITE DES PRODUITS UTILISES.....	13
ARTICLE 6 – LIENS AVEC LES FAMILLES ET LES USAGERS.....	15
6.1 - DISPOSITIONS D’ORDRE GENERAL.....	15
6.2 - INSCRIPTION ET CONTROLE D’ACCES DES CONVIVES.....	15
ARTICLE 7 – MOYENS	16
7.1. MOYENS ALLOUES PAR LE DEPARTEMENT ET L’ETABLISSEMENT.....	16
7.2. MOYENS ALLOUES PAR LE FERMIER.....	16
ARTICLE 8 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
8.1. LOCAUX.....	17
8.2. EQUIPEMENTS	17
ARTICLE 9 – PERSONNELS	17
ARTICLE 10 – SURVEILLANCE ET ANIMATION.....	18
10.1. SURVEILLANCE	18
10.2. ANIMATION ET EDUCATION.....	18
ARTICLE 11 – CONCERTATION ET INFORMATION.....	18
ARTICLE 12 – CONTROLE ET EVALUATION DE LA QUALITE	19
ARTICLE 12.1. CONTROLE.....	19
ARTICLE 12.2. EVALUATION DE LA QUALITE	19
ARTICLE 13 – DISPOSITIONS FINANCIERES.....	19
13.1. REMUNERATION DU FERMIER.....	19
13.2. PRIX DU REPAS AU SELF SERVICE.....	20
13.3. PERCEPTION DU PRIX DES REPAS ET PRESTATIONS.....	20
13.4. REVERSEMENTS DUS PAR LE FERMIER.....	20

13.6. ATTRIBUTION DE L'AIDE A LA RESTAURATION AUPRES DES FAMILLES	21
13.7. IMPOTS ET TAXES	21
ARTICLE 14 – ASSURANCES.....	21
ARTICLE 15 – PENALITES ET MISE EN REGIE PROVISOIRE.....	21
15.1. PENALITES	22
15.2. MISE EN REGIE PROVISOIRE	24
ARTICLE 16 – MESURES D'URGENCE.....	25
ARTICLE 17 – FIN DU CONTRAT.....	25
17.1. EXPIRATION DU CONTRAT	25
17.2. RESILIATION	26
17.3. DECHEANCE	26
17.4. DEFAILLANCE DU FERMIER.....	26
17.5. LITIGES.....	26

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la délégation par voie d'affermage de la gestion et de l'exploitation du service de la restauration de la cité scolaire internationale Europole (623 collégiens et 504 lycéens : effectif année scolaire 2021/2022) située 4 place de Sfax à Grenoble.

Le service de restauration s'organise autour d'un self et d'une cafétéria dans les conditions détaillées ci-après :

Un self service :

- type de prestation : repas du midi
- évaluation de la prestation : environ 550 repas par jour lundi, mardi, jeudi, vendredi et 250 le mercredi (environ 80 000 repas annuels)
- horaires d'ouverture : de 11h30 à 14h00 du lundi au vendredi pendant les périodes de présence des élèves.
- publics concernés : collégiens, lycéens et adultes

Une cafétéria :

- type de prestations : petits déjeuners, collations, boissons chaudes et froides.
- horaires d'ouverture : de 7h30 à 11h00 du lundi au vendredi
- publics concernés : collégiens, lycéens et adultes.

Le contrat comporte une prestation d'insertion socioprofessionnelle de publics éloignés de l'emploi.

ARTICLE 2 – DEVOLUTION ET DUREE

Le cadre juridique retenu par le Département de l'Isère est celui de la délégation de service public régie par l'article L1411-1 du code général des collectivités territoriales et par les articles L1121-1 à L1121-3, L3100-1 à L3137-5, R3111-1 à R3135-10 du code de la commande publique.

Le mode de délégation choisi est l'affermage.

Le contrat d'affermage prendra effet à partir de la date de sa notification pour une durée de 4 ans pour un démarrage prévisionnel des prestations de restauration au 1^{er} septembre 2022.

ARTICLE 3 – CONDITIONS D’EXECUTION

3.1 – CONDITIONS GENERALES D’EXECUTION

Le Département réalise à ses frais l’ensemble des ouvrages et installations nécessaires au fonctionnement du service.

Le fermier, responsable du fonctionnement du service s’engage à assurer à ses risques et périls, l’exploitation, la continuité et le bon fonctionnement du service de restauration visé à l’article 1. A ce titre, l’équilibre contractuel issu du présent contrat repose, pour le fermier sur :

- La prise en charge de l’ensemble des dépenses inhérentes à l’exploitation et au fonctionnement du service telles qu’elles sont décrites dans l’ensemble du présent cahier des charges :
 - achat de denrées,
 - frais de personnels,
 - charge d’entretien, de maintenance et de réparation des matériels et locaux dans la limite exposée dans la suite du présent contrat (ex : dégraissage des hottes ; bacs à graisses ; contrôles annuels des points chauds, etc.),
 - travaux d’aménagement nécessaires à l’amélioration du service,
 - factures de viabilisation (fluide, électricité, etc.),
 - frais généraux,
 - redevance (dont celle relative à la collecte des déchets),
 - impayés non recouverts,
 - etc.

- L’encaissement des différentes recettes :
 - Recettes du self en fonction du nombre d’inscrits : collégiens, lycéens et adultes (service qui, en raison des caractéristiques propres de ses usagers [milieu urbain, âge, mode de vie] n’est pas automatiquement captif) ;
 - Recettes de la cafétéria en fonction de la fréquentation et de l’attractivité du service ;

Le fermier dispose sur le site de la cité scolaire d’un représentant responsable pouvant répondre pour lui à toute demande de l’établissement et du Département de l’Isère. Ce représentant est affecté à temps complet au service de la restauration de l’établissement.

3.2 – CONDITION SPECIFIQUE : INSERTION PROFESSIONNELLE DES PUBLICS PRIORITAIRES

En application de l'article L3111-1 du Code de la commande publique, le Département de l'Isère s'est engagé dans une politique d'achat public socialement responsable, levier pour l'insertion sociale, professionnelle, des publics exclus du marché de l'emploi. Dans ce cadre, le Département de l'Isère s'est engagé à prendre en compte dans la définition des besoins de cette délégation de service public, les objectifs de développement durable (dans leurs dimensions économiques, sociales et environnementales) et a décidé d'intégrer une clause visant à promouvoir l'emploi de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion.

Cette démarche a pour vocation de renforcer l'action du département en matière d'insertion sociale et professionnelle, et de proposer des actions facilitant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et/ou professionnelles.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la prestation, le délégataire du contrat s'engage à réaliser une action d'insertion à destination des publics en parcours d'insertion professionnelle, définis ci-dessous :

- **Action d'insertion : 560 heures de travail réservées à des publics en parcours d'insertion, par année d'exploitation.**

L'ensemble des actions mises en œuvre, doivent intervenir durant la période d'exécution du contrat. Si la formation fait partie du contrat de travail (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, etc.), les heures de formation sont comptabilisées au titre des heures d'insertion.

3.2.1 Publics éligibles :

Les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent notamment de l'une des catégories suivantes :

1. *Personnes recrutées et accompagnées dans une structure reconnue par l'Etat :*
 - a. personnes prises en charge dans le secteur adapté ou protégé : salariés des entreprises adaptées, des entreprises adaptées de travail temporaire ou usagers des ESAT
 - b. personnes prises en charge dans les structures d'insertion par l'activité économique (IAE) mentionnée à l'article L. 5132-4 du code du travail, c'est-à-dire : – mises à disposition par une association intermédiaire (AI) ou une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), – salariées d'une entreprise d'insertion (EI), d'un atelier chantier d'insertion (ACI) ;
 - c. personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
 - d. personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements Publics d'Insertion de la Défense (EPIDE) et les Ecoles de la deuxième Chance (E2C) ;
 - e. - Personnes sous-main de justice employées en régie, dans le cadre du service de l'emploi pénitentiaire de l'agence du travail d'intérêt général et de l'insertion professionnelle (ATIGIP) ou affectées à un emploi auprès d'un concessionnaire de l'administration pénitentiaire.
2. *Personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail :*
 - a. demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) sans activité ou en activité partielle (moins de 6 mois dans les 12 derniers mois) ;
 - b. bénéficiaires du RSA en recherche d'emploi ;

- c. personnes ayant obtenu la reconnaissance de travailleurs handicapés au sens de l'article L. 5212-13 du code du travail orientés en milieu ordinaire et demandeurs d'emploi fixant la liste des bénéficiaires de l'obligation d'emploi ;
- d. bénéficiaires de l'allocation spécifique de solidarité (ASS), de l'allocation adulte handicapé (AAH), de l'allocation d'insertion (AI), de l'allocation veuvage, ou de l'allocation d'invalidité ;
- e. jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi sans qualification (infra niveau 3, soit niveau inférieur au CAP/BEP) et sortis du système scolaire depuis au moins 6 mois ;
- f. jeunes de moins de 26 ans diplômés, justifiant d'une période d'inactivité de 6 mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l'enseignement supérieur ;
- g. demandeurs d'emploi seniors (plus de 50 ans) inscrit à pôle emploi ;
- h. jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes ;
- i. habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville éloignés de l'emploi ;
- j. personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- k. personnes rencontrant des difficultés particulières sur proposition motivée de Pôle emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des missions locales, de Cap emploi ou des maisons départementales des personnes handicapées (MDPH).

L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à la mise en œuvre du dispositif et à la réalisation des heures d'insertion.

3.2.2 Modalités de mise en œuvre de l'action d'insertion professionnelle du délégataire :

L'action d'insertion professionnelle peut être mise en œuvre par le fermier selon une ou plusieurs des modalités suivantes :

- par une embauche directe en contrat à durée indéterminée (CDI), en contrat à durée déterminée (CDD) par le fermier, ou en contrats en alternance (contrat de professionnalisation ou contrat d'apprentissage).
- par la mise à disposition de salariés en insertion via le recours à une association intermédiaire (AI), ou à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), ou à une entreprise de travail temporaire adapté (ETTA), ou à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ), ou à une entreprise de travail temporaire (ETT) ;
- par le recours à la sous-traitance ou au groupement d'opérateurs économiques avec une entreprise d'insertion (EI), un atelier chantier d'insertion (ACI) ou une entreprise adaptée (EA), un établissement et service d'aide par le travail (ESAT), une entreprise d'insertion par le travail indépendant (EITI), ou un travailleur indépendant handicapé (TIH).

Les heures effectuées par les personnes en insertion via l'embauche directe ou indirecte sont comptabilisées durant l'exécution du contrat à compter de la date d'embauche et pour une période de 12 mois. Dans le cas de figure d'un recrutement en CDI ou en contrat en alternance, les heures effectuées pourront être comptabilisées pour une période de 12 mois supplémentaires, soit 24 mois à compter de la date d'embauche.

En cas de groupement d'opérateurs économiques, le mandataire du groupement est l'interlocuteur unique du délégant pour le suivi d'exécution de la clause d'insertion. Cette mission peut également être confiée, le cas échéant, à un facilitateur identifié dans les documents particuliers du marché. A l'issue du contrat, le fermier s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauche ultérieure des personnes en insertion.

Dans tous les cas, le délégataire s'engage à fournir au délégant, au préalable de la prise de poste des publics, tous les éléments permettant de justifier leur éligibilité à ce dispositif.

3.2.3 Globalisation des heures d'insertion :

Dans le cas de figure où le titulaire est attributaire d'un ou plusieurs autres contrats de la commande publique comportant une clause d'insertion sociale, le titulaire pourra solliciter auprès du Département la globalisation des heures d'insertion, afin de favoriser le parcours d'insertion des personnes éloignées de l'emploi.

Pour globaliser les heures, le Titulaire doit demander une validation au préalable la démarche auprès du Département.

3.2.4 Modalités de suivi de l'exécution de l'action d'insertion :

1. Accompagnement pour réaliser l'action d'insertion :

Afin de faciliter la mise en œuvre de la démarche d'insertion, le délégataire peut bénéficier de l'accompagnement d'un facilitateur dont les coordonnées seront précisées à la notification du marché. Il aura pour mission notamment :

- d'accompagner le délégataire dans la définition du besoin de recrutement (nature du poste, compétences ...) et de lui proposer les modalités les plus appropriées de mise en œuvre de la clause d'insertion (embauche directe, mise à disposition, etc...);
- d'identifier les publics susceptibles de répondre au besoin du délégataire ;
- d'organiser le suivi des publics ;
- de mesurer et de communiquer auprès du délégant et du délégataire les réalisations obtenues dans le cadre du contrat.

2. Suivi et contrôle de l'action d'insertion.

Le délégataire doit transmettre au Département de l'Isère, et le cas échéant au facilitateur, tous renseignements utiles permettant le contrôle et le suivi de l'exécution de la clause d'insertion sociale.

Durant toute la période d'exécution du contrat, le Département de l'Isère peut organiser avec le délégataire et, le cas échéant le facilitateur, des réunions de suivi de la clause d'insertion.

Au cours de ces réunions, le délégataire devra fournir l'ensemble des éléments justifiant la mise en œuvre de l'action d'insertion imposée dans le cadre du contrat (date d'embauche, type de contrat, poste occupé, justificatif de l'éligibilité des personnes recrutées, attestation trimestrielle d'heures d'insertion).

Afin de faciliter le suivi de la clause sociale, le délégataire, ou le cas échéant le facilitateur, devra transmettre au Département de l'Isère :

- des bilans trimestriels des actions en matière d'insertion mises en œuvre pour répondre aux engagements de la clause sociales ;
- un bilan final dans le mois précédant la fin de l'exécution du contrat des actions en matière d'insertion mises en œuvre pour répondre aux engagements de la clause sociale.

Ces bilans porteront sur les aspects quantitatif et qualitatif de l'action d'insertion.

3. Difficultés économiques impactant la réalisation de l'action d'insertion.

En cas de difficultés économiques, le Délégataire peut demander au Département de l'Isère la suspension ou la suppression de la clause d'insertion sociale. Dans ce cas de figure, il doit transmettre tous les éléments justifiant de son incapacité à atteindre ses engagements en matière d'insertion.

Au regard des éléments transmis, le Département de l'Isère étudiera avec le délégataire tous les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs. Si les moyens trouvés ne permettent pas d'atteindre les objectifs, les parties pourront alors supprimer ou réduire les objectifs initialement fixés dans le cadre du présent contrat. Cette modification sera formalisée par avenant.

En cas de difficultés économiques qui se traduisent par le recours à l'engagement d'une procédure de licenciement pour motif économique ou à l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire, les parties pourront supprimer la clause d'insertion sociale par avenant. Cette suppression est subordonnée à la communication d'une copie des documents afférents à ces difficultés, transmis à la DIRECCTE ou au juge.

Hormis les cas susmentionnés d'incapacité, en cas de non-respect de la clause d'insertion, une pénalité sera appliquée en application de l'article 15 du présent contrat.

ARTICLE 4 – MISSIONS DELEGUEES

Les missions confiées au fermier dans le cadre de l'exploitation et de la gestion du service de la restauration de la cité scolaire sont :

- l'inscription des convives et la gestion de l'accès au service de la restauration selon les modalités suivantes : pour les collégiens, inscription au régime 1, 2, 3, 4, et 5 jours et possibilité de s'inscrire pour des repas exceptionnels ; pour les lycéens, inscription soit à la prestation, soit au régime 1, 2, 3, 4, et 5 jours et possibilité de s'inscrire pour des repas exceptionnels ; pour les adultes, inscription à la prestation (à noter sur ce point que dans les faits, et compte-tenu de la spécificité de l'établissement, les élèves sont inscrits sur un régime 4 jours ou un régime 5 jours).
- la facturation, la perception des contributions auprès des usagers ou de leurs familles ainsi que le recouvrement des recettes de l'ensemble du périmètre de la délégation,
- l'élaboration des menus conformément aux textes en vigueur garantissant la qualité nutritionnelle et à l'article 5 du présent cahier des charges,
- la confection et la distribution des repas au moyen d'un self service,
- la distribution de petits déjeuners, boissons chaudes et froides au moyen d'une cafétéria,
- l'entretien des locaux de restauration comprenant principalement une cuisine de type satellite, un self service, une cafétéria, une laverie et 2 salles de restaurant.

Les informations à destination des élèves, parents et commensaux relatives aux modalités d'inscription sont à rédiger en français et en anglais, compte tenu du public spécifique de l'établissement.

ARTICLE 5 – PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

Les repas, collations et boissons servis sont d'une qualité sanitaire irréprochable et conforme à la réglementation en vigueur.

5.1- MODALITES RELATIVES AUX MENUS

5.1.1. Elaboration des menus

Les repas proposés seront conformes :

- aux dispositions du Décret n° 2011-1227 et de l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ainsi
- aux prescriptions 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 »).
- à la réglementation édictée par 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 »).

Les menus respectent la réglementation ainsi que les recommandations nutritionnelles en vigueur, en particulier le Plan National Nutrition Santé et le Groupement d'Etudes et Marchés de Restauration Collective et Nutrition ainsi que le plan alimentaire validé par le Département de l'Isère.

Les menus font l'objet d'un choix dirigé (exemple : si le plan alimentaire prévoit une crudité en entrée, le menu devra proposer exclusivement un choix de crudités).

Ces menus seront soumis à l'approbation de l'établissement et du Département de l'Isère au moins 1 mois à l'avance.

Le fermier ne peut procéder à aucun changement de menu sans l'accord de l'établissement et du Département de l'Isère, sauf impossibilité d'approvisionnement dûment justifiée.

5.1.2. Composition des menus

Chaque repas doit comporter au minimum et pendant toute la durée du service :

- 1 entrée, au choix parmi 3 possibles,
- 1 plat protidique principal, au choix parmi 2 possibles (un poisson et une viande/volaille obligatoirement),
- 1 accompagnement au choix parmi 2 possibles, avec possibilité de servir à

la demande les 2 accompagnements, dans le respect des grammages requis

- 1 produit laitier, au choix parmi 3 possibles,
- 1 dessert, au choix parmi 3 possibles,
- Du pain.

Conformément à la réglementation, le fermier devra présenter 1 proposition végétarienne par semaine.

Le menu à choix dirigé signifie que les convives ont plusieurs propositions de plats mais dans une seule et même catégorie par composante du repas (plusieurs choix équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments).

Le fermier sert des quantités d'aliments conformes à la réglementation et aux recommandations en vigueur et adaptées aux besoins des publics.

5.1.3. Optimisation du fonctionnement et de l'attractivité du self

Le fermier met en oeuvre des solutions pour diminuer le temps d'attente à l'entrée de la salle de restaurant, fluidifier le flux des convives et améliorer le fonctionnement du self service.

Il met également en place une décoration et une signalétique adaptées pour rendre plus attrayante la fréquentation du self et améliorer l'information des convives.

Il est associé à tout projet de réaménagement des locaux.

5.1.4. Repas à thèmes

Sur l'année scolaire, 10 repas à thèmes sont prévus sur le thème des cuisines du monde et de nos régions. Ces repas sont prévus dans le programme de la section internationale et sont programmés par l'établissement en lien avec le fermier. En plus des 10 repas à thème, un repas de Noël est proposé chaque année.

5.1.5. Actions d'éducation auprès des élèves

La restauration scolaire, temps à part entière de la journée de l'élève, revêt une importance fondamentale tant ses enjeux sont importants et multiples. Elle a notamment des implications en termes de bien vivre ensemble, de santé et d'éducation.

Pour ces raisons, le Département de l'Isère et l'établissement accordent une vigilance toute particulière sur ce temps de la restauration qui doit être utilisé pour sensibiliser les élèves à l'ensemble des enjeux que cette restauration revêt.

Aussi, le fermier doit mettre en oeuvre l'ensemble des moyens à sa disposition pour sensibiliser et communiquer de manière régulière et efficace auprès des élèves sur les enjeux de la restauration scolaire : bien manger et enjeux de santé publique ; anti-gaspillage et valorisation des déchets ; restauration responsable, etc.

Le fermier devra, lors des temps de réunion, informer régulièrement l'établissement et le Département de l'Isère des mesures prises en la matière. Un récapitulatif annuel devra également compiler l'ensemble des mesures du dispositif mis en oeuvre en la matière.

5.1.6. Repas pour raison médicale

Le fermier propose un protocole d'accueil détaillé des élèves souffrant de pathologies médicales (par exemple allergies alimentaires) nécessitant un repas spécial. Celui-ci doit permettre d'appréhender de façon précise les conditions d'accueil de ces élèves.

5.1.7. Repas ou prestations diverses hors temps scolaire

Dans le cadre de l'ouverture exceptionnelle de l'établissement, celui-ci peut demander au fermier la préparation de repas ou prestations diverses jusqu'à 4 fois par an.

Les repas ou prestations diverses sont facturés par le fermier à l'établissement dans les conditions qu'ils auront conjointement définies.

5.2. CAFETERIA

5.2.1. Elaboration des préparations

Le fermier porte une attention particulière à la qualité diététique et organoleptique des mets proposés ainsi qu'à leur diversité.

Les préparations sont de types petit déjeuner, collations, boissons chaudes ou froides. Leur présentation est particulièrement soignée.

Les boissons alcoolisées, confiseries et barres chocolatées ne sont pas autorisées.

Ces préparations concilient équilibre nutritionnel, diversité, originalité et attractivité afin de correspondre aux goûts du public concerné.

La liste des produits en vente est soumise à l'approbation de l'établissement et du Département de l'Isère.

5.2.2 Décoration de la cafétéria

Afin de rendre attrayante la fréquentation de la cafétéria et d'informer les convives en lien avec l'article 5.1.5, le fermier met en place une décoration, une signalétique et une communication adaptées mettant en valeur les produits proposés.

5.3. DEPOSE PLATEAUX

Le fermier organise le tri sélectif, notamment au moyen d'une table de tri judicieusement positionnée. Ce dispositif sera utilement complété par des messages et de la signalétique adéquats ainsi que l'accompagnement des personnels qui viseront à sensibiliser et éduquer les élèves dans une démarche de développement durable.

5.4. QUALITE DES PRODUITS UTILISES

5.4.1 Dispositions d'ordre général

Compte-tenu de l'importance de la restauration scolaire tant du point de vue éducatif que du point de vue de la santé et du bien-être, le Département de l'Isère apporte une attention toute particulière à la qualité des repas servis.

Ainsi, l'un des projets de mandat de la mandature 2021-2028 porte sur une restauration scolaire de qualité, visant un objectif de recours accru aux produits issus des circuits courts, des produits de qualité, des produits bio et une sensibilisation accrue des usagers sur l'importance et l'intérêt des produits de qualité pour une alimentation saine et équilibrée.

A ce titre, le Département de l'Isère vise une augmentation progressive et efficace de la part des produits notamment issus de circuits courts et/ou bio utilisés tant dans les cuisines mutualisées que dans les cuisines autonomes des collèges, l'objectif final étant d'atteindre, au terme du mandat en 2028, 100% de produits en circuit court et/ou bio.

A ce titre, le fermier s'engage à suivre, a minima, le même rythme d'augmentation que le Département de l'Isère, quant à l'utilisation de ces produits en circuit court et/ou bio. Les dispositions du présent article s'appliquent tant au self service qu'à la cafétéria. Le fermier en rend compte dans son rapport annuel.

5.4.2 - Produits issus de circuits courts

Il est entendu par « circuits courts » les circuits de commercialisation de denrées alimentaires intégrant un seul intermédiaire maximum entre le producteur agricole et le consommateur.

Le prestataire s'engage à appliquer au minimum le même taux d'utilisation de produits issus de circuits courts appliqué par le Département de l'Isère dans ses cuisines mutualisées ; à savoir 34% (agricultures biologique et conventionnelle).

Il proposera au Département de l'Isère un mode de calcul permettant de s'assurer du respect incontestable de cet objectif.

5.4.3 Produits issus de l'agriculture biologique

Il s'agit de l'ensemble des denrées produites et/ou transformées conformément aux dispositions du Règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007.

Elles devront être certifiées par un organisme de contrôle indépendant agréé par le ministère de l'Agriculture et faire l'objet d'un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique.

Le prestataire s'engage à appliquer au minimum le même taux d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique appliqué par le Département de l'Isère dans ses cuisines mutualisées ; à savoir 27%.

Il proposera au Département de l'Isère un mode de calcul permettant de s'assurer du respect incontestable de cet objectif.

5.4.4 Produits de qualité et durables

Au sens du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs sont celles comportant les signes ou mentions suivantes :

- 1° Le label rouge ;
- 2° L'appellation d'origine ;
- 3° L'indication géographique ;
- 4° La spécialité traditionnelle garantie ;
- 5° La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
- 6° La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

En ce domaine, le fermier devra respecter les prescriptions minimums légales et réglementaires issues notamment de la loi Egalim (produits dits « SIQO »).

De manière générale, le fermier devra porter une attention particulière à la qualité de son approvisionnement dans un objectif de produits de qualité visant une démarche d'agriculture responsable.

5.4.5 Actions Educatives

Les produits dont il est question dans le présent article sont proposés pendant toute la durée du service et font l'objet d'une identification au niveau de l'affichage du menu, de la distribution et de toute communication relative à la composition des repas (logo AB, origine, label, etc).

Ces produits et logo font également l'objet d'une information judicieusement disposée au self, à la cafétéria, dans les salles de restaurant et sur tous les supports de communication.

Ces informations sont accompagnées et expliquées par les personnels affectés au service et à la distribution qui, en tant qu'agents affectés à un service public éducatif, devront porter une attention particulière à leur fonction éducative auprès des élèves sur le temps de la pause méridienne.

ARTICLE 6 – LIENS AVEC LES FAMILLES ET LES USAGERS

6.1 - DISPOSITIONS D'ORDRE GENERAL

Le Département de l'Isère apporte une attention toute particulière à la qualité de service auprès des usagers et des familles.

Aussi, le fermier s'engage à mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour une relation de qualité notamment avec les familles.

A ce titre notamment, le fermier devra communiquer toutes les informations utiles aux familles et aux usagers de manière transparente et anticipée avec un délai de préavis raisonnable.

En cas de difficulté de quel qu'ordre que ce soit (problème technique, gestion d'un différend, etc.), le fermier devra tout mettre en œuvre pour régulariser la situation dans les délais les plus brefs tout en veillant à informer le plus rapidement et régulièrement possible les usagers et familles concernés.

En cas de difficulté de toute nature intervenant dans l'application de cette obligation, le fermier devra en informer sans délai l'établissement et le Département de l'Isère.

Les obligations issues du présent article feront l'objet d'une évaluation tant au cours des instances partenariales organisées dans le cadre du présent contrat que dans le rapport annuel remis par le délégataire.

6.2 - INSCRIPTION ET CONTROLE D'ACCES DES CONVIVES

Les modalités d'inscription, de fréquentation, de facturation et de paiement sont communiquées aux convives ainsi qu'aux familles. Elles sont notamment mises en ligne sur le site internet de l'établissement.

6.2.1 Dispositions d'ordre général

A chaque rentrée scolaire, le fermier procède à l'inscription des convives conformément aux modalités décidées par l'établissement et le Département de l'Isère.

Le fermier utilise le système et les équipements permettant d'assurer la gestion du contrôle d'accès des convives ainsi que la facturation et l'encaissement des repas et préparations payés par les usagers.

6.2.2 Repas pris au self-service

Les repas pris au self service font l'objet d'une inscription à un régime de demi pension ou éventuellement à l'unité dans le cas d'élèves externes désirant déjeuner à la demi pension.

Les repas pris au régime sont facturés chaque trimestre avec l'envoi aux familles d'une facture. Cette facturation est envoyée avant la fin de trimestre. Celle-ci mentionne notamment la période de facturation, le nombre de repas facturés, le régime d'inscription et le tarif

unitaire du repas, les éventuelles remises d'ordre et aide à la restauration venant en déduction de la facture des repas.

6.2.3 Prestation prises en cafeteria

Pour les lycéens et adultes, les prestations servies en cafétéria sont payées au moyen d'un système de carte rechargeable créditée par son titulaire.

Pour les collégiens dont l'accès à la cafétéria est restreint, le paiement se fait en espèces.

ARTICLE 7 – MOYENS

7.1. MOYENS ALLOUES PAR LE DEPARTEMENT ET L'ETABLISSEMENT

L'établissement met à la disposition du fermier les locaux, les équipements lourds et le matériel nécessaires à l'exploitation du service.

Un état des lieux et un inventaire détaillé et contradictoire entre le fermier, l'établissement et le Département de l'Isère seront effectués avant tout début d'exploitation et au plus tard le 31 août 2022 ainsi qu'à la fin du contrat et au plus tard le 31 juillet 2026.

Le Département assure le renouvellement des équipements lourds et du matériel et en supporte la charge sauf si le remplacement est imputable à la négligence ou à la faute du fermier.

Le délégataire assure le renouvellement du petit matériel tel notamment que vaisselle, verrerie, couverts, etc....

A noter que les modalités concrètes d'accès aux locaux par le fermier, notamment en dehors des plages d'ouverture, devront être définies en lien avec l'établissement afin de favoriser un fonctionnement fluide pour tous (informations préalables, gestion des alarmes, etc.).

7.2. MOYENS ALLOUES PAR LE FERMIER

Le fermier réalise à ses frais tous les aménagements nécessaires à l'amélioration du service. Ceux-ci devront recevoir l'accord préalable de l'établissement et du Département.

Le Département de l'Isère admet que le fermier sous-traite à des tiers une partie des tâches qui lui sont confiées, à la condition expresse que celui-ci conserve pour lui-même l'entière responsabilité du service, et qu'il en ait été préalablement autorisé par lui.

La sous-traitance ne peut en tout état de cause porter que sur la fourniture de prestations limitativement définies représentant une part non substantielle des obligations et en aucun cas sur l'ensemble du service faisant l'objet du présent contrat.

Le fermier fait son affaire de tout contentieux qui pourrait survenir du fait ou à l'occasion de cette sous-traitance.

Tous les contrats passés par le fermier avec des tiers et nécessaires à la continuité du service doivent comporter une clause réservant expressément au Département de l'Isère la faculté de se substituer au fermier dans le cas où il serait mis fin à l'affermage, et, le cas échéant, d'y mettre fin.

ARTICLE 8 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

8.1. LOCAUX

Le fermier maintient l'ensemble des locaux affermés en parfait état de propreté compatible avec l'usage pour lesquels ils sont utilisés.

Il établit notamment un plan de nettoyage et de désinfection qui mentionne les postes à nettoyer ainsi que la fréquence.

8.2. EQUIPEMENTS

Le fermier assure le nettoyage, l'entretien, la maintenance et le dépannage des équipements et matériels affermés afin de garantir leur parfait état de fonctionnement ainsi que leur longévité. A ce titre, il s'astreint aux respects des obligations légales (ex : dégraissage des hottes, contrôle annuel des points chauds, etc.)

Le fermier devra fournir chaque année à l'établissement et au Département de l'Isère les copies des contrats de maintenance qu'il aura souscrit dans le cadre du contrat d'affermage.

L'entretien et la maintenance des réseaux de distribution des fluides, de chauffage et de sécurité incendie (extincteurs, alarme incendie, ...) sont à la charge de l'établissement.

ARTICLE 9 – PERSONNELS

Le fermier affecte au fonctionnement du service de restauration le personnel qui lui est nécessaire pour remplir sa mission.

A noter que le présente délégation est soumise aux obligations légales de reprise de personnel. A ce jour, sont concernés (hors référent gérant) 6 personnels en CDI représentant 784,75 heures mensuelles pour une masse salariale de 8 569 € bruts mensuels versée aux salariés soumis à la convention collective du personnel des entreprises de restauration de collectivités. Ces données sont celles disponibles au jour de la rédaction du cahier des charges (version décembre 2021) et sont donc susceptibles d'évolution d'ici la notification du contrat.

Le personnel est notamment régulièrement formé pour assurer son rôle éducatif auprès des convives, en tenant compte de leur particularité (public adolescent et jeunes adultes), en référence à l'article 5.1.5 du présent contrat., y compris les formations en matière de sécurité incendie.

Il s'engage à procéder au remplacement immédiat de tout personnel de qualification équivalente manquant, quel que soit le motif, afin de ne pas nuire au bon déroulement du service.

Le fermier est responsable de la stricte application des règles relatives à la médecine du travail, au droit du travail et aux conditions d'hygiène et de sécurité.

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021, le fermier est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Cette obligation est applicable à l'égard des sous-traitants. Le personnel de l'établissement et le Département de l'Isère assurent le contrôle du respect de cette obligation.

ARTICLE 10 – SURVEILLANCE ET ANIMATION

10.1. SURVEILLANCE

L'autorisation d'accès au service de restauration, l'installation des élèves et leur surveillance incombent à l'établissement pendant les heures de repas du self (11h30-14h00).

Le fermier et son personnel sont soumis aux règles de discipline et de sécurité en vigueur dans l'établissement.

10.2. ANIMATION ET EDUCATION

Le fermier mettra en place de façon permanente une information claire et attrayante sensibilisant les élèves aux différents enjeux liés à la restauration.

En référence à l'article 5.1.5, il portera une attention particulière au rôle éducatif de ses agents auprès des convives, en veillant à ce que ceux-ci portent des messages adaptés en matière d'éducation au goût, d'équilibre nutritionnel, de lutte contre le gaspillage alimentaire, d'origine et de qualité des denrées, des recettes, etc ...

Il proposera une fois par mois des animations.

ARTICLE 11 – CONCERTATION ET INFORMATION

Le fermier et plus particulièrement son représentant sur site prévu à l'article 3 du présent contrat, participe aux réunions et travaux (ex : commission restauration) organisés par l'établissement et le Département de l'Isère en lien avec la restauration scolaire. Le fermier a en charge la mise en ligne et l'actualisation sur le site internet de l'établissement de toutes les informations nécessaires aux convives et à leurs familles telles que : menus, repas à thème, animations, règlement de la fréquentation du service de restauration scolaire, tarifs et aides à la restauration.

L'accès au site internet de l'établissement est soumis à l'autorisation de l'établissement. Les informations qui y sont diffusées sont soumises à l'accord préalable de l'établissement et du Département de l'Isère.

ARTICLE 12 – CONTROLE ET EVALUATION DE LA QUALITE

ARTICLE 12.1. CONTROLE

L'établissement et le Département de l'Isère peuvent à tout moment et sans en référer au fermier effectuer ou faire effectuer des contrôles afin de vérifier la conformité des prestations.

Ces vérifications portent sur le respect :

- de la réglementation en vigueur ;
- des dispositions prévues au contrat d'affermage ;
- des dispositions contenues dans l'offre du fermier qui ont valeur contractuelles.

Le fermier tient à la disposition de l'établissement et du Département de l'Isère les pièces comptables et les documents techniques relatifs à l'exploitation du service.

En cas de manquement constaté lors de ces contrôles, le fermier met en œuvre dans les plus brefs délais, les mesures correctives nécessaires à la régularisation de la situation.

Par ailleurs, conformément à l'article L3131-5 du code de la commande publique, le fermier produit chaque année et avant le 1^{er} juin au Département de l'Isère, autorité déléguée, un rapport dont le contenu est précisé aux articles R 3131-2 à R3131-4 du code de la commande publique. Les pièces justificatives des éléments de ce rapport sont tenues à la disposition du Département de l'Isère.

ARTICLE 12.2. EVALUATION DE LA QUALITE

Le fermier est tenu d'effectuer pour chaque année d'exploitation une enquête qualitative auprès des usagers pour mesurer leur satisfaction. Le contenu et les conditions de réalisation de cette enquête sont soumis à l'avis préalable de l'établissement et du Département. Les résultats de cette enquête sont transmis à l'établissement ainsi qu'au Département de l'Isère.

Le fermier met en œuvre dans les meilleurs délais, les mesures correctives nécessaires pour garantir la satisfaction des usagers.

ARTICLE 13 – DISPOSITIONS FINANCIERES

13.1. REMUNERATION DU FERMIER

La rémunération du fermier est fonction du montant total des ventes de repas servis en self service et des produits vendus en cafétéria.

Sa rémunération correspond au différentiel entre les recettes de ventes encaissées et les charges inhérentes à l'exploitation (y compris la redevance due au Département).

L'ensemble des éléments servant de base de calcul à la rémunération (différentiel entre recettes et charges) sont ceux décrits à l'article 3.1.2 et détaillés au présent cahier des charges.

13.2. PRIX DU REPAS AU SELF SERVICE

Le candidat présente une offre de prix selon le cadre de l'annexe 1 jointe au présent cahier des charges.

Le candidat présente une décomposition du prix comprenant notamment :

- les frais de personnel
- les denrées alimentaires
- les frais d'entretien et de maintenance
- les produits de nettoyage
- les serviettes et consommables
- les assurances
- les fluides
- les frais généraux, et notamment ceux du linge et des vêtements professionnels
- la rémunération du fermier
- la redevance
- impôt et taxes

Le pourcentage de chacun des postes devra être détaillé dans l'offre de prix.

13.3. PERCEPTION DU PRIX DES REPAS ET PRESTATIONS

Les usagers paient au fermier les repas et les préparations servis au self service et en cafétéria.

Le fermier a la responsabilité de la gestion des encaissements et assure la relance des impayés. Tout impayé non recouvert demeure à la charge du fermier.

13.4. REVERSEMENTS DUS PAR LE FERMIER

Le reversement dû par le fermier à l'établissement correspond aux consommations d'eau froide, d'eau chaude et d'électricité ainsi que la facturation de la taxe relative à la collecte des

déchets. Elles sont relevées via des sous compteurs mensuellement par l'établissement qui adresse au fermier une facture chaque mois.

La redevance d'affermage due par le fermier au Département de l'Isère correspond à 4,5 % de l'ensemble des recettes H.T. perçu par le fermier auprès des usagers du self service et de la cafétéria. Elle sera versée chaque trimestre.

13.6. ATTRIBUTION DE L'AIDE A LA RESTAURATION AUPRES DES FAMILLES

Le Département de l'Isère communique au fermier la liste des élèves bénéficiaires d'un accompagnement financier à la restauration ainsi que le montant de l'aide afférent. Ces éléments seront communiqués au fermier 1 mois avant l'édition des factures par le fermier.

Celui-ci déduit de la facture des repas le montant de cet accompagnement. La facture identifie clairement la réduction en indiquant le montant et la mention « *aide du département à la restauration en faveur des élèves* ».

Le Département de l'Isère verse au fermier une compensation correspondant au montant des réductions consenties. La compensation est versée en 3 fois (janvier, avril et juillet) sur la base des éléments justificatifs.

13.7. IMPOTS ET TAXES

Tous les impôts ou taxes liés à l'exploitation du service sont à la charge du délégataire et sont intégrés dans les prix unitaires des repas.

ARTICLE 14 – ASSURANCES

Le fermier doit souscrire un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile d'exploitation et tous dommages, matériels ou corporels, survenant dans le cadre de l'exploitation.

Le fermier transmettra une copie de la police d'assurance souscrite à cet effet à l'établissement et au Département de l'Isère dans le mois qui suit la notification du contrat d'affermage et chaque année.

ARTICLE 15 – PENALITES ET MISE EN REGIE PROVISoire

Le fermier est responsable de la gestion du service de restauration à l'égard des tiers.

Le fermier s'engage, pendant la durée du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service public, sauf en cas de force majeure, ou s'il est dans l'obligation de suspendre ses missions pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité.

Ainsi, en cas de grève de son personnel empêchant totalement ou partiellement l'exécution du service, le fermier s'engage à mettre en œuvre tous les moyens dont il peut disposer pour assurer la continuité du service public.

15.1. PENALITES

Lorsque le fermier ne remplit pas les obligations définies au contrat d'affermage, des pénalités lui sont appliquées.

Elles sont appliquées au profit du Département de l'Isère et versées par le fermier à ce dernier.

Les pénalités ne peuvent être appliquées qu'après mise en demeure adressée par le délégant par lettre recommandée avec accusé de réception au siège social du fermier et restée sans effet dans les délais suivants :

- 2 jours ouvrables pour les obligations visées :
 - à l'article 15.1 1) à l'exception de la négligence dans l'entretien et le nettoyage des matériels
 - à l'article 15.1. 4)
- 30 jours pour les obligations visées
 - A l'article 15.1 1), alinéa 7 (ramené à 2 jours en cas de risque pour le personnel)
 - à l'article 15.1. 2)
 - à l'article 15.1. 3), uniquement concernant la transmission des documents
- Pour l'obligation mentionnée à l'article 15.1 3) [hormis celle de la transmission des documents traités ci-dessus], la réalisation des objectifs sera constatée annuellement dans le rapport annuel. En cas de manquement à l'issue d'une année N, le fermier se verra adresser une mise en demeure de régularisation d'ici le rapport de l'année suivante. Cette mise en demeure vaudra pour toutes les années suivantes. Ainsi, tout autre manquant constaté sur les années suivantes et quelque soit l'année vaudra application de pénalités telles que définie ci-dessous.
- Pour l'obligation mentionnée à l'article 15.1. 5), la réalisation des objectifs sera constatée à la fin de chaque période sur la base des menus validés et des menus réellement servis. En cas de manquement à l'issue d'une période, le fermier se verra adresser une mise en demeure de régulariser la situation dès la période suivante. Tout nouveau manquement constaté sur l'une des périodes suivantes vaudra mise en application automatique des pénalités telles que décrites ci-dessous.

Les pénalités sont appliquées en cas de manquement :

1) dans l'exploitation du service

- en cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf en cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages
- en cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service

- en cas d'interruption générale ou partielle du service
- en cas de non conformité de l'exploitation du service aux prescriptions du contrat d'affermage
- en cas de non respect des règles en vigueur en matière de sécurité
- en cas de non conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène
- en cas de négligence dans l'entretien et le nettoyage des matériels.

Le montant de la pénalité est fixé à 150 € par jour de manquement persistant à compter du jour de notification de la mise en demeure.

2) dans la production des comptes-rendus annuels

En cas de non production ou de production insatisfaisante ou incomplète des comptes-rendus annuels (techniques et financiers) et après mise en demeure du Département de l'Isère restée sans réponse pendant un mois, une pénalité est appliquée.

Le montant de la pénalité est fixé à 100 € par jour de retard à compter du jour de notification de la mise en demeure.

3) en cas de non respect des obligations en matière d'insertion

En cas de non réalisation ou de réalisation partielle de la clause sociale, le délégataire se voit appliquer une pénalité forfaitaire de 30 € par heures en insertion non réalisées. En cas de non-transmission, ou transmission partielle, ou retard de transmission des documents et attestations propres à permettre le contrôle de l'exécution de l'action d'insertion professionnelle (notamment justificatifs d'éligibilité des publics et justificatifs des missions confiées et heures réalisées), le délégataire se voit appliquer, pour chaque manquement, et à compter du jour de notification de la mise en demeure d'y remédier, une pénalité forfaitaire de 100 € par manquement constaté.

Dans les cas prévus à l'article 3.2.4 du présent cahier des charges où le délégataire du contrat est dans l'incapacité de réaliser la clause d'insertion et que les parties ont formalisé par avenant la suppression ou la modification de ladite clause, les pénalités pour non-respect de la clause d'insertion sociale ne seront pas appliquées par le Département de l'Isère.

4) en cas de non respect des obligations liées à l'égalité des usagers du service public et au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public.

En cas d'absence de mesures mises en œuvre pour faire cesser une inégalité devant le service public ou pour rétablir le respect des principes de laïcité et de neutralité du service public, une pénalité de 150 € par manquement (constaté lors d'un contrôle sur place par le fermier) est fixé sans mise en demeure préalable.

5) en cas de non respect des obligations en matière de qualité de repas (produits de qualité, produits bio, produits issus des circuits courts) :

En cas de non présentation d'une méthode de calcul fiable et/ou de non respect des proportions minimales de produits de qualité telles que fixées au présent cahier des charges, une pénalité de 150€ par manquement (constaté par contrôle du fermier) sera appliquée sans mise en demeure préalable.

6) en cas de non transmission des documents relatifs à la reprise de personnels tels que mentionné à l'article 17 :

En cas de non transmission des documents demandés, constaté par la non réception (ou réception partielle) par le délégant, une pénalité de 300€ par jour de retard sera appliquée, sans mise en demeure préalable.

15.2. MISE EN REGIE PROVISOIRE

Le fermier assure la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l'établissement ou au Département de l'Isère. Le cas de force majeure est constaté par le fermier par application des définitions juridiques (légales, réglementaires et jurisprudentielles) en vigueur de la notion de cas de force majeure.

En cas d'interruption tant totale que partielle du service de restauration, le Département de l'Isère a le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge bon.

Si l'interruption du service n'est pas due à un cas de force majeure ou à l'une des causes d'exonération mentionnées ci-dessus, le service de restauration peut être assuré en régie aux frais du fermier.

Le Département de l'Isère peut, à cet effet, prendre possession temporaire des matériels, approvisionnements et personnels nécessaires à l'exécution du service.

La mise en régie peut être décidée :

- Quand le fermier interrompt le fonctionnement de l'installation, en dehors des périodes d'entretien ou sans avoir obtenu l'accord préalable du Délégant
- Si la sécurité et l'hygiène venant à être compromise de son fait, le fermier se refuse à prendre les mesures prescrites
- Si le fermier n'assure pas les obligations d'entretien prévues au contrat.

La mise en régie doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet trois jours à compter de la notification de la mise en demeure.

A l'expiration de ce délai, si le fermier ne peut assurer le fonctionnement normal du service, le Département de l'Isère y pourvoit aux frais et risques du fermier.

La régie cesse dès que le fermier est de nouveau en mesure d'assurer ses obligations.

ARTICLE 16 – MESURES D’URGENCE

Le Département peut prendre d’urgence, en cas de carence grave du fermier en matière d’hygiène ou de sécurité, toute décision adaptée à la situation y compris la mise en régie provisoire ou la fermeture temporaire du service de restauration. Les conséquences financières d’une telle décision sont à la charge du fermier, sauf cas de force majeure ou de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable à l’établissement ou au Département de l’Isère. Le cas de force majeure est constaté par le fermier par application des définitions juridiques (légales, règlementaires et jurisprudentielles) en vigueur de la notion de cas de force majeure.

ARTICLE 17 – FIN DU CONTRAT

Le contrat cesse de produire des effets dans les conditions suivantes :

- à la date d’expiration ;
- en cas de résiliation pour quel que motif que ce soit.
- en cas de déchéance

Avant la fin du contrat, le délégataire est tenu de transmettre au Département de l’Isère les informations liées à la reprise du personnel, en particulier la masse salariale et le nombre de salariés. Cette transmission devra se faire dans un délai de 5 jours suivants une demande en ce sens du délégant.

17.1. EXPIRATION DU CONTRAT

Trois mois avant l’expiration du contrat, les parties constatent et déterminent les travaux à exécuter sur les installations qui ne sont pas en état normal d’entretien ; le fermier doit exécuter les travaux correspondant avant l’expiration du contrat, dans la limite des dispositions du présent contrat. Si des travaux doivent effectivement être effectués à ce titre, les parties fixent, en même temps que la liste des travaux à effectuer, la date de l’état des lieux final qui permettra de constater la bonne réalisation des travaux de remise en état. Cette date devra impérativement être fixée avant l’échéance du contrat.

A l’expiration du contrat, le fermier est tenu de remettre à l’établissement, en état normal d’entretien, tous les biens et équipements qui font partie intégrante du contrat, tels qu’ils figurent à l’inventaire et conforme aux états des lieux. Si le fermier n’exécute pas cette obligation dans les délais impartis, le Département le mettra en demeure (par lettre recommandée avec accusé de réception) de le faire dans le délai d’un mois. Si la mise en demeure reste infructueuse, le Département pourra se substituer au fermier (en régie ou par recours à un tiers) aux frais du fermier.

Si la remise des locaux et des installations en l’état initial est à la charge du fermier, les matériels manquants le sont également. Ils sont évalués à leur prix de remplacement.

17.2. RESILIATION

Le Département de l'Isère peut décider de résilier unilatéralement le contrat pour motif d'intérêt général ou pour faute grave du délégataire.

La résiliation unilatérale pour motif d'intérêt général s'accompagne d'une indemnisation du préjudice subi par le fermier. Cette indemnisation sera fixée à hauteur du préjudice réel, direct et certain, dûment justifié par le fermier. La décision de résiliation est notifiée au fermier par lettre recommandée avec accusé de réception avec préavis d'un mois. Ce préavis peut être abaissé par accord des parties en cas d'urgence.

En cas de résiliation pour faute grave du délégataire (déchéance), aucune indemnisation d'aucune sorte ne sera due au Délégué. Cette procédure suit celle indiquée à l'article 17.3.

17.3. DECHEANCE

En cas de faute d'une particulière gravité, lorsque le fermier n'assume pas l'exploitation du service dans les conditions prévues dans le présent contrat depuis plus de 3 jours, le Département de l'Isère peut, outre les cas prévus aux articles 14 et 15 du présent cahier des charges, prononcer la déchéance du fermier.

Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au siège social du fermier et restée sans effets pendant un délai de 3 jours.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du fermier.

17.4. DEFAILLANCE DU FERMIER

Le Département de l'Isère se réserve le droit de se retourner vers un autre prestataire en cas de dépôt de bilan, redressement ou liquidation.

17.5. LITIGES

Tous les litiges auxquels le présent contrat pourrait donner lieu, tant pour sa validité que pour son interprétation, l'inexécution ou la résiliation sont résolus par le Tribunal administratif dans le ressort duquel se trouve l'établissement.