

ÉTABLISSEMENT
EN GESTION DIRECTE



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

CCP

Cahier des Clauses Particulières

Marché de délégation de service public
RESTAURATION DU
LYCEE FRANCAIS THEODORE MONOD
NOUAKCHOTT

SOMMAIRE

PREAMBULE - OBJET DU MARCHE

1 PREPARATION ET DISTRIBUTION DES REPAS

- 1.1 – Exécution de la prestation
- 1.2 – Obligation de l'adjudicataire
- 1.3 – Composition des menus
 - 1.3.1 – *Composition des repas et valeur nutritionnelle*
 - 1.3.2 – *Qualité des aliments et définition des produits*
- 1.4 – Elaboration et commandes des menus
- 1.5 – Modalités de livraison
- 1.6 – Surveillance des élèves pendant le temps du repas
 - 1.6.1 – *nature de la prestation*
 - 1.6.2 – *Obligation de l'adjudicataire*
 - 1.6.3 – *Clause sociale*
 - 1.6.4 – *Autonomie du prestataire*
 - 1.6.5 – *Prix et dispositions financières*
 - 1.6.6 – *Résiliation*

2 – EXPLOITATION ET GESTION DES CAFETERIAS

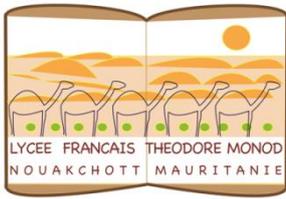
- 2.1 – nature de la prestation
- 2.2 – Périodes et horaires d'exploitation

3 – OBLIGATION DE L'ADJUDICATAIRE (POUR LES 2 PRESTATIONS)

- 3.1 – Sécurité alimentaire
- 3.2 – Prix et dispositions financières
- 3.3 – Résiliation
- 3.4 – Responsabilité et assurance de l'adjudicataire
- 3.5 – Clause sociale
- 3.6 – Prestation de nettoyage
 - 3.6.1 – *Nettoyage quotidien*
 - 3.6.2 – *Nettoyage durant les périodes de vacances*
 - 3.6.3 – *Personnel affecté à l'exécution de la prestation*
 - 3.6.4 – *Obligation de l'adjudicataire*
 - 3.6.5 – *Autonomie de l'adjudicataire*
 - 3.6.6 – *Prix et dispositions financières*
 - 3.6.7 – *Résiliation*
 - 3.6.8 – *Clause sociale*

4 – DISPOSITIONS COMMUNES

- 4.1 – Durée du marché
- 4.2 – Règle de continuité du service public
- 4.3 – Clause attributive de compétence



PREAMBULE – OBJET DU MARCHE

Le présent marché porte sur la réalisation de 3 prestations.

Il sera conclu avec un fournisseur unique. Le titulaire du marché ne pourra pas sous-traiter tout ou partie dudit marché.

Le présent marché est un marché en délégation de service public, l'adjudicataire devra gérer les prestations en son sein : facturation, droit d'accès au service (de préférence informatisé) et gestion.

1. PREPARATION ET SERVICE DES REPAS EN MODE SELF SERVICE ET SURVEILLANCE DES ELEVES PENDANT LES TEMPS DE REPAS
2. GESTION DES CAFETERIAS PRIMAIRE ET SECONDAIRE
3. PRESTATION DE NETTOYAGE DES DIFFERENTS POINTS DE RESTAURATION ET DES CAFETERIAS DU LYCEE FRANÇAIS THEODORE MONOD DE NOUAKCHOTT.

Les prestations n°1 à 2 seront exécutées **UNIQUEMENT** pendant le temps scolaire dont le calendrier prévoit environ 175 jours de scolarité par an (jours fériés légaux compris), entre le premier septembre et le début du mois de juillet, entrecoupés de courtes périodes de congé comme indiqué ci-dessous :

- 2 semaines approximatives fin octobre à début novembre pour la Toussaint ;
- 2 semaines approximatives de fin décembre à début janvier pour les fêtes de Noël ;
- 2 semaines approximatives de fin février à début mars pour les vacances d'hiver ;
- 2 semaines approximatives pour la période des vacances de Pâques ;
- 2 mois de fermeture estivale.

La prestation n°3 sera exercée pendant mais également en dehors du temps scolaire.

TRAVAUX PREALABLES

Le titulaire du marché s'engage après visite du site, à effectuer les travaux nécessaires (aménagement des locaux) à la mise en place de ce marché, dans le respect des normes en vigueur pour la préparation et la distribution des repas.

1 - PREPARATION ET DISTRIBUTION DES REPAS

1.1- EXECUTION DE LA PRESTATION

Ces prestations auront lieu uniquement pendant le temps scolaire dans le respect du calendrier communiqué en début d'année au prestataire. L'établissement communiquera avec le prestataire en cas de modification.

L'exécution de la prestation se déroulera comme suit :

Lieu	Restaurant
Configuration	Self service
Jours	Lundi - mardi - mercredi- jeudi - vendredi
Heures de service	11 h 30 - 13 h 45

Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

La mise en place de la prestation se déroulera avant le 1^{er} janvier 2022.

1.2 - OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

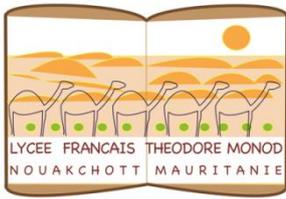
Le processus de restauration choisi est celui de préparation et la distribution des repas sur site. L'Adjudicataire doit aménager le site à cet effet, dans le respect des règles sanitaires en vigueur. Il aura la responsabilité des approvisionnements, de la préparation et de la livraison des repas.

L'Adjudicataire assurera la distribution des repas dans l'établissement dans le respect des normes qualitatives ISO 9001 ; ISO 14000 et ISO 22000.

L'Adjudicataire sera également tenu :

- de fournir les équipements et le matériel de cuisine nécessaires pour le bon fonctionnement de ces services.
- de fournir un personnel suffisant en nombre, doté des compétences requises pour effectuer le service demandé, de garantir la préparation des repas et leur distribution dans de bonnes conditions, de garantir le respect des mesures d'hygiène nécessaires imposées par la loi
- de fournir tous les consommables nécessaires à un bon service (serviettes et essuie-mains en papier, sacs-poubelles, etc.) ainsi que les produits détergents pour la propreté des locaux
- d'établir une procédure écrite d'organisation du travail décrivant chacun des processus mis en œuvre (transport, stockage, décongélation, préparation, service, plan et calendrier du nettoyage des locaux) ;
- de procéder au nettoyage de tout le matériel utilisé, de la cuisine et des autres locaux mis à disposition durant et après le service ;
- de procéder à l'évacuation des déchets de la cuisine et des réfectoires en application des règles de ramassage différencié en vigueur et ce pendant toute la durée du contrat
- de déposer les déchets et ordures dans les différents lieux prédisposés à cet effet.

Le Lycée Français Théodore Monod mettra à disposition du prestataire (sous condition financière) un local, qui sera aménagé par ce dernier pour la prestation de préparation et distribution des repas.



Il lui est donc expressément interdit d'utiliser les locaux donnés en comodat pour un autre usage que celui auxquels ils sont destinés sans autorisation du Provisseur.

Tout renouvellement, adaptation ou achat des équipements de cuisine sera à la charge de l'Adjudicataire.

Le service de restauration peut également être proposé au personnel du Lycée Français Théodore Monod de NOUAKCHOTT.

1.3 - COMPOSITION DES MENUS

1.3-1 Composition des repas et valeur nutritionnelle

A ce titre, les repas offerts devront garantir un bon équilibre nutritionnel et ils devront se composer de :

- Une entrée à base de glucides (féculents) : pommes de terre, pâtes, riz ou céréales ;
- Un plat à base de protéines : viande, poisson, légumes secs, œufs, éventuellement produits laitiers ou à base de soja, ou dérivés ;
- Un dessert : fruits de saison entiers ou en macédoine, compotes de fruits, gâteaux (à faible contenu de graisses), glaces, yoghourt ;
- Pain et eau à discrétion.

Les portions de légumes verts et de féculents pourront être servis quotidiennement avec l'entrée ou comme garniture du plat principal ;

Les fruits et des légumes verts devront être de saison.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers. Le titulaire du marché doit fournir un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des clauses. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

1.3.2 - Qualité des aliments et définition des produits

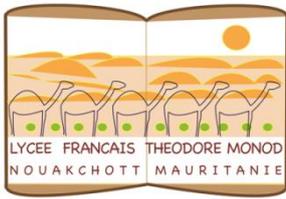
Les produits servis doivent répondre aux définitions et aux caractéristiques suivantes :

Définitions

- *légumes verts et légumes secs* : tout légume vert ou sec (lentilles, haricots, pois chiches, etc.), pommes de terre exclues ;
- *plats à base de protéines* : plat principal, sans garniture de légumes verts, à base de viande, poisson, œufs, légumes secs, fromages ;
- *entrées à base de protéines* : les entrées proposées devront contenir un minimum de 20% d'aliments protéiques, comme les œufs, le jambon de bœuf ou le fromage ;
- *condiments* : la seule huile autorisée sera l'huile d'olive extra-vierge obtenue à froid, crue ou cuite ; le beurre ne devra être utilisé que modérément, le sel devra être iodé et toujours utilisé avec parcimonie ;
- *gâteaux frais* : ils devront indiquer leur date d'échéance et devront être riches en eau ;
- *biscuits* : ils devront indiquer leur date optimale de consommation et devront être pauvres en eau ;
- *desserts congelés / glaces* : ils devront indiquer leur date optimale de consommation et devront être riches en eau.

Caractéristiques et fréquence de consommation

Groupes alimentaires		Fréquence de consommation	Définitions / Caractéristiques
Légumes verts	Légumes verts ou salade	Tous les jours	Légumes verts de saison ou congelés (uniquement 2 fois par semaine pour les légumes verts congelés), Minimum de 3 types différents dans la semaine Entrées: Au moins 60% des ingrédients devront être des légumes verts cuits ou crus
	Viande		
			100% viande de bovin, ovin, caprin, hachée ou entière, indépendamment de son mode de cuisson, présentant un taux de gras inférieur à 8%
			100% de viande de volaille, hachée ou entière, indépendamment de son mode de cuisson
			100% de viande présentant un taux de gras inférieur à 15%
	Poisson	1 à 2 fois par semaine	Proposer une vaste variété de poissons Au moins 80% des ingrédients doivent être des produits de la pêche Doit répondre à la définition de "filets de poisson" et 70% du met doit être constitué de poisson
	Légumes secs / Céréales	1 ou 2 fois par semaine	En entrée ou comme garniture Céréales : mil, maïs et autres céréales locales Peuvent également être servies comme entrée
	Fromages ou pâtes mûles	1 fois par semaine	
Farinacées	Pâtes alimentaires, riz, ...	Farinacées : tous les jours Pâtes alimentaires intégrales de bonne qualité : 1 fois par mois	50% minimum des ingrédients doivent être des farinacées (entrées comprises) Les pommes de terre doivent être locales
	Pommes de terre	Pâtes alimentaires aux œufs ou pâtes alimentaires farcies : 1 fois par semaine Pommes de terre: 0-1 fois par semaine	
Dessert et fruits	Fruits OU yogourt	Tous les jours Macédoine de fruits frais: 1 fois par semaine	Fruits frais de saison, minimum de trois types différents durant la semaine
	Desserts (frais, biscuits, congelés)	1 fois par semaine	



1.4 - ELABORATION ET COMMANDE DES MENUS

L'Adjudicataire devra proposer avec un trimestre d'avance des menus équilibrés et différents d'un mois à l'autre, avec plusieurs alternatives par type de plat pour en permettre le choix.

La proposition de menus devra être transmise à la direction selon les périodicités suivantes :

- Proposition des menus du 1^{er} trimestre (septembre – décembre) transmis à la direction du Lycée 15/09
- Proposition des menus du 2^{ème} trimestre (janvier - mars) transmis à la direction du Lycée le 15/10.
- Proposition des menus du 3^{ème} trimestre (avril - juin) transmis à la direction du Lycée au 15/01.

Tous les menus seront soumis pour approbation à la "Commission Menus" créée au sein du Lycée Français Théodore Monod et dont la composition peut varier d'une année à l'autre. Cette Commission se compose de :

- Représentants de l'Adjudicataire ;
- Représentants du Lycée Français Théodore Monod (Direction, infirmière)
- Représentants des élèves
- Représentants des parents d'élèves et éventuellement d'une nutritionniste de leur choix.

Le Lycée Français Théodore Monod se réserve également le droit de faire préalablement vérifier les menus par une nutritionniste de son choix

Les menus seront discutés et choisis par la Commission Menus sur la base des propositions avancées par l'Adjudicataire. Une fois approuvés, l'Adjudicataire affichera les menus définitifs dans les locaux du Lycée.

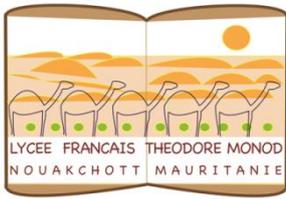
Les repas servis devront être conformes aux menus approuvés. Toutefois, en cours de réalisation, l'Adjudicataire pourra occasionnellement faire de petits changements, justifiés par des problèmes d'approvisionnement mais qu'il devra faire approuver par le Lycée laquelle contrôlera que les modifications apportées respectent les critères alimentaires requis, ne changent en rien les valeurs nutritionnelles prévues, ne crée aucun préjudice ni pour l'hygiène ni pour l'aspect gastronomique et ne réduisent pas la possibilité de choix.

1.5 – MODALITES DE LIVRAISON

A ce titre, l'Adjudicataire devra fournir les fiches techniques des produits au moment de la livraison. Ces fiches devront indiquer les valeurs nutritionnelles par 100 g ou par portion de produit. Les valeurs nutritionnelles indiquées devront être :

- pour tous les produits : calories, glucides, protéines et graisses, par portion ou par 100 g de produit ;
- pour les produits laitiers frais et les fromages : calcium exprimé par portion ou par 100 g de produit.

Ces informations ne devront être fournies qu'au moment de la première utilisation du produit. Si le produit est reposé sans avoir subi de changement, il ne sera pas nécessaire de présenter de nouveau sa fiche technique.



L'Adjudicataire ne sera pas tenu de fournir les valeurs nutritionnelles des produits quand celles-ci sont indiquées sur le paquet.

Toute livraison effectuée ou tout produit fourni dans les locaux du Lycée devront porter une étiquette indiquant :

- le nom sous lequel le produit est vendu ;
- le quantitatif net ou le nombre de portions par plateau collectif ;
- la date d'échéance ;
- le nom du fabricant ;
- la date de fabrication ;
- la liste des ingrédients contenus, et surtout la liste des additifs utilisés ;
- les éventuelles conditions de conservation (la température entre autres) et les instructions à suivre.

La liste des ingrédients peut n'être reportée que dans les fiches techniques fournies avec les produits ou dans les bulletins de livraison.

1.6 – SURVEILLANCE DES ELEVES PENDANT LE TEMPS DE REPAS

1.6.1 – Nature de la prestation

La prestation de surveillance des élèves du Lycée pendant le temps de repas débutera au début du service jusqu'au départ du dernier élève.

1.6.2 – Obligation de l'adjudicataire

Le titulaire du marché exécutera sa prestation sur la base des nécessités de service qui lui seront communiquées par le Lycée en début d'année scolaire.

Toute variation dans l'exécution de la prestation sera communiquée au prestataire 8 jours avant tout changement effectif.

L'adjudicataire, aura l'obligation de fournir le personnel suffisant en nombre, doté des compétences requise pour effectuer le service demandé selon les critères ci-dessous indiqués :

- obligation de porter une tenue adéquate ;
- obligation de parler le français dans l'établissement.
- obligation de respecter la laïcité
- obligation d'avoir un casier judiciaire vierge (bonnes mœurs)
- obligation de respecter le règlement intérieur de l'établissement

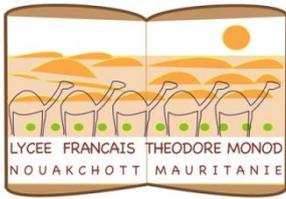
En outre, le personnel habilité aux tâches de surveillance devra obligatoirement endosser la tenue du personnel de restauration dès lors qu'il exécutera la prestation de surveillance des élèves au sein du réfectoire.

1.6.3 – Clause sociale

Le personnel chargé de la réalisation des prestations confiées au titulaire est embauché et rémunéré par celui-ci.

1.6.4 – Autonomie du prestataire

L'adjudicataire agira en totale autonomie.



Il s'engage à respecter les critères de sélection de son personnel tels qu'indiqués ci-dessus cependant le Lycée dispose d'un droit de regard dans ce processus.

En cas de difficultés rencontrées avec un personnel, le Lycée pourra par écrit contester les faits directement à l'adjudicataire en l'invitant à prendre les mesures adéquates contre le personnel en question y compris l'éloignement.

1.6.5 – Prix et dispositions financières

Le personnel de surveillance de la restauration est à la charge de l'adjudicataire

1.6.6 - Résiliation

En cas de carences répétées, non-respect des clauses du présent lot, faute de la part du prestataire, le Lycée Français Théodore Monod adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception.

Si dans un délai de 15 jours, aucune amélioration n'est constatée, le Lycée mettra fin aux prestations avant la fin du marché sans indemnités pour le prestataire.

La résiliation par lettre recommandée ne prendra effet que lorsque le Lycée aura désigné un autre prestataire.

2 - EXPLOITATION ET GESTION DE LA CAFETERIA

2.1 – NATURE DE LA PRESTATION

Les prestations à fournir sont de deux catégories :

- Pause(s) : vente de boissons froides, chaudes et de mets de petite restauration (snacks, boulangerie, pâtisserie, fruits) ;

Les boissons et repas doivent être sains et variés, conformément aux règles diététiques applicables à la restauration scolaire.

A ces catégories s'ajoute occasionnellement l'organisation de réceptions liées à la vie du Lycée et sur demande de la direction.

2.2 –PERIODES ET HORAIRES D'EXPLOITATION

L'exécution de la prestation aura lieu uniquement pendant le temps scolaire.

La cafétéria du primaire est ouverte du lundi au vendredi de 10h15 à 10h30

La cafétéria du secondaire est ouverte du lundi au vendredi de 10h00 à 10h15 et de 16h30 à 16h45

En cas de manifestation particulière ou de cours spécifiques, il peut être demandé au prestataire d'ouvrir la cafétéria en dehors des horaires mentionnés ci-dessus.

3 – OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE (restauration et cafétéria)

Le lycée attend de l'adjudicataire les prestations générales suivantes :

- la mise à disposition à la clientèle d'une offre adaptée, conforme aux standards de qualité ainsi qu'aux principes directeurs de la restauration scolaire ;
- le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée,
- l'achat de toutes les marchandises nécessaires à l'exploitation ;
- le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur et la mise en place des systèmes de contrôle légaux ;
- la conclusion d'une assurance responsabilité « entreprise » pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel ;
- la conclusion d'une assurance contre les risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau et d'autres sinistres pour tous les appareils et de tout autre objet lui appartenant ;
- l'affichage des prix pratiqués, aux emplacements définis d'entente avec le Lycée.
- l'évacuation de tous les déchets liés à l'exploitation de la cafétéria et du service de restauration (déchets simples, déchets organiques) ainsi que le recyclage des huiles usées, de l'aluminium, du verre, etc. sont à la charge de l'adjudicataire qui doit respecter les directives en la matière.

3.1 – SECURITE ALIMENTAIRE

L'Adjudicataire est responsable de la sécurité et de la salubrité de la nourriture fournie et il doit garantir la parfaite application des normes hygiéniques, sanitaires et légales s'appliquant dans ce domaine.

Il devra en outre fournir toutes les informations que pourrait lui demander le Lycée notamment les indications sur la provenance et l'origine des viandes en général et de leurs dérivés.

Tous les jours, un repas supplémentaire devra être livré pour son contrôle. Ce repas sera conservé pendant 5 jours par le Lycée Théodore Monod qui pourra le faire analyser par les autorités compétentes.

3.2- PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

L'adjudicataire gère en gestion directe les activités cafétéria et restauration et facture directement aux personnes et il s'engage à reverser au Lycée au titre de la prise en charge des fluides, une somme forfaitaire mensuelle de 15 000 MRU. En fonction de la variation du tarif des fluides, ce montant peut être réévalué systématiquement.

3.3 – RESILIATION

Le Lycée se réserve le droit de résilier de plein droit le présent marché après constatation de plus de 3 manquements par trimestre, ayant préalablement fait l'objet d'un signalement par courrier recommandé au prestataire. La résiliation ne prendra effet que lorsque le Lycée aura désigné un autre prestataire

3.4- RESPONSABILITE ET ASSURANCE DE L'ADJUCATAIRE

La gestion du présent marché sera effectuée par l'Adjudicataire en son nom propre et à ses propres risques.

Le Lycée sera indemne de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects commis par l'Adjudicataire dans l'exercice de sa mission.

Le titulaire du marché doit souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait ou du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ou du fait des installations et du matériel mis à la disposition, soit à l'occasion des actes de toute nature, accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés. Notamment, en cas d'intoxication alimentaire dont il serait responsable. Le titulaire doit payer régulièrement les primes correspondantes. Il est tenu de présenter une copie de police souscrite à cet effet, ainsi qu'une attestation délivrée par la compagnie d'assurance, justifiant le paiement de la prime afférente à la période en cours.

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

3.5 – CLAUSE SOCIALE

Le personnel chargé de la réalisation des prestations confiées au titulaire est embauché et rémunéré par celui-ci. L'adjudicataire devra favoriser le contrat à durée déterminée et respecter le code du travail et protocole d'accord mauritanien.

Le titulaire reste seul responsable de l'exécution du service ainsi que des accidents qui peuvent survenir dans l'exercice de ce service.

3.6 – PRESTATION DE NETTOYAGE

3.6.1 - Nettoyage quotidien - restaurant (du lundi au vendredi) :

- les tables et les chaises devront être lavées et désinfectées
- les sols balayés et lavés
- les équipements de cuisine nettoyés et désinfectés
- les inox devront être nettoyés

3.6.2 - Nettoyage pendant la période de fermeture scolaire (restaurant)

A chaque congé, un grand nettoyage devra être effectué et un traitement anti-blattes devra être appliqué.

3.6.3 - Personnel affecté à l'exécution de la prestation

Les personnels devront être formés aux techniques d'entretiens spécifiques aux locaux de restauration.

3.6.4 – Obligation de l'adjudicataire

L'adjudicataire, qui agira en totale autonomie aura l'obligation de fournir le personnel suffisant en nombre, doté des compétences requise pour effectuer le service demandé.

L'adjudicataire s'engage à utiliser des produits d'entretien dit « alimentaire » sans danger pour les usagers et leur personnel.

Il demeurera entièrement responsable de son personnel. Il devra veiller à ce qu'il respecte les règles de sécurité propres aux matériels et équipements mis à disposition et lui fournir des vêtements de travail adaptés à une sécurité optimale (gants, chaussures, blouse, etc.).

Le personnel de l'Adjudicataire devra en outre avoir suivi la formation aux risques incendie et aux premiers secours.

L'Adjudicataire garantit qu'il traite son personnel dans le respect de la Convention collective mauritanienne applicable au secteur, qu'il lui donne les salaires prévus dans cette Convention et qu'il verse les cotisations requises aux caisses de sécurité sociale et de retraite.

Aux fins de tout ceci, l'Adjudicataire indiquera dans sa soumission :

- le nombre des effectifs prévus ;
- leurs qualifications ;
- l'horaire de travail journalier et hebdomadaire ;

3.6.5 – Autonomie du prestataire

L'adjudicataire agira en totale autonomie.

Il s'engage à respecter les critères de sélection de son personnel tels qu'indiqués ci-dessus sans que le Lycée ne dispose d'un droit d'ingérence dans ce processus.

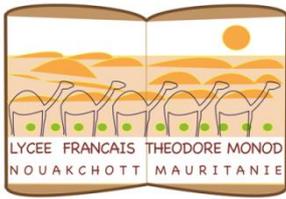
En cas de difficultés rencontrées avec un personnel, le Lycée pourra par écrit contester les faits directement à l'adjudicataire en l'invitant à prendre les mesures adéquates contre le personnel en question y compris l'éloignement.

3.6.6 – Prix et dispositions financières

Cette prestation est prise en charge par l'adjudicataire.

3.6.7 – Résiliation

En cas de carences répétées, non-respect des clauses de la prestation, faute de la part du prestataire, le Lycée adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception.



3.6.8 – Clause sociale

Le personnel chargé de la réalisation des prestations confiées au titulaire est embauché et rémunéré par celui-ci.

Le titulaire reste seul responsable de l'exécution du service ainsi que des accidents qui peuvent survenir dans l'exercice de ce service.

4 - DISPOSITIONS COMMUNES

4.1- Durée du marché

Le contrat formalisant la concession du présent marché est souscrit à compter du 1^{er} septembre 2019 pour une première période de : **8 ans**

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé deux fois tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée avant le 31 décembre de l'année précédant la fin du contrat.

4.2 – Règle de continuité du service public

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels. En cas de défaillance de sa part, le Lycée peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés

4.3 – Clause attributive de compétence

Le présent marché est régi par les dispositions communautaires (2014/24/EU) pour ce qui concerne les modalités de passation.

Pour tout litige portant sur l'interprétation et les conditions d'exécution du présent contrat, sera compétent le tribunal de mauritanien.

Signé à NOUAKCHOTT

Le

L'adjudicataire

S. GIRARD

Proviseur Lycée Théodore Monod