

Entre Terre et Mer

Cahier des Charges C.D.G.

*Marché à bons de commande passé en procédure adaptée
selon les articles 28, 30 et 77 du Code des Marchés Publics*

FOURNITURE DE REPAS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ÉCOLE MATERNELLE LA CHARMILLE A CASTELNAU-DE-MEDOC

MARCHE N° PA-2015.10.21

***Pouvoir adjudicateur
Monsieur le MAIRE***

MAIRIE DE CASTELNAU-DE-MEDOC
20 RUE DU CHATEAU
33480 CASTELNAU-DE-MEDOC
05.56.56.21.50
contact@mairie-castelnau-medoc.fr

***Comptable public assignataire des paiements
Monsieur le Trésorier de CASTELNAU-DE-MEDOC***

**DATE DE REMISE DES OFFRES
13 novembre 2015 à 12 heures**

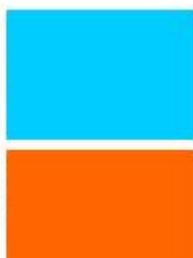
Le présent document comprend les pages numérotées de 1 à 22

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Entre Terre et Mer

SOMMAIRE

ARTICLE 1. – ACHETEUR PUBLIC – TYPE DE MARCHÉ	3
ARTICLE 2. – OBJET DU MARCHÉ	3
<i>Documents contractuels</i>	<i>3</i>
<i>Pièces relatives à la candidature</i>	<i>4</i>
<i>Pièces relatives à l'offre</i>	<i>4</i>
ARTICLE 3. – MODALITES D'EXECUTION DU MARCHÉ	4
<i>NOMBRE DE SERVICES</i>	<i>5</i>
<i>HEURES DE PASSATION D'ORDRE ET DE LIVRAISON</i>	<i>5</i>
<i>STRUCTURE DES REPAS</i>	<i>6</i>
<i>LE CONDITIONNEMENT</i>	<i>7</i>
<i>L'ETIQUETAGE</i>	<i>7</i>
<i>VERIFICATION DES MESURES CCP,PR,PrPO</i>	<i>7</i>
<i>PRIX DU REPAS</i>	<i>8</i>
<i>ETABLISSEMENT DE LA FACTURE ET PAIEMENT</i>	<i>8</i>
ARTICLE 4. – ELABORATION DES MENUS	9
<i>LES PRODUITS</i>	<i>10</i>
<i>LES PRODUITS « BIO »</i>	<i>10</i>
<i>DEVELOPPEMENT DURABLE</i>	<i>11</i>
ARTICLE 5. – SPECIFICATIONS QUALITATIVES	11
<i>COMPOSITION DES REPAS</i>	<i>12</i>
<i>CONTINUITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION</i>	<i>13</i>
ARTICLE 6. – SPECIFICATIONS QUALITATIVES	13
<i>En ce qui concerne les O.G.M.</i>	<i>15</i>
<i>En ce qui concerne la traçabilité</i>	<i>15</i>
<i>En ce qui concerne les allergies</i>	<i>15</i>
<i>En ce qui concerne la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas</i>	<i>15</i>
<i>En ce qui concerne le contrôle sanitaire des aliments</i>	<i>16</i>
ARTICLE 7. – SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES	16
<i>La préparation des aliments</i>	<i>16</i>
<i>La présentation des plats</i>	<i>17</i>
<i>La température des plats</i>	<i>17</i>
<i>Spécification de salubrité</i>	<i>17</i>
<i>Recommandations particulières</i>	<i>17</i>
<i>Repas de substitution</i>	<i>18</i>
Le personnel	19
<i>Recrutement et rémunération</i>	<i>19</i>
<i>Lutte contre le travail clandestin</i>	<i>19</i>
Prophylaxie	19
Autocontrôle, vérification et contrôle des prestations	19
<i>CONTROLE PERMANENT EXERCE PAR LA COLLECTIVITE</i>	<i>19</i>
<i>CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES</i>	<i>20</i>
<i>CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES</i>	<i>20</i>
ARTICLE 8 – ASSURANCE DU TITULAIRE	21
ARTICLE 9 – SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE	21
ARTICLE 10 – DIFFERENDS, RECLAMATIONS ET LITIGES	22

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



ARTICLE 1. – ACHETEUR PUBLIC – TYPE DE MARCHÉ

Dénomination : Monsieur le Maire/ Commune de CASTELNAU-DE-MEDOC

Adresse : 20 Rue du château - 33480 CASTELNAU-DE-MEDOC

Téléphone : 05.56.58.21.50

Fax : 05.56.58.18.10

Mail : contact@mairie-castelnau-medoc.fr

Le présent Cahier des Charges est établi en application du Code des Marchés Publics relatif à la fourniture et la livraison des repas dans les restaurants scolaires.

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée en application des articles 28 et 30 et 77 du Code des Marchés Publics.

Dans le cadre de ce M.A.P.A., la collectivité se réserve la possibilité de négocier les offres des candidats.

ARTICLE 2. – OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur la fourniture et la livraison des repas en liaison froide, pour la cantine de l'école maternelle et n'est pas alloti. Un candidat unique sera retenu sur ce marché.

Le marché est conclu pour une période allant du 1^{er} décembre 2015 au 31 juillet 2015 puis renouvelable 3 fois par tacite reconduction à compter du 1^{er} septembre 2015 jusqu'au 31 juillet 2019, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de 1 mois, signifié par lettre recommandée avec accusé réception. Une année scolaire s'entend du 1^{er} septembre d'une année N au 31 juillet d'une année N+1.

MONTANT PREVISIONNEL DE LA FOURNITURE : montant maximum annuel du marché : 70 000 €.

Rencontre avec les candidats :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de recevoir les candidats aux fins d'informations complémentaires si nécessaire, au préalable à l'attribution du marché.

Documents contractuels :

Le marché est établi conformément au Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux Marchés Publics de Fournitures Courantes et de Services, issu de l'arrêté du 19 janvier 2009 NOR : ECEM0816423A consolidé au 20 mars 2009.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Pièces relatives à la candidature :

- a) lettre de candidature conforme au modèle DC1 ou document équivalent,
- b) déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé et l'état annuel des certificats reçus,
- c) l'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- d) l'attestation de jouissance pour l'entreprise du lieu de production au moins jusqu'à l'achèvement du présent contrat, soit à la conclusion du marché et à la veille du jour de la rentrée concernant les années suivantes,
- e) une déclaration sur l'honneur conforme au modèle DC2 ou document équivalent, dûment datée et signée par le candidat, attestant :
 - que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L 324-9, L 324-10, L 341-6, L 125-1 et L 125-3 du Code du Travail
 - que le candidat n'a pas fait l'objet d'une déclaration de concourir à un marché public (article 44 du Code des Marchés Publics, condamnation à une peine d'exclusion des marchés publics ou interdiction légale)
 - que le candidat a satisfait à l'ensemble des obligations fiscales et sociales
 - que le travail sera réalisé avec des salariés régulièrement employés au regard des articles L 143-3, L 143-5, L 341-6-4 et L 620-3 du Code du Travail
 - que le candidat satisfait à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés prévue à l'article L 323-1 du Code du Travail
- f) l'attestation d'assurance en responsabilité civile.

Pièces relatives à l'offre :

- l'Acte d'Engagement (DC3) et ses annexes éventuelles,
- le Cahier des Charges daté, paraphé, signé et accepté sans modification,
- la proposition chiffrée et détaillée des prestations proposées par le candidat,
- les documents explicatifs, références pour des prestations similaires sur les 3 dernières années et présentation de l'entreprise,
- une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'activité exercée,
- le mémoire justificatif comprenant une note sur les moyens techniques et humains ainsi que l'organisation opérationnelle que le candidat compte mettre en œuvre pour la réalisation du présent marché (méthodologie applicable pour la conception des menus, les moyens mis en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire, le système « qualité », le cahier de grammage, les formules de repas, ...

ARTICLE 3. – MODALITES D'EXECUTION DU MARCHÉ

Le titulaire déclare avoir les moyens nécessaires en locaux, matériels, personnels pour assurer la fourniture et la livraison des repas pour la durée du contrat, conformément aux textes réglementant l'hygiène et la salubrité des installations et aux textes relatifs à la protection de la main d'œuvre.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Le titulaire déclare s'engager d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cantine de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC.

IL ASSURE :

- la préparation des repas,
- la livraison des repas à l'école maternelle « La Charmille »,
- l'entreposage dans les locaux de la cantine de l'école maternelle « La Charmille »,
- la récupération des grilles de livraison.

Le titulaire **ne peut en aucun cas transférer à un sous traitant** tout ou partie de l'exécution du présent marché de restauration.

Un candidat unique sera retenu sur ce marché.

Pour des besoins occasionnels de faible montant, le pouvoir adjudicateur peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché, pour autant que le montant cumulé de tels achats ne dépasse pas 1% du montant total du marché et moins de 10 000 € H.T.

LIEU D'EXECUTION

Ecole maternelle « La Charmille » - 10 avenue du Stade – 33480 CASTELNAU-DE-MEDOC.

La Commune de CASTELNAU-DE-MEDOC assure en moyenne, la fourniture de 23 635 (163 X 145 jours) repas par an à l'école maternelle, soit l'équivalent de 160 repas enfants et 3 repas adultes par jour pour l'année scolaire 2014-2015.

NOMBRE DE SERVICES

ECOLE MATERNELLE « LA CHARMILLE » - 10 AVENUE DU STADE

Repas du midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis, sauf pendant les congés scolaires et jours fériés.

Le repas du mercredi pour le déjeuner lorsqu'il y aura exceptionnellement classe.

160 repas enfants/jour en moyenne - 3 repas adultes/jour en moyenne

HEURES DE PASSATION D'ORDRE ET DE LIVRAISON

L'effectif prévisionnel des convives est établi par la mairie et communiqué au titulaire par téléphone en fin de semaine précédant la livraison (le jeudi soir à 18 heures au plus tard).

Il sera ajusté en plus ou en moins, en fonction des aléas de ce service, au plus tard la veille du jour concerné avant 11 heures.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



En cas de grève, la mairie se réserve le droit d'annuler toutes commandes et livraisons dans un délai de 48 heures.

Le titulaire du marché s'engage à communiquer une adresse mail à laquelle la collectivité pourra transmettre les bons de commande afférents.

Le titulaire du marché assurera la **livraison par camion réfrigéré pour ne pas rompre la chaîne du froid**, chaque jour impérativement **entre 9 h 00 et 10 h 00** à la cantine de l'école maternelle « La Charmille ».

En cas d'erreur de livraison afférente au titulaire, une livraison complémentaire pourra être assurée dans un délai maximum d'une heure. Un réajustement pourra se faire le matin même de la livraison en petite quantité, par des repas pris en plus dans le camion.

Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer tous les textes règlementaires concernant le transport en chaîne froide des denrées alimentaires.

Les grilles de livraison seront récupérées par le prestataire à l'issue de chaque livraison.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté corporelle et vestimentaire des chauffeurs (respect des règles strictes de propreté et d'hygiène : mains propres, tenue adéquate etc.... afin d'éviter toute contamination de la marchandise), le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison, sans prétendre à indemnité.

La commune se réserve le droit à tout moment de vérifier la température des véhicules et/ou réceptacles de livraison.

STRUCTURE DES REPAS

- ✓ 1 hors d'œuvre, 1 entrée
- ✓ 1 plat protidique principal : viande, volaille, poisson, œufs.
- ✓ 1 plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents (mettre en alternance 1 plat de légumes « verts » -frais de saison- lyophilisés, appertisés¹ ou surgelés) et 1 plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre)
- ✓ 1 fromage et/ou 1 laitage
- ✓ 1 dessert (fruits, pâtisseries, laitages, etc).

Il est exigé que les repas servis fassent l'objet d'un soin particulier quant à leur présentation, leurs qualités organoleptiques² et gastronomiques, en respectant les règles d'équilibre alimentaire.

La cuisine doit être adaptée au goût des enfants.

¹ aliments conservés par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos (bocaux de verre, boîtes de conserve en fer-blanc ou en aluminium, etc.).

² se dit des substances (en particulier absorbées par voie buccale) capables d'impressionner un récepteur sensoriel.



LE CONDITIONNEMENT

Les repas (hors d'œuvre, plat protidique, d'accompagnement, fromage et dessert) seront servis dans des barquettes jetables de 20 portions distinctes.

Les repas supplémentaires et les repas adultes seront servis dans des barquettes jetables individuelles.

La salade verte sera livrée préparée et emballée hermétiquement en barquettes de 6 parts.

Les compotes, flans, glaces, fromages blancs, ... seront servis en portions individuelles.

Toutes les barquettes seront fermées hermétiquement par un couvercle ou un film thermo-soudé.

Les barquettes devront être assez résistantes afin d'éviter tout incident lors des différentes manipulations. Elles seront en matériaux ni cassant ni friable et devront garder ces propriétés après réchauffage.

L'ETIQUETAGE

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :

- la nature du produit
- le nombre de parts
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- la température d'entreposage
- la marque de salubrité
- le temps de remise en température avec/sans couvercle, coins relevés
- repas enfants
- repas adultes
- repas sans porc

L'étiquetage sera indélébile et inaltérable. Il doit être **unique** : pas de ré-étiquetage ou de sur-étiquetage.

VERIFICATION DES MESURES DE MAITRISE CCP, PR, PrPO

Le titulaire sera tenu de communiquer la fiche de suivi concernant la mise en œuvre du refroidissement rapide des repas fournis. Cette fiche sera à remettre à réception des repas livrés à la cantine de l'école maternelle.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



PRIX DU REPAS

Le prix proposé par le titulaire du marché devra comprendre la fourniture et la livraison du menu à 5 composantes.

Il est réputé comprendre également toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les fournitures, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, au stockage, à la manutention, à l'assurance, au transport jusqu'au lieu d'exécution ou de livraison et à l'installation.

Le prix T.T.C. devra faire **clairement** apparaître :

- le coût des denrées d'un repas,
- le conditionnement,
- le coût du transport,
- le coût du personnel,
- les frais d'exploitation,
- le montant de la T.V.A.

Les prix doivent être indiqués en euros. S'il existe une différence tarifaire entre les repas enfants et les repas adultes, celle-ci sera clairement indiquée dans le descriptif.

Pour l'année scolaire 2015-2016, le prix unitaire du repas est ferme et définitif.

L'augmentation éventuellement appliquée la deuxième et la troisième année ne pourra excéder 1 % par année.

ETABLISSEMENT DE LA FACTURE ET PAIEMENT

Les factures seront établies toutes les fins de mois en 2 exemplaires, et devront comporter les indications suivantes :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'Acte d'Engagement,
- le numéro et la date du marché,
- les prestations livrées (type et quantité),
- le montant hors T.V.A. de la prestation exécutée,
- le taux et le montant de la T.V.A.,
- le montant total des prestations livrées,
- la date de la facture,

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



et seront adressées à :

MAIRIE DE CASTELNAU-DE-MEDOC
20 RUE DU CHATEAU
33480 – CASTELNAU-DE-MEDOC

Le paiement s'effectuera par mandat administratif, suivant les règles de la comptabilité publique soit dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement, dans les conditions prévues à l'article 8 du Cahier des Clauses Administratives Générales.

ARTICLE 4. – ELABORATION DES MENUS

Les menus seront transmis à la mairie mensuellement avant le 20 du mois précédent pour affichage et transmission aux parents.

Un projet de menus pour 3 mois comportant 1 à 3 repas à thème, proposé par le titulaire, est soumis à l'approbation de la mairie. Celui-ci doit porter sur tous les services prévus au marché.

Les menus livrés doivent être conformes aux décisions prises, toutefois le titulaire peut, exceptionnellement en cours de réalisation, procéder à des modifications à conditions que celles-ci :

- soient justifiées par des difficultés d'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le titulaire s'engage à livrer exactement les quantités commandées et non en fonction de ses propres unités de conditionnement. La commune s'assurera notamment que le nombre d'unités et/ou le poids net annoncé des produits est conforme à la quantité commandée.

D'une façon plus générale, le titulaire du marché devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation en vigueur et assurer une veille juridique en la matière. En outre, il devra exécuter le présent marché en conformité avec l'ensemble de la législation en vigueur au moment de la passation du marché et de son exécution.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



LES PRODUITS

- L'utilisation des produits frais sera privilégiée (80%).
- Les fruits et légumes seront de saison et à maturité.
- Seront exclus tous les produits contenant des O.G.M.
- Tous les légumes surgelés seront de qualité supérieure.
- La proportion des viandes en sauce ne doit pas dépasser 50 % des prestations, sont à exclure des menus, les abats sous toutes les formes.
- Pas de viande reconstituée hormis les viandes hachées et/ou panées.
- Les viandes bovines utilisées seront 100 % muscle et exclusivement V.B.F. (viande bovine française).
- Les viandes, poissons et volailles seront labellisés.
- Les produits de charcuterie seront de premier choix.
- Cordons bleus : maximum une fois par cycle.
- Poissons : pas de panga, pas de perche du Nil, les poissons surgelés seront pêchés en mer et congelés à bord.
- Fromages reconstitués et fromages fondus : maximum 2 fois par mois.

Seront privilégiés, dans la mesure du possible, les fournisseurs locaux ou proches à la fois

- dans un but environnemental (diminution des gaz à effet de serre)
- dans un but nutritionnel (préservation de la qualité gustative des aliments).

LES PRODUITS « BIO »

Le titulaire proposera l'utilisation d'un produit « bio » tout au long du marché (légumes, laitages, ...) dans le respect d'approvisionnement de type circuit court.

Les composants alimentaires du repas bio doivent répondre au cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux, ainsi que les produits agricoles végétaux définissant les modalités d'application du règlement CCE n° 2092/91 modifié du Conseil et/ou complétant les dispositions du règlement CEE n° 2092/91 modifié du Conseil.

Le présent cahier des charges s'inscrit dans le règlement européen n° 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991 modifié, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Il devra mettre à exécution les dispositions qu'il aura proposées dans son mémoire technique.

L'introduction des produits « bio » dans la composition des menus fera l'objet d'un chiffrage précis du titulaire dans le bordereau des prix unitaires.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



DEVELOPPEMENT DURABLE

Le titulaire présentera obligatoirement, lors de sa candidature sa démarche en faveur du développement durable.

Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il privilégiera ceux limitant les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, ainsi que les produits de saison.

Le titulaire du marché devra consulter, en ce qui concerne les produits frais, les producteurs et la consommation d'énergie dans un souci de réduire les nuisances à l'environnement et de garantir une qualité optimale.

Le titulaire précisera dans son offre comment il s'organise pour proposer des produits respectant cette exigence et quels produits il propose (type, lieu de fabrication, type de transport utilisé).

Pour cela, le titulaire fournira durant l'exécution du marché, à la demande de la collectivité, la preuve que cet achat répond bien aux contraintes environnementales qu'il s'était fixé dans son offre (étiquetage, emballage avec lieu de fabrication, dossier technique...).

Dans son mémoire, le candidat fera part des indicateurs qu'il prévoit retenir pour :

- l'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées
- la part des produits issus de l'agriculture biologique
- l'utilisation, dans la production des denrées, des produits phytosanitaires
- l'absence d'O.G.M. dans la chaîne de production
- la gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages.

ARTICLE 5. – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire.

Le titulaire du marché mettra en œuvre, pour l'élaboration des menus, les enseignements, conseils et techniques (notamment celle dite "du plan alimentaire") que renferme la brochure intitulée "la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires : GUIDE PRATIQUE" élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire et éditée sous la référence 8919 par le Centre National de documentation pédagogique, 29 Rue d'Ulm, 75230 PARIS CEDEX 05.

Le titulaire doit se conformer aux dispositions de la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2006 (NOR : MENE0101186C) portant sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments, parue au Bulletin Officiel du ministère de l'Éducation Nationale.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Dans tous les cas, le titulaire devra s'adapter aux textes adoptés en cours d'exécution du marché, notamment, au futur Programme National Nutrition Santé (<http://www.sante.gouv.fr/programme-national-nutrition-sante-2011-2015.html>).

En tout état de cause, une certification ISO 9001 serait un gage de respect des normes établie au titre de la réglementation.

COMPOSITION DES REPAS

CATÉGORIES DE CONVIVES	COMPOSITION DE MENU
ENFANTS	<ul style="list-style-type: none"> • 1 entrée ou potage • 1 plat protidique (viande, poisson) • 1 légume ou féculent • 1 fromage ou laitage ou dessert
ADULTES	<ul style="list-style-type: none"> • 1 entrée ou potage • 1 plat protidique (viande, poisson) • 1 légume ou féculent • 1 fromage et/ou laitage • 1 dessert

Hors d'œuvre : la nature du hors d'œuvre, ou de l'entrée devra changer à chaque repas,

Plat protidique principal : viande ou volaille ou poisson ou œufs. Les abats, la charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc préparée à la façon du jambon de Paris) et les viandes en sauce apparaîtront respectivement au maximum une fois pour 8 repas servis successivement.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Plat d'accompagnement : légumes verts frais, lyophilisés, appertisés ou surgelés, cuits, ou un plat de féculent une fois sur deux.

(Sur 8 repas successifs : 4 légumes – 4 féculents en alternance ; riz et pâtes servis avec beurre et fromage à part).

Fromage/laitage : les fromages secs seront livrés en portions individuelles emballées (sauf pour les fromages de type Saint Marcellin). Il sera servi en alternance, une fois par semaine, soit du fromage blanc ou yaourt ou petit suisse.

Dessert : en raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments (introduire une pâtisserie fraîche une fois par semaine). Il est donc nécessaire d'en tenir compte dans l'élaboration du menu afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

Les produits sucrés (ex : confiture) et les gâteaux secs ne sont pas considérés comme dessert et ne sont servis que pour accompagner les préparations lactées ou les compotes de fruits frais.

Le choix du prestataire sera fait sur les propositions de base ci-dessus, il devra en outre se conformer aux obligations suivantes :

- Plats de substitutions pour des raisons confessionnelles,
- Prises en charges des PAI (allergies alimentaires, diabète...) réf circulaire n°2003-135 du 8/09/2003) des régimes particuliers (à partir de prescriptions médicales) seront proposés par le titulaire.

CONTINUITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION

Le titulaire du marché devra être en mesure d'assurer la continuité du service en cas d'impossibilité de fabrication pour toutes causes indéterminées.

Il devra à cet effet justifier des moyens lui permettant de faire face à cette éventualité.

En cas de défaillance du titulaire du marché et de l'obligation pour la collectivité d'assurer la continuité du service, tous les frais afférents lui seront répercutés.

ARTICLE 6. – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la législation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Le titulaire du marché devra en permanence se conformer à cette législation.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



A titre d'information, il devra respecter :

- les normes AFNOR (NF X50-220)
- aux articles L 231-1 à L 231-3 du Code Rural, posant les principes de l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animales destinées à la consommation,
- au Livre II du code de la consommation, fixant les dispositions concernant la conformité des produits et services
- au décret n°71-636 du 21 juillet 1971 relatif aux règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant les denrées animales ou d'origines animales
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent, d'études des marchés des denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.), brochure éditée par le Service d'Édition des Journaux Officiels). Toute disposition nouvelle du G.P.E.M./D.A. est applicable dès sa parution.

Le grammage des « repas adultes » sera supérieur à celui des enfants (conformément aux spécifications du G.P.E.M./D.A.).

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire doit pouvoir fournir à la collectivité qui le lui demande, les références qualitatives des denrées utilisées dans la confection des repas (notamment pour ce qui concerne les viandes bovines).

L'utilisation des produits « O.G.M. » est à éviter dans la mesure où le titulaire peut garantir leur absence dans les denrées utilisées.

- au décret modifié n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code Rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles
- à la réglementation relative à la nutrition du 4 mai 2007 publié par le Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.)
- et à tous les textes réglementaires applicables aux denrées alimentaires utilisables en restauration collective.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



En ce qui concerne les O.G.M.

- la loi n° 92/654 du 13 juillet 1992 relative aux contrôles de l'utilisation et de la dissémination des O.G.M.
- le règlement européen CE 258/97 du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires
- le règlement européen CE 139/98
- le règlement européen CE 49/2000 du 10 janvier 2000 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de maïs ou soja génétiquement modifié
- le règlement européen CE 50/2000 du 10 janvier 2000 relatif à l'étiquetage des additifs et arôme génétiquement modifié
- le décret n° 93/177 du 18 octobre 1993 relatif à l'information sur les O.G.M.

En ce qui concerne la traçabilité :

- le règlement européen CE 1760/2000 du 17 juillet 2000 portant sur la mise en place d'un système d'identification et d'enregistrement des bovins ainsi que sur l'obligation d'étiquetage du lieu d'abattage de l'animal à partir du 1^{er} septembre 2000
- le règlement européen CE 1825/2000 du 25 août 2000 relatif aux modalités d'application du règlement 1760/2000
- décret n° 99-260 du 02/04/99 sur les règles de traçabilité pour tout opérateur étiquetant de la viande
- l'accord interprofessionnel INTERBEV du 16 novembre 1999
- circulaire du 13 janvier 2000 du ministère de l'environnement
- **circulaire n° 2001-118 du 26 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.**

En ce qui concerne les allergies :

- la circulaire n° 93-248 du ministère de l'Education nationale sur l'harmonisation des conditions d'accueil dans les écoles
- la circulaire n° 99-181 du 10 novembre 1999 relative à l'accueil des enfants atteints de troubles de la santé.

En ce qui concerne la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas :

- l'avis du Conseil National de l'Alimentation du 30 septembre 1997
- l'avis du Conseil National de l'Alimentation du 1^{er} avril 1999
- les spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A) en date du 06 mai 2002.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



En ce qui concerne le contrôle sanitaire des aliments :

- la directive communautaire n° 93/43 sur l'hygiène des denrées alimentaires
- la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999 sur le volet renforcement des contrôles de la sécurité et de la qualité des aliments
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- l'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- l'arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire
- l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport d'aliments
- le décret n° 99-363 du 6 mai 1999 du ministère de la santé fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire
- la circulaire du 19 avril 1988 des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives.

D'une façon plus générale, le titulaire du marché devra s'adapter en permanence à l'ensemble de la réglementation en vigueur et assurer une veille juridique en la matière. En outre, il devra exécuter le présent marché en conformité avec l'ensemble de la législation en vigueur au moment de la passation du marché et de son exécution.

ARTICLE 7. – SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une « bonne cuisine familiale ». Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont à proscrire. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels (ex : repas de Noël, semaine du goût, repas à thème, ...).

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

En règle générale, les repas doivent être équilibrés, variés et adaptés aux enfants.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



La présentation des plats

La présentation des plats peut être la plus simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants.

La température des plats

Les plats cuisinés doivent subir un refroidissement rapide dans une enceinte isolée conforme aux normes hygiéniques en vigueur.

Spécification de salubrité

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants (liste non exhaustive) :

- arrêté interministériel modifié du 1^{er} février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (au Journal Officiel du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975 ; brochure n° 74-69 de la Direction des Journaux Officiels),
- arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution des plats cuisinés à l'avance,
- arrêté interministériel du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (Journal Officiel du 31 août 1974), complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (Journal Officiel du 17 mai 1975),
- arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 31 mars 1977).

Le titulaire devra respecter et mettre en pratique la méthode H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) conformément à la réglementation en vigueur (arrêtés des 9 mai 1995 et 29 septembre 1997).

Recommandations particulières

Elles permettront au titulaire d'assurer un service plus approprié aux exigences de la commune :

- sont à exclure les préparations lourdes inadaptées aux enfants et à leur rythme scolaire (boudins, andouillettes, ...)
- sont aussi à exclure les poissons comportant des arrêtes nombreuses et fines, ainsi que les viandes comportant de petits os (attention lors de la découpe)
- varier le jour de présentation du poisson

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



- éviter de servir le même jour, deux aliments au goût particulier et qui ne plaisent pas toujours (ex : choux de Bruxelles et cervelle)
- prévoir des produits équivalents de remplacement pour les repas sans porc sans modification de tarif. Dans ce cas, le plat de substitution ne devra pas apparaître en plat d'un autre jour de la semaine
- les plats en sauce devront comporter une quantité raisonnable de liquide. Les purées devront être de consistance normale. Les plats en sauce ne devront pas comporter plus de sauce que d'aliments solides.
- les viandes hachées et/ou panées ne doivent pas apparaître plus d'une fois sur 6 services
- les viandes « nobles » (bœuf, veau, porc, ...) doivent être servies au moins une fois par semaine, ainsi que les volailles
- l'utilisation de produits frais (viandes, légumes, ...) doit être privilégiée
- le nombre de fruits en parts individuelles (pommes, oranges, ...) devra impérativement correspondre au nombre de repas livrés
- si des soupes ou potages sont proposés, ils seront livrés sans modification du prix du repas avec des récipients individuels adaptés
- les petits suisses et yaourts seront livrés sucrés
- les fruits de saison devront varier dans la semaine
- il est souhaitable de présenter les fruits sous plusieurs formes de préparation (compote, salade, frais, ...).

Repas de substitution

Le titulaire doit prévoir en permanence un repas de substitution constitué de produits à longue durée de conservation (et de préférence sans viande de porc), à utiliser par les agents municipaux uniquement dans les cas où il est dans l'impossibilité d'assurer la livraison du jour, ou si la réception faisait l'objet d'un rejet.

Il sera livré dès la mise en œuvre du marché et, dans le cadre des autres années scolaires, le 15 septembre au plus tard.

Le titulaire sera tenu de renouveler (ou réajuster en fonction de l'évolution des effectifs en cours d'année) les produits de substitution avant leur date de péremption.

Le repas de substitution n'est pas facturé en sus à la commune.

Lors de l'utilisation du repas de substitution par la commune, celle-ci s'engage à en aviser le titulaire. Celui-ci sera tenu de renouveler ce repas dans les 24 heures ouvrées suite à la signalisation.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Le personnel

Recrutement et rémunération

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de son laboratoire et l'emploi sous sa seule responsabilité.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues : gérant, chef de cuisine, boucher, pâtissier, ... sont précisés par le titulaire dans son Acte d'Engagement, un chef de cuisine qualifié devant toujours être prévu.

Lutte contre le travail clandestin

Le titulaire atteste sur l'honneur que les prestations sont réalisées par des salariés employés régulièrement au regard des articles L 620-3, L 143-3 et L 134-5 du Code du Travail ou règles d'effets équivalentes pour les candidats étrangers.

Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée, du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste de secteur dit « souillé » (ou s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation de déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, ...) à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation, la présentation des denrées et les opérations de préparations culinaires).

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977, précité.

Autocontrôle, vérification et contrôle des prestations

CONTROLE PERMANENT EXERCE PAR LA COLLECTIVITE

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

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, ...)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

Ils sont effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant.

CONTROLE PAR PIECES COMPTABLES

Afin que le contrôle, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la collectivité puisse s'exercer pleinement, la personne responsable du marché (ou son représentant) aura en outre accès aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire. Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la collectivité tant que dure le marché.

CONTROLE PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, la personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité,
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale,
- organismes spécialisés.

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.

Des contrôles bactériologiques sont effectués par un laboratoire indépendant conformément à la législation en vigueur, sur des prélèvements effectués sur les plats témoins des repas fabriqués.

A ces fins de contrôles, le titulaire devra, pour chaque type de denrées, fournir les « repas témoins » conditionnés en barquettes individuelles.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr

Marché de fourniture de repas pour la restauration scolaire de l'école maternelle « La Charmille » à CASTELNAU-DE-MEDOC
Cahier des Charges



ARTICLE 8 – ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire doit fournir la production de 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, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de l'occupation des locaux et de l'utilisation des installations et du matériel mis à la disposition, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges imputables à son activité. La responsabilité de la Collectivité ne pourra être engagée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis-à-vis des tiers, de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient résultants de son activité.

Le titulaire s'engage à être assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement. Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes.

Outre les justifications d'assurances déjà fournies lors du dépôt de son offre, le titulaire devra communiquer à la collectivité tous les ans à la date anniversaire du marché sa police d'assurance en cours de validité.

ARTICLE 9. – SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

Le titulaire s'engage pendant la durée du marché, à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de défaillance totale ou partielle de sa part, la collectivité pourra faire assurer le service sur décision unilatérale, par toute personne et tous moyens appropriés aux frais et risques du titulaire.

De plus, en cas de défaillance totale (cas dans lequel la fourniture des repas n'est plus assurée), le titulaire se doit d'en aviser la commune le matin même. A l'issue d'une période de 5 jours consécutifs maximum de défaillance totale, le marché peut être résilié sans indemnité par la collectivité, immédiatement et sans préavis.

Commune de Castelnau de Médoc

20 rue du Château, 33480 Castelnau de Médoc

Tel. 05 56 58 21 50 | Fax. 05 56 58 18 10 | contact@mairie-castelnau-medoc.fr | www.mairie-castelnau-medoc.fr



ARTICLE 10 – DIFFERENDS, RECLAMATIONS ET LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais sont à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom de l'expert.

L'autre partie doit, dans un délai de 15 jours, faire connaître si elle accepte ou non cet expert et en cas de refus, fait une contre proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les 15 jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec avis de réception.

L'expert ainsi choisi, a tous les pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et peut solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaire.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties par lettre recommandée avec avis de réception, à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception, dans les 15 jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre qualitatif ou quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10 % des sommes dues.

Lu et accepté

A _____, le _____

Le prestataire