

**COMMUNE DE BOUVESSE-QUIRIEU**

**31 place de la Mairie**  
**38390 BOUVESSE-QUIRIEU**  
**04.74.88.52.29**

FOURNITURE EN LIAISON FROIDE DE REPAS POUR LE RESTAURANT  
SCOLAIRE DE BOUVESSE-QUIRIEU

MARCHÉ PASSÉ SELON LA PROCÉDURE ADAPTÉE

RÈGLEMENT DE CONSULTATION



Date et heure limite de réception des candidatures et des offres : **Mercredi 19 Mai 2021 à 12h00**

## **REGLEMENT DE CONSULTATION**

### **PERSONNE RESPONSABLE DU MARCHÉ :**

La commune de BOUVESSE-QUIRIEU - représentée par son Maire en exercice M. Frédéric GONZALEZ.

31 place de la Mairie 38390 BOUVESSE-QUIRIEU

Téléphone : 04.74.88.52.29

Fax : 04.74.88.58.13

E-mail : [compta.mairie@bouvessequirieu.fr](mailto:compta.mairie@bouvessequirieu.fr)

### **OBJET DE LA CONSULTATION :**

Fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire municipal durant les périodes scolaires, pour une durée d'un an.

### **DATE ET HEURE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES ET OFFRES :**

**Le mercredi 19 mai 2021 à 12h00.**

# REGLEMENT DE CONSULTATION

## SOMMAIRE :

**ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

**ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION**

**ARTICLE 3 : PRESENTATION DES OFFRES**

**ARTICLE 4 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES**

**ARTICLE 5 : JUGEMENT DES OFFRES**

**ARTICLE 6 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

**ARTICLE 7 : DOCUMENTS A FOURNIR DANS LE CADRE DU MARCHE**

# REGLEMENT DE CONSULTATION

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de Bouvesse-Quirieu, durant les périodes scolaires pour 1 an, reconductible 3 fois par période de 1 an, avec dénonciation possible tous les ans à la date anniversaire sans dépasser une durée totale de quatre ans.

Les jours concernés sont : lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commandes selon l'article 77 du Code des Marchés Publics et avec une moyenne estimée sur l'année scolaire 2018/2019.

## **ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION**

### **1. Mode de passation**

Le marché sera passé sous la forme d'une procédure adaptée (MAPA) et sera à bons de commande en application de l'article 77 du Code des Marchés Publics.

Les bons de commandes seront notifiés au fur et à mesure des besoins.

### **2. Pièces constitutives du marché**

Le dossier de consultation comportera les documents suivants :

- Le règlement de Consultation
- Le Cahier des Clauses Particulières
- Le bordereau de prix unitaires

### **3. Formes juridiques**

L'offre sera présentée par une seule entreprise, le groupement de prestataires n'est pas autorisé.

### **4. Décomposition en tranches et lots**

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

### **5. Variantes et options**

Aucune variante ou option n'est autorisée.

### **6. Délai et validité des offres**

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours à compter de la réception de celle-ci.

### **7. Mode et règlement du marché**

Les prestations du présent marché seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de la comptabilité publique.

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le virement par mandat administratif.

## REGLEMENT DE CONSULTATION

Les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

### **8. Mise à disposition du dossier de consultation**

Le dossier de consultation sera remis gratuitement aux candidats qui en feront la demande par courrier, ou par mail auprès du Secrétariat de la Commune de Bouvesse-Quirieu.

Téléphone : 04.74.88.52.29

E-mail : [compta.mairie@bouvessequirieu.fr](mailto:compta.mairie@bouvessequirieu.fr)

Les documents de consultation ne devront en aucun cas être modifiés par le candidat.

### **ARTICLE 3 : PRESENTATION DES OFFRES**

Les offres seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euros.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant à l'intérieur de deux sous dossiers distincts les pièces suivantes datées et signées :

#### **1. La candidature**

Les documents, certificats, attestations, ou déclarations prévus à l'article 45 du Code des Marchés Publics :

- La lettre de candidature DC1
- La déclaration du candidat DC2
- L'état annuel des certificats reçus DC7 ou copie des certificats fiscaux et sociaux équivalents
- Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet.
- Tout renseignement permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat.
- Les attestations relatives à :
  - La méthode HACCP
  - L'agrément sanitaire
  - La traçabilité de la viande bovine
  - La non utilisation d'OGM

#### **2. L'offre**

Elle comportera un projet de marché comprenant les documents suivants :

- L'acte d'engagement (AE), complété de l'offre, daté, signé et paraphé.
- Le règlement de consultation daté (RC), signé et paraphé.
- Le cahier des clauses particulières (CCP) daté, signé et paraphé.
- Le mémoire technique du candidat permettant d'apprécier la valeur technique de son offre.

## REGLEMENT DE CONSULTATION

Ces propositions sont établies sur la base environ 15 000 repas par an.

Le mémoire technique décrira avec précision le mode opératoire envisagé pour la mise en place de la prestation. Ce document doit permettre à la personne publique de contrôler la valeur technique de l'entreprise.

L'attention du candidat est attirée sur le fait que si celui-ci ne rend pas de mémoire technique dans son offre, il se verra attribuer une note égale à zéro pour la valeur technique. Ce mémoire indiquera en outre :

- La provenance des denrées alimentaires
- Les moyens humains et matériels : chiffre d'affaires, nombre de personnes employées, frais d'exploitation et de transport
- La liste des grammages par âge
- Un descriptif des moyens de productions, de conditionnement, de contrôle et de livraison du candidat
- La liste des menus du mois en cours proposés
- Le nombre d'animations par an et leurs détails.

### **ARTICLE 4 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES**

Les offres seront remises sous enveloppe cachetée, avec deux sous dossiers :

- 1 dossier comprenant la candidature
- 1 dossier comprenant la proposition

L'enveloppe portera l'adresse suivante :

Commune de Bouvesse-Quirieu  
A l'attention de M. Le Maire  
31 Place de la Mairie  
38390 BOUVESSE-QUIRIEU

L'enveloppe portera aussi les mentions : « **Offre pour le MAPA de fabrication et livraison des repas en liaison froide pour le restaurant scolaire** » et « **NE PAS OUVRIR avant la séance d'ouverture des plis** ».

Les offres seront remises de la manière suivante :

- Contre récépissé au secrétariat situé à l'adresse mentionnée ci-dessus avant 12H00 de la date limite indiquée sur la page de garde du présent règlement soit le mercredi 19 mai 2021.
- Envoyées par la poste par pli recommandé, avec avis de réception et parvenir à destination avant ces mêmes date et heure visées ci-dessus.

## **REGLEMENT DE CONSULTATION**

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure indiquées ci-dessus ainsi que ceux remis sous pli non cacheté ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs conformément au Code des Marchés Publics.

### **ARTICLE 5 : JUGEMENT DES OFFRES**

#### **1. Sélection des candidats**

Ne seront pas admises :

- Les candidatures qui ne sont pas recevables en application des articles 43, 44 et 47 du Code des Marchés Publics
- Les candidatures qui ne sont pas accompagnées des pièces mentionnées à l'article 45 du Code des Marchés Publics
- Les candidatures qui ne présentent pas de garanties techniques et financières suffisantes.

#### **2. Jugement des offres**

Les critères de jugement des offres sont les suivants :

- Qualité de la prestation à hauteur de 70 %
- Prix à hauteur de 30%
- 2 points bonus pour les valeurs environnementales

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres prévaudront sur toutes autres indications de l'offre.

Toute offre non-conforme à l'objet du marché sera écartée.

### **ARTICLE 6 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires sur le cahier des charges qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date de remise des offres une demande écrite par mail ou courrier à :

Commune de Bouvesse-Quirieu  
A l'attention de M. Le Maire  
31 Place de la Mairie  
38390 BOUVESSE-QUIRIEU

T : 04.74.88.52.29/ F : 04.74.88.58.13/ @ : [compta.mairie@bouvessequirieu.fr](mailto:compta.mairie@bouvessequirieu.fr)

### **ARTICLE 7 : DOCUMENTS A FOURNIR DANS LE CADRE DU MARCHE**

Documents à fournir par l'attributaire du marché :

## **REGLEMENT DE CONSULTATION**

- La déclaration ou les certificats mentionnés à l'article 46 du Code des Marchés Publics seront transmis par le candidat retenu dans le délai de quinze jours à compter de la demande présentée par la Personne Responsable du Marché
- Les attestations d'assurance seront remises par le titulaire du marché dans un délai de quinze jours suivant la date de notification du marché.



**COMMUNE DE BOUVESSE-QUIRIEU**

**31 place de la Mairie**

**38390 BOUVESSE-QUIRIEU**

**04.74.88.52.29**

FOURNITURE EN LIAISON FROIDE DE REPAS POUR LE RESTAURANT  
SCOLAIRE DE BOUVESSE-QUIRIEU

MARCHÉ PASSÉ SELON LA PROCÉDURE ADAPTÉE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES



Date et heure limite de réception des candidatures et des offres : **Mercredi 19 Mai 2021 à 12h00**

## **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

### **PERSONNE RESPONSABLE DU MARCHÉ :**

La commune de BOUVESSE-QUIRIEU - représentée par son Maire en exercice M. Frédéric GONZALEZ.

31 place de la Mairie 38390 BOUVESSE-QUIRIEU

Téléphone : 04.74.88.52.29

Fax : 04.74.88.58.13

E-mail : [compta.mairie@bouvessequirieu.fr](mailto:compta.mairie@bouvessequirieu.fr)

### **OBJET DE LA CONSULTATION :**

Fourniture et livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire municipal durant les périodes scolaires, pour une durée d'un an.

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## SOMMAIRE :

### CLAUSES ADMINISTRATIVES :

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 : DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHÉ

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES ET DUREE DU MARCHÉ

ARTICLE 4 : COUT DES REPAS

ARTICLE 5 : IMPORTANCE ET CONDITIONS DE LIVRAISON

ARTICLE 6 : PENALITES ET SANCTIONS

ARTICLE 7 : ASSURANCES

### CLAUSES TECHNIQUES :

ARTICLE 1 : COMPOSITION DES REPAS

ARTICLE 2 : ELABORATION DES MENUS

ARTICLE 3 : APPROVISIONNEMENT LOCAL ET CIRCUIT COURT

ARTICLE 4 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES COMMANDES

ARTICLE 5 : EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT

ARTICLE 6 : RECYCLAGE DES CONTENANTS

ARTICLE 7 : CONTROLES

ARTICLE 8 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## CLAUSES ADMINISTRATIVES :

### **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

Le présent marché a pour objet la Fabrication et la Livraison en liaison froide de repas destinés à la restauration scolaire.

Les restaurant scolaire fonctionne sous le mode de service à table au plat sans choix, entre 11h30 et 13h30, les lundis, mardis, jeudis et vendredis scolaires, selon les jours inscrits au calendrier officiel de l'Education Nationale.

La présente consultation est lancée à prix unitaire, sans variante et sans option.

Le titulaire du marché aura pour mission :

- La confection des repas selon les besoins suivants : repas traditionnels collectifs (comprenant les repas sans porc, sans viande) et les pique-niques. Une composante bio sera servie une fois par semaine dans un menu et un repas bio sera servi une fois par trimestre.
- La livraison des repas en liaison froide sur un seul lieu de consommation les lundis, mardis, jeudis et vendredis de l'année scolaire, hors période de vacances scolaires. L'équipement en terminaux de réchauffage est assuré par la collectivité.

La fourniture du pain n'est pas comprise dans le marché.

### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS REGISSANT LE MARCHÉ**

Les pièces contractuelles qui constituent le marché sont :

#### **Pièces particulières :**

- Le présent cahier des clauses particulières dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seul foi,
- Le bordereau de prix unitaire
- Le mémoire du candidat permettant d'apprécier la valeur de l'offre,
- Les différentes pièces obligatoirement fournies par le candidat à l'occasion de la présente consultation,
- Le numéro d'agrément des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire ou le numéro de dispense,

#### **Pièces générales :**

- Les règles de fonctionnement de la restauration collective telles qu'elles sont définies par les textes officiels, présents et à venir,
- L'ensemble des normes françaises,
- Le Code des Marchés Publics,
- Le CCAG Fournitures Courantes et Services auquel il sera fait référence en tout point non mentionné sur le présent CCP,
- Le CCTG applicable aux marchés de fournitures et de services, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné sur le présent CCP.

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## **ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES ET DUREE DU MARCHÉ**

Le marché est passé pour les périodes scolaires à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2021, pour une période de 1 an. Il pourra être reconduit 3 fois par période de 1 an.

Le marché sera conclu à compter de sa notification qui vaut ordre de service.

Pour l'exécution du présent marché, le nombre annuel de repas est estimé à 15 000, calculé selon les données de l'année scolaire 2018/2019.

## **ARTICLE 4 : COUT DES REPAS**

### **1. Offre de prix**

Le candidat remettra une offre de prix unitaire par repas destiné à chaque catégorie de menu (traditionnel, sans porc, sans viande et pique-nique).

Les offres de prix, doivent être signées et ne contenir aucune réserve. Elles présentent le prix unitaire du repas qui est réputé comprendre toutes les charges afférentes à l'exécution de l'ensemble des prestations demandées.

Seront précisés :

- Le prix hors TVA
- Le taux de la TVA
- Le prix TVA incluse

### **2. Contenu des prix**

Les prix indiqués s'entendent franco de port et d'emballage, TVA en sus, dans les locaux du restaurant scolaire. Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires seront appliqués aux quantités réellement commandées et livrées.

### **3. Taux de la TVA applicable**

Le prestataire est rémunéré par un prix de repas taxé au taux réduit de TVA dans le cadre de l'article 279a bis du Code Général des Impôts.

### **4. Avance**

Aucune avance forfaitaire ne sera consentie.

### **5. Variation des prix**

Le marché est traité à prix unitaires fermes et non révisables pour la 1<sup>ère</sup> année d'exécution soit du 1<sup>er</sup> septembre 2021 au 7 juillet 2022.

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

En cas de reconduction, les prix seront révisés au 1<sup>er</sup> juin de l'année 2021 de la manière suivante :

$$P = P_0 (A/A_0)$$

P = prix unitaire révisé.

P<sub>0</sub> = valeur de P à la dernière révision. Pour la première révision, P<sub>0</sub> est le prix indiqué sur le BPU.

A = dernier indice mensuel des prix à la consommation – ensemble des ménages connu au moment de la révision « repas au restaurant scolaire » (indice INSEE 639025).

A<sub>0</sub> = valeur de A à la dernière révision. L'indice de démarrage étant celui qui a permis de fixer le prix indiqué sur le BPU.

### **6. Paiement**

La facturation sera effectuée par le titulaire et adressée à la mairie de Bouvesse-Quirieu avec les justificatifs correspondants, pour chaque mois écoulé. Le mode de règlement est le virement bancaire par mandat administratif. L'absence de paiement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du titulaire.

## **ARTICLE 5 : IMPORTANCE ET CONDITIONS DE LIVRAISON**

### **1. Les commandes de repas**

Les délais de passation des commandes seront définis comme tel :

Les commandes seront transmises à la semaine, le jeudi à 15h00 pour la semaine suivante.

Une confirmation pour le nombre de repas des lundis sera faite au fournisseur le vendredi de la semaine précédente à 10h00.

Pour les autres jours, cette confirmation sera faite au fournisseur la veille à 10h00.

Le prestataire s'engage à prendre en compte l'augmentation des dites prestations consécutivement à un accroissement de la fréquentation du restaurant scolaire et à supporter la baisse de celle-ci.

### **2. Les livraisons**

Le restaurant scolaire est équipé d'un réfrigérateur et d'un four de remise en température.

Les livraisons seront effectuées le matin avant 9h tous les jours de classe.

Les repas réfrigérés seront livrés et entreposés par le livreur directement dans le réfrigérateur de manière à pouvoir assurer le service à 11h30.

Les livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison qui mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications permettant d'effectuer les contrôles.

La réception ne sera définitive qu'après achèvement des contrôles en qualité et en quantité et conforme à la commande.

## **ARTICLE 6 : SANCTIONS ET LITIGES**

Au cas où une préparation serait reconnue inconsommable, les denrées ou repas refusés à l'occasion de ce contrôle seront remplacés au frais du prestataire.

## **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**

Le prestataire s'engage à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part ou de non-conformité de la prestation fournie, la commune peut faire assurer le service aux frais du titulaire du marché, par tout autre prestataire approprié.

La commune pourra de plein droit, procéder à la résiliation du marché.

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

L'expert ainsi choisi a tout pouvoir pour se faire remettre les indications et explications qu'il juge nécessaires. Il rend un rapport notifié aux deux parties par lettre recommandée analysant l'origine et la nature des difficultés survenues et proposant une solution objective et complète pour y remédier.

### **ARTICLE 7 : ASSURANCES**

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, 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 à la période en cours.

Le défaut d'assurance entraîne la résiliation du marché aux frais et risques du prestataire.

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## CLAUSES TECHNIQUES :

### **ARTICLE 1 : COMPOSITION DES REPAS**

Les denrées utilisées dans la confection des repas en liaison froide répondront aux dispositions de l'arrêté du 8 octobre 2013 qui abroge et remplace l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Elles devront aussi répondre aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), en termes de fréquences recommandées d'apparition des aliments pour les enfants ainsi que les grammages de référence.

Pour les repas servis en restauration scolaire, chaque repas devra comporter 5 composantes parmi lesquelles :

- Une entrée chaude ou froide
- Un plat principal
- Un plat d'accompagnement,
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert

Le choix des 4 composantes (hors plat principal) reste libre au titulaire afin que le menu respecte le GEMRCN.

Les plats à base de porc ou viandes seront remplacés par d'autres produits équivalents pour respecter les pratiques religieuses de certains enfants qui en auront fait la demande auprès de la commune.

Lors des sorties scolaires le prestataire de service pourra être amené à fournir des pique-niques. La composition de ces repas froids devra avoir fait l'objet de l'agrément de la collectivité et devra tenir compte des modalités de transport.

Le prestataire s'engage également, à assurer au moins une fois par trimestre et sans surcoût, des repas à thème.

Le titulaire devra s'assurer de la traçabilité et de la qualité des denrées alimentaires utilisées et être en mesure, à tout moment d'en produire les pièces justificatives.

### **ARTICLE 2 : ELABORATION DES MENUS**

Le titulaire devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il s'engage à respecter la recommandation du GEMRCN N° J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition mise à jour le 2 août 2013. Les menus proposés par le prestataire seront élaborés à partir d'un plan alimentaire établi pour 20 repas consécutifs conformément au tableau récapitulatif des fréquences.

Les menus devront être élaborés suivant les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'Etat.



# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

## **ARTICLE 3 : APPROVISIONNEMENT LOCAL ET CIRCUIT COURT**

Il est attendu qu'un effort particulier soit consenti par le titulaire pour la fourniture en circuit court des denrées. Le titulaire démontrera toute démarche d'approvisionnement en circuit court, privilégiera des fournitures locales (notamment par la remise, dans son offre, d'attestations de partenariat avec des fournisseurs de produits locaux).

Le titulaire veillera à élaborer ses menus en tenant compte de la saisonnalité des fruits et des légumes, dans la mesure du possible. Il aura le souci de proposer des produits de qualité, bien préparés, dans le respect des prescriptions du GEMRCN.

## **ARTICLE 4 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES COMMANDES**

Les livraisons seront effectuées journalièrement, le matin avant 9h au restaurant scolaire de Bouvesse-Quirieu, 6 route du Rolland – 38390 Bouvesse-Quirieu.

Le prestataire devra assurer :

- Le transport des repas du lieu de production vers le lieu de distribution concerné par le marché avec des véhicules de transport dont les caractéristiques et les équipements sont conformes à la législation en vigueur pour la livraison des repas en liaison froide (le titulaire devra assurer la désinfection et le nettoyage des matériels de transport).
- Le déchargement des fournitures jusqu'au lieu de stockage où elles seront mises en chambre froide par l'agent du prestataire. Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire les plus strictes : propreté des mains, de la tenue de travail et du véhicule.

A son arrivée l'agent communal vérifiera la conformité de la quantité livrée, par rapport à la quantité commandée et le bon de livraison. L'agent communal vérifiera aussi la qualité des produits par un examen visuel.

## **ARTICLE 5 : EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT**

Les repas seront livrés dans des contenants collectifs réutilisables hermétiques, destinés au réchauffage : les candidats devront clairement préciser leur mode de conditionnement des repas et le mode opératoire de recyclage des contenants.

Le titulaire devra donner sur chaque conditionnement les éléments suivants :

- Dénomination du produit
- Nombre de parts par barquette
- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Température de conservation
- Mode et temps de remise en température

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

### **ARTICLE 6 : RECYCLAGE DES CONTENANTS**

Les contenants devront être récupérés par le titulaire. Ce dernier devra justifier d'une filière de recyclage et / ou traitement des barquettes et autres contenants.

### **ARTICLE 7 : CONTROLES**

Les contrôles peuvent être effectués sur la base de la législation en vigueur ayant trait à l'alimentation.

La commune peut à tout moment procéder à tous les contrôles qu'elle juge nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché : respect des spécifications de salubrité, nutritionnelles, qualitatives et quantitatives du présent CCP.

Le prestataire devra fournir à la demande de la commune les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il doit faire effectuer régulièrement.

La commune pourra faire appel à un service ou un laboratoire de son choix pour exercer les contrôles indiqués ci-dessus.

### **ARTICLE 8 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS**

Le titulaire s'engage à réaliser auprès du personnel communal les actions suivantes :

- Au moins une visite annuelle sur le site de la restauration scolaire ainsi qu'en mairie pour s'assurer du bon déroulement de la prestation,
- Un accompagnement de la collectivité et en particulier des agents dans la mise en œuvre de la liaison froide.
- Une désignation d'interlocuteurs directs et facilement joignables.

Fait à Bouvesse-Quirieu Le 07/04/2021  
Le Maire  
*Frédéric GONZALEZ*

Vu et accepté par le prestataire  
soussigné, pour être annexé à son  
acte d'engagement en date du :  
*(date, cachet et signature)*