



## COMMUNE DE HERLIES (59134)

Service de Restauration scolaire  
Fourniture et livraison en liaison froide de repas pour le restaurant scolaire municipal

Avis d'appel public à concurrence  
Marché de Prestations de service  
Marché à procédure adaptée

# CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

**Présentation** : la Commune d'HERLIES, représentée par son Maire, Marie-Françoise AUGER, gère un restaurant scolaire municipal pour l'école publique d'HERLIES.

### Article 1° - OBJET DU MARCHÉ :

#### 1-1 : Objet :

Le présent cahier des clauses particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service qui sera retenu après appel d'offres, en vue de réaliser la fabrication, le conditionnement et la livraison au restaurant scolaire municipal d'Herlies, de repas maternels/primaires préparés en liaison froide.

#### 1-2 : Nombre de repas :

Le titulaire du présent marché devra pouvoir fournir et livrer annuellement au restaurant scolaire entre 20 000 et 30 000 repas maternels et primaires.

#### 1-3 : Commande des repas :

Les responsables de cantine communiqueront en fin de chaque semaine S la commande de repas pour la semaine S+1. Des ajustements seront possibles la veille du jour de consommation jusqu'à 9h30.

#### 1-4 : Mise à disposition des repas – livraison et transport des repas :

Le prestataire de service sera le seul responsable des approvisionnements, fournisseurs et du personnel employé par lui.

#### *Horaires des livraisons :*

Les repas seront livrés par le prestataire de service et devront parvenir au restaurant scolaire municipal, sis place de l'Europe, au plus tard à 8h00, les lundi, mardi, jeudi et vendredi.

*Modalités de livraison :*

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison mentionnant la date ainsi que le nombre de repas livrés.

*Repas de « sécurité » :*

Le titulaire du marché livrera en début d'année scolaire, à une date à convenir, des repas équilibrés longue conservation (entrée, plat principal, dessert) en nombre suffisant, pour pallier d'éventuels problèmes de livraison et qui seront repris en fin d'année scolaire en cas de non-utilisation.

<b>Article 2° - DEFINITION DE LA PRESTATION :</b>
---

**2-1 : Conditionnement des repas :**

Le prestataire de service devra fournir les conteneurs en plastique et/ou tout élément nécessaire au transport, en application de la législation sur la liaison froide. Les denrées alimentaires seront conditionnées en barquettes collectives thermo scellées, fournies par le titulaire du marché. Le prestataire devra proposer un moyen pour traiter ou recycler les déchets générés par la livraison en liaison froide.

**2-2 : Missions du titulaire du marché :**

- La confection et conditionnement des repas maternels/primaires
- L'utilisation de produits alimentaires locaux
- L'équilibre alimentaire sur chaque repas, avec insistance sur les légumes et les fruits
- La livraison en liaison froide
- Les analyses bactériologiques en cuisine centrale
- La mise en place de la méthode HACCP sur le restaurant scolaire
- Le Service Qualité
- Les conseils nutritionnistes d'un(e) diététicien(ne)
- Les repas à thèmes et repas liés aux fêtes calendaires
- Les repas adaptés (sans porc par exemple)
- Le passage régulier d'un responsable de secteur
- L'impression et la diffusion des menus
- Le stock de précaution
- Les sessions de formation au sein d'un Institut de Formation en restauration

**2-3 : Prix des repas :**

Le prix unitaire hors taxes du repas maternel/primaire sera fixé hors option.

Le prestataire présentera le montant des options éventuelles suivantes :

- Viande doublée
- Fromage et micro-beurre
- Supplément pique-nique
- Autres

## Article 3° - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

### 3-1 : Responsabilité :

Le titulaire du présent marché est responsable de la qualité sanitaire du produit livré, du maintien de cette qualité jusqu'à la livraison.

### 3-2 : Assurance :

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire du présent marché devra justifier d'une assurance en cours de validité au début de l'exécution du marché garantissant sa responsabilité civile et, en particulier, les risques d'intoxication alimentaire.

### 3-3 : Contrôle :

La Commune d'Herlies 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 présent marché.

Ces contrôles portent, notamment, sur le respect des spécifications :

- De salubrité
- Nutritionnelles et gastronomiques
- Qualitatives et quantitatives
- De traçabilité de la viande

### 3-4 : Facturation :

Les repas d'un mois seront facturés par le titulaire du présent marché dans les premiers jours du mois suivant, à partir de l'état des commandes de repas, totalisée et annexée à la facture le 7 du mois.

La facturation sera établie sur la base des prix proposés sur l'acte d'engagement.

### 3-5 : Expiration - Résiliation :

Le présent contrat sera conclu pour **deux années scolaires** 2018/2019 et 2019/2020. En cas d'inobservation d'une clause du présent CCP, la Commune d'Herlies pourra résilier le contrat sans indemnité, à charge pour elle de respecter un préavis de 30 jours par courrier recommandé avec accusé de réception.

---

Fait à

Le

Le Soumissionnaire

(Signature et cachet précédés de la mention manuscrite

« lu et approuvé »)