

# S.I.R.P.

**Syndicat Intercommunal de Regroupement Pédagogique**

Siège : Mairie

8 Place de la Mairie

28800 LE GAULT SAINT DENIS

☎ 02.37.47.28.85

Mail : sirp5communes5@wanadoo.fr

## **MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES**

**N°2020/1**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON  
FROIDE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DU  
S.I.R.P. DES CINQ COMMUNES**

## **CAHIER DES CHARGES**

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : le 05 juin 2020 à 16h00**

Comptable assignataire : Monsieur le receveur du Gault Saint Denis  
Trésorerie de Bonneval : 3 bis Rue Saint Michel - 28800  
BONNEVAL

## **Article 1 : Objet**

Les stipulations du présent Cahier des Charges (C.D.C) ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles une société de restauration collective (désignée "le titulaire du marché" dans le présent document) s'engage à assurer la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire des écoles maternelle et élémentaire du S.I.R.P., 15 Rue Jules FERRY - 28800 LE GAULT SAINT DENIS, ainsi que la mise à disposition du matériel nécessaire au fonctionnement du service de distribution des repas aux convives.

## **Article 2 : Mode de consultation**

Le marché est passé en vertu des dispositions de **l'article 28** du nouveau Code des Marchés Publics. (Procédure Adaptée). Il s'agit d'un marché de services.

## **Article 3 : Décomposition du marché en lot**

Le présent marché sans formalités préalables fait **l'objet d'un lot unique**. Il concerne les écoles maternelle et primaire du Gault Saint Denis.

## **Article 4 : Durée du marché**

Le présent marché est conclu pour une durée de un an à compter du 1er septembre 2020. Il pourra être reconduit deux fois de façon expresse. La durée maximale du marché est de 3 ans.

## **Article 5 : Critères d'attribution**

- Qualité et variété des menus : 30%
- Prix de la prestation : 30%
- Adaptation des menus à la saison et prise en compte des circuits courts : 30%
- Délai de traitement entre les dates de commande et de livraison : 5%
- Mise à disposition et maintenance de matériel : 5%

## **Article 6 : Documents contractuels**

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité : (seules les pièces particulières sont à fournir à la signature du marché)

Si, à l'ouverture des candidatures, la commune constate que des pièces sont manquantes dans le dossier, il pourra demander au candidat de les fournir.

### **6.1 Les pièces particulières**

- Une lettre de candidature dûment signée et complétée qui peut suivre le modèle DC1 de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Économie (DAJ).
- Une déclaration du candidat dûment remplie, datée et signée (qui peut suivre le modèle DC2 de la DAJ), permettant d'apprécier les capacités techniques, financières et professionnelles du candidat.
- Des références des prestations similaires assurées par le candidat (coordonnées d'un responsable que la collectivité pourra contacter ou un certificat) auprès des collectivités de taille comparable.
- Les attestations d'assurances en cours de validité.
- Acte d'Engagement (ATTR11), daté et signé dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seule foi,
- Le présent Cahier des Charges (C.D.C.), daté et signé par le candidat dont l'exemplaire original conservé dans les archives du maître d'ouvrage fait seule foi,
- Le bordereau des prix unitaires,
- Le calibrage des portions unitaires (en grammes) à fournir par le restaurant prestataire.

## 6.2 Pièces générales

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix, tel que ce mois est défini à l'article 14 du présent C.D.C.

- Décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M. – D.A.).

### **Article 7 : Contenu de la prestation**

Le titulaire s'engage à fabriquer et à fournir au S.I.R.P. les repas du midi de la façon suivante :

- Aux scolaires des écoles, les lundis, mardis, jeudis et vendredis,
- Aux enseignants ainsi qu'au personnel de service et de surveillance.

Le titulaire assure ses prestations **quatre** fois par semaine, durant toute la durée du marché.

#### Service Minimum

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à assurer la continuité du service. En cas de motif exceptionnel qui lui est imputable, il est tenu d'en informer **immédiatement** le syndicat et d'assurer un service minimum de type repas froid.

Le titulaire indiquera les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

Le nombre de repas à servir pour la durée du marché est évalué à environ 20 000 repas par an. Ce chiffre se décompose comme suit :

- Repas Enfants Maternelle et primaire = 20 000 repas enfants
- Repas adultes = 1 000 repas

Le nombre de repas **est indicatif** car le syndicat ne peut s'engager sur un nombre exact de repas.

#### **Le titulaire assure :**

- L'élaboration des menus, la diététique,
- La fabrication des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides en gastro,
- Le transport des repas sur les sites prévus dans le marché et leur livraison,
- L'installation, la fourniture et l'entretien technique de congélateurs et de fours adaptés à la liaison froide nécessaires au fonctionnement du service (chambre froide, lave-vaisselle, hotte de cuisine)
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais, des contrôles micro-biologiques prévus par la réglementation en vigueur. Le titulaire s'engage à mettre en place une méthode de maîtrise basée sur la prévention des problèmes de type H.A.C.C.P. (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

Référence est faite aux dispositions relatives du personnel (chapitre IV de l'Arrêté du 29 septembre 1997 et ses éventuelles mises à jour fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

### **Article 8 : Engagements du Syndicat**

Le S.I.R.P. s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer les périodes d'ouverture et les modalités de fonctionnement du restaurant scolaire,

- Préciser le nombre et la catégorie de repas à livrer, avant 10 heures la veille du repas,
- Assurer la distribution des repas aux convives
- Fournir le pain (baguettes) et les **serviettes de table**,  
(***Le lundi et pendant les fermetures de la Boulangerie, le pain (baguettes) devra être fourni par le titulaire***)
- Pourvoir à la vaisselle, aux couverts, ainsi qu'aux verres,
- Fournir les boissons autres que celles prévues au menu,
- S'engage à suivre les procédures de stockage et d'utilisation des plats cuisinés figurant sur les emballages.
- Assurer l'entretien ménager des locaux et du matériel fourni par le titulaire.
- Assurer le nettoyage et la bonne conservation des bacs et paniers récupérables servant au transport des plats cuisinés.
- Assurer la destruction des emballages perdus et des produits alimentaires non consommés.

## **Article 9 : Modalités d'exécution**

### **9.1 Élaboration des menus**

Le règlement intérieur du S.I.R.P. prévoit la réunion d'une **Commission** des menus, qui a lieu toutes les huit semaines.

Le titulaire s'engage à présenter à la **Commission**, au minimum trois semaines avant sa réunion, une prévision des menus établis conformément aux spécifications du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires.

Le titulaire mettra à la disposition de la **Commission** des menus, un diététicien chargé de l'assister et de la conseiller lors de ses réunions. La **Commission** pourra demander la modification des menus. Elle en avertira le titulaire au moins huit jours avant le début de l'exécution de ses prestations. Passé ce délai, la **Commission** ne pourra plus demander des modifications de menus pour la période des huit semaines à venir.

Le titulaire s'engage à **respecter** le plan alimentaire et les menus arrêtés par la **Commission**, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives. Il fournira mensuellement les feuilles de menus destinées à l'affichage sur les panneaux, à l'information des consommateurs.

**Dans le cadre de la présente consultation, le titulaire devra présenter en annexe de son offre, une proposition de menus sur une période de huit semaines consécutives.**

### **9.2 Composition des menus**

#### **REPAS**

Des enfants des écoles maternelle, primaire et des repas adulte

- Une entrée,
- Un plat protidique principal,
- Un plat d'accompagnement,
- Un fromage ou un laitage,
- Un dessert (autre qu'un laitage).

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 1 potage en période hivernale. Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage.

Le plat protidique principal devra être au moins quatre fois par semaine un plat entier non reconstitué (sauf repas végétarien). Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge, une viande blanche et d'un poisson.

## Pas de produit pané.

Les intolérances à base de viande de porc ou de poisson et d'œuf devront être remplacées par un autre composant.

Le plat d'accompagnement sera au maximum deux fois par semaine des féculents.

Le laitage devra être constitué d'un produit type yaourt, petit suisse, fromage blanc ou fromage.

De plus, le dessert devra être au moins deux fois par semaine des fruits crus.

### 9.3 Repas à thèmes

Le titulaire devra fournir une fois sur huit semaines, un repas à thème. De même, il devra fournir un repas festif pour Noël et des pique-niques à la demande des établissements scolaires. Ceux-ci s'entendent comme faisant partie intégrante de la prestation et ne sauraient faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

### 9.4 Menus spéciaux de remplacement

Le titulaire proposera des menus spécifiques liés au respect des confessions religieuses. Il proposera également des menus spécifiques liés aux intolérances à l'œuf et au poisson. Il joindra dans son mémoire ses propositions concernant les allergies complexes et graves.

### 9.5 Denrées employées

**Les produits reconstitués (type nuggets, saucisses knack ou poissons panés) sont exclus.**

#### Crudité

Les crudités seront élaborées à partir de produits frais. Les crudités de quatrième gamme seront proscrites, à l'exception de la salade verte qui devra être livrée prête à l'emploi.

#### Charcuterie

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5 % de matière grasse.

#### Viande

Les viandes hachées **panées** de type délinette sont **exclues** des menus.

Les viandes hachées devront comporter les taux de matière grasse et comporteront un taux maximum de 5% de matière grasse.

#### Traçabilité des viandes

L'étiquetage de la viande bovine doit être réalisé conformément aux dispositions du titre II du règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement et du Conseil du 17 juillet 2000 et de la circulaire GPEM/DA « spécifications techniques 31-13-03 »

Le titulaire présentera dans son mémoire les éléments mis en place pour garantir au syndicat du Gault Saint Denis la traçabilité complète des viandes bovines servies aux consommateurs. Toutes les autres viandes devront être tracées selon la législation en vigueur.

Le prestataire devra indiquer s'il a souscrit un contrat de transparence pour la viande bovine auprès d'INTERBEV (Interprofession Bétail et Viandes).

#### Poisson

Le poisson devra être frais ou surgelé pleine mer garanti « sans arête » et plein filet.

Tous les produits panés sont exclus des menus.

## Dessert

Le titulaire indiquera les types de glaces proposés régulièrement dans les menus.

### 9.5 Bis Loi EGAlim

Le prestataire devra se conformer à la loi EGAlim pour proposer des repas confectionnés à partir de produits de qualité et durables (50%) dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (Art. 24 de la loi EGAlim et décret n°2019-351 du 23/04/2019).

### 9.6 Conditionnement des repas

En barquettes collectives pour 8 parts ou en part individuelle.

Le titulaire devra, d'ores et déjà, proposer un conditionnement respectant le développement durable afin d'anticiper l'application de la loi EGAlim (Art. 28 de la loi EGAlim).

### 9.7 Transport des repas

Le transport des prestations est effectué dans les véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de + 3°C à cœur maximum.

### 9.8 États et Gestion.

Le Titulaire s'engage à fournir trimestriellement les états nécessaires à la gestion des subventions ONILAIT.

## **Article 10 : Dispositions juridiques et normes auxquelles est soumis le titulaire**

Le titulaire du marché, lors de l'élaboration, la fabrication et la livraison des repas doit respecter l'ensemble des textes en vigueur et leurs mises à jour éventuelles, et notamment : (à cette liste sera automatiquement ajoutée toute nouvelle réglementation applicable à ce type de marché et au type de produit en cause).

### 10.1 Les dispositions relatives aux normes et aux certifications

Toutes les Normes AFNOR devront être respectées selon les normes en vigueur

### 10.2 Les textes en vigueur et notamment

#### Généralités

- Loi EGAlim du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation,
- Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié, portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes (JO du 13 septembre 1964) et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires,
- Décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux,
- Décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret n°91-187 du 19 février 1991 portant application de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur les fraudes et les falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaire,
- Décret n°89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 19 septembre 1989),
- Décret n°90-83 du 17 janvier 1990 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages (JO du 24 janvier 1990),

- Décret 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,
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux,
- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines,
- Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977),
- Arrêté du 9 août 1979 relatif aux denrées animales ou d'origines animales altérables dont la date de péremption est dépassée (JO du 5 septembre 1979),
- Arrêté du 22 mars 1993 relatif à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation des produits à base de viande,
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine,
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- Note de service DQ/SVHA/n°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engins de transport,
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène des plats préparés réfrigérés (BOCCRF du 6 septembre 1991).

#### Transport des denrées périssables

- Arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,
- Circulaire du 20 mai 1976 prise pour l'application de l'arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 relatif au transport des denrées périssables,
- Note de service DQ/SVHA N 84 n°8137 du 27 décembre 1984 prise pour l'application de l'arrêté du 1<sup>er</sup> février 1984 relatif au transport des denrées périssables,
- Note de service DQ/SVHA/n°8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engins de transport,
- Décret n°99-35 du 15 janvier 1999 modifiant et complétant le décret n°91-409 en ce qui concerne le transport de certaines denrées périssables.

#### Entreposage

- Décret n°68-593 du 4 juillet 1968 relatif aux déclarations de stocks des denrées alimentaires conservées en chambres froides,
- Arrêté du 18 juin 1980 modifié, réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques,
- Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale,

- Arrêté du 23 avril 1998 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale,
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

#### Congélation, conservation et décongélation

- Arrêté du 26 juin 1974 modifié, relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de décongélation des denrées animales ou d'origine animale,
- Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation,
- Note de service DGAL/SVHA n°8006 du 13 janvier 1989 relative à la congélation illicite de denrées animales.

#### Critères microbiologiques

- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale,
- Arrêté du 15 avril 1986 relatif aux critères microbiologiques applicables aux beurres pasteurisés,
- Arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux critères microbiologiques applicables aux viandes,
- Arrêté du 11 mars 1998 modifiant l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (Circulaire du 4 avril 1980 relative aux critères microbiologiques).

#### Plats cuisinés à l'avance

- Arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance (JO du 16 juillet 1974),
- Note de service DGAL/SVHA/N°88/n°8106 du 31 mai 1988 relative à la prolongation de la durée de vie des plats cuisinés à l'avance, complétée par la note de service DGAL/SDHA N°92-8039 du 24 février 1992,
- Arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale.

#### Conservation et préparation

Fourniture par le titulaire :

- fours de remise en température (à voir propositions)

#### Produits de la IV ème Gamme

- Guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dit de la « IV Gamme » (Brochure JO n°1621).
- Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l'emploi et à la consommation humaine (JO du 30 mars 1993),
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- Note DGAL/SDHA/n°8126 du 10 août 1998.



#### 10.4 O.G.M

- Le Comité Syndical pourra demander les orientations du prestataire concernant les O.G.M. Les règles et Lois existantes et à venir devront être respectées.

Le S.I.R.P. se réserve le droit d'auditionner les candidats.

### **Article 11 : Conditions de livraison des repas**

Les livraisons se feront tous les jours de manière à ne pas perturber les heures d'entrées et sorties scolaires. Elles doivent être effectuées **le matin avant 8 h 30**.

Les fournitures livrées par le titulaire devront être accompagnées d'un bulletin de livraison.

Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter :

- La date de fabrication et de conditionnement,
- La référence à la commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification et la traçabilité du produit.

Les produits alimentaires doivent être entrés dans les réfrigérateurs, aux frais, risques et périls du fournisseur, et par ses soins.

A la demande du syndicat un stock de conserves adaptées devra être mis gratuitement à la disposition du restaurant du S.I.R.P.

**Ce stock devra être fourni avant la 1ère livraison de la période scolaire.**

La facturation du stock deviendra effective en cas d'utilisation par le SIRP.

### **Article 12 : Opérations de vérification**

#### 12.1 Contrôle des opérations de livraison

L'agent habilité du syndicat vérifie, dès sa prise de service, la conformité de la livraison.

#### 12.2 Vérifications des spécifications contractuelles

Le syndicat peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché, par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (notamment quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des menus et contrôles microbiologiques). En cas de contrôle négatif, une sanction est prévue à l'article 12 du présent C.D.C.

#### 12.3 Évaluation

Le S.I.R.P. se réserve la possibilité de procéder à des sondages auprès des usagers pendant la durée d'exécution du présent marché afin de mesurer leur satisfaction.

### **Article 13 : Sanctions**

#### 13.1 Réfaction

Lorsque la personne responsable du marché considère que les fournitures ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, elle peut prononcer une réfaction correspondant à une réduction de prix compte tenu des imperfections constatées.

Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou que son représentant ait été convoqué pour être entendu.

### 13.2 Défaillance

Lors de la survenance d'une défaillance dans la fourniture des repas (sauf cas de force majeure ou de retard imputable au S.I.R.P.), des pénalités pourront être appliquées au titulaire.

Elles sont égales à :

- 3 €uros par repas non livré ou livré après 11 heures le jour même,
- 3 €uros par repas livré partiellement,
- 3 €uros par repas ne respectant pas, même partiellement le menu,
- 300 €uros en cas de non conformité aux règles en vigueur en matière d'hygiène, de non respect des quantités, de la valeur nutritionnelle et gastronomique des menus.

Le montant des pénalités est déduit par le syndicat sur la facture présentée par le titulaire.

### 13.3 Résiliation

Le syndicat peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation.

Suite à une intoxication alimentaire, le marché pourra être résilié par le syndicat sans qu'il ait à verser des indemnités au titulaire.

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le titulaire s'engage à fournir au syndicat, sur sa demande, tous les éléments d'informations qu'il jugera utiles.

### 13.4 Pénalités

#### Absence de remise de documents

En cas de non production des informations prévues contractuellement (prévisions des menus, certificats de contrôle hygiénique et microbiologique), et après mise en demeure du syndicat restée sans réponse pendant une semaine, une pénalité égale à 500 euros sera appliquée au titulaire.

Le montant des pénalités est déduit par le syndicat sur la facture présentée par le titulaire.

## **Article 14 : Prix – modalités de règlement**

Les prix du marché sont exprimés hors TVA.

Les prestations seront réglées par application des prix unitaires dont le libellé est donné dans le bordereau des prix- détail estimatif aux quantités fournies.

Après service fait, le titulaire doit remettre en début de mois au syndicat, un état récapitulatif des opérations réalisées mensuellement.

La facture doit comporter :

- Les références du marché,
- La période d'exécution des prestations,
- Le nombre de repas livrés pour chaque type de convives,
- Le prix unitaire de chaque type de repas hors taxes.

**Le délai de mandatement est fixé à 30 jours.**

## **Article 15 : Variation de prix**

Les prix sont fermes pour toute la première année du marché.

Ils pourront varier les années suivantes à la hausse ou à la baisse après négociation.

Le taux de progression ne devra pas excéder le cours de l'inflation.

## **Article 16 : Assurance et responsabilités du titulaire**

### **16.1 Garanties**

Le titulaire devra souscrire un contrat d'assurance de responsabilité civile afin de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir en raison des dommages corporels qui pourraient survenir lors de la fabrication, la livraison et la fourniture de repas.

Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de la fourniture des repas (transport des repas, livraisons, intoxication alimentaire).

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

### **16.2 Documents**

Le titulaire devra fournir au syndicat une copie de la police d'assurance responsabilité civile, en cours de validité durant le marché.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité du syndicat pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

Le titulaire devra tenir le syndicat informé, de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie, garanties...) dans un délai d'un mois.

## **Article 17 : Assistance et conseil**

Un référent, interlocuteur privilégié du syndicat sera chargé du suivi du présent marché.

Le titulaire est tenu d'assister la personne publique en cas de nécessité sur le lieu de restauration.

Le titulaire doit prévoir un accompagnement du personnel de service du S.I.R.P. dès le début de la prestation.

En outre le titulaire apportera une formation continue et régulière au cours de ses visites et assurera annuellement une formation plus complète sur l'HACCP en liaison froide représentant au minimum une journée de formation par agent.

Au Gault Saint Denis,

A

Le

Le

La Présidente du SIRP  
Valérie DI LUCCA

Le Prestataire  
Lu et accepté sans réserve