MARCHÉ PUBLIC ADAPTÉ NÉGOCIÉ DE SERVICES
Articles 27 & 28-I (*) du décret 2016-360 du 25 mars 2016

3 avenue des cinq Martyrs
60530 NEUILLY EN THELLE
http://www.neuillyenthelle.fr

Tél : 03 44 26 86 66
Fax : 03 44 26 86 69
email : secretariat@neuillyenthelle.fr

Maître de l'Ouvrage

Commune de NEUILLY EN THELLE
3 avenue des cinq Martyrs
60530 NEUILLY EN THELLE

Pouvoir Adjudicateur : Monsieur le MAIRE de la commune de NEUILLY EN THELLE

Objet de la consultation

RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P.)

Article 28 : services sociaux / JORF n°0074 du 27 mars 2016

Catégorie de services : 7 : Services d'hôtellerie et de restauration
Classification principale : Code CPC : 64230 Code CPV : 55521200-0 : Services de livraison de repas
Classification secondaire : Code CPC : 64230 Code CPV : 55523100-3 : Services de restauration scolaire

Mode de passation

Marché reconductible en procédure adaptée négociée
(Articles 27 & 28-I du décret 2016-360 du 25 mars 2016)

UNITÉ MONÉTAIRE : Euro (s) - €

Remise des offres

Date : VENDREDI 15 JUIN 2018
Heure : 12 heures
Lieu : Hôtel de Ville, 3 avenue des cinq Martyrs, 60530 NEUILLY EN THELLE

(*) article 27 : Lorsque la valeur estimée du besoin est inférieure aux seuils de procédure formalisée, l'acheteur peut recourir à une procédure adaptée dont il détermine librement les modalités en fonction de la nature et des caractéristiques du besoin à satisfaire, du nombre ou de la localisation des opérateurs économiques susceptibles d'y répondre ainsi que des circonstances de l'achat. Lorsque l'acheteur a prévu de négocier, il peut attribuer le marché public sur la base des offres initiales sans négociation, à condition d'avoir indiqué dans les documents de la consultation qu'il se réserve la possibilité de le faire (…).

article 28-I : Quelle que soit la valeur estimée du besoin, les marchés publics ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, dont la liste est publiée au Journal officiel de la République française (cf. supra), peuvent être passés selon une procédure adaptée dans les conditions prévues par l'article 27.

1. OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES

En temps scolaire, la commune de NEUILLY EN THELLE met à la disposition des enfants fréquentant les deux écoles primaires et toutes les sections de maternelle, un restaurant scolaire :

- Pour les maternelles ; dans l'enceinte de l'école publique Léonard de Vinci, boulevard Lebègue.
- Pour les primaires ; au Pôle A. BRAHIC, 5 rue Driard

Pour les 3 / 12 ans, dans le cadre du Centre de Loisirs, la restauration méridienne est également assurée les mercredis, les petites vacances (automne/hiver/printemps) et le mois de juillet (voire début août selon les calendriers scolaires).

Les repas sont livrés sur site, à l'entrée des livraisons :

- sise boulevard Lebègue pour l'école Léonard De Vinci,
- sise 5 rue Driard pour le Pôle A. BRAHIC,

de **7h30 à 8h00**, selon le principe de « liaison froide » au moyen d'un véhicule adapté aux transports de denrées conservées à une température comprise entre 0°C et + 3°C. La livraison s'entend avec le rangement en chambre froide.

Pour chaque site, le marché consiste en :

- la fourniture et la livraison de repas (déjeuner du midi) selon les conditions énoncées plus haut ; les condiments en pot et/ou portion individuelle (beurre, crème, sel, poivre, moutarde, sucre (poudre et morceau), ketchup, mayonnaise, cornichons, assaisonnements salés et sucrés, etc …) sont fournis à part selon l'exigence des menus et, au besoin, sur demande du Pouvoir Adjudicateur. **La fourniture du pain, de l'eau plate et des serviettes en papier est exclue du présent marché**.
- la composition des menus dont la proposition sera adressée au responsable désigné par le Pouvoir Adjudicateur par courriel (ou à défaut par télécopie ou tout autre moyen de diffusion) au minimum avant le 5 (CINQ) du mois pour les repas du mois suivant. La proposition peut être moins fréquente et englober une plus longue période.
- La mise à disposition de 3 (TROIS) agents de service pour la préparation des plats (dressage en plats de service, épluchage ou tranchage éventuels, etc…) et des lieux (mise du couvert et débarras des tables), le service à table et le nettoiement des lieux (salle de restauration, cuisine et espaces dédiés au personnel (sanitaires/vestiaires)). L'affectation des agents est de 2 (DEUX) au Pôle A. BRAHIC et d'1 (UN) à Léonard De Vinci, sachant qu'une flexibilité devra être actée afin que les trois agents puissent exercer dans l'un ou l'autre des sites sans difficultés.

La fourniture des repas est assurée du lundi au vendredi inclus (sauf jours fériés) ; la période de livraison est distincte de celle de la validité du présent marché :

- Période de livraison (les dates définitives sont fonction des calendriers scolaires adoptés définitivement par le Ministère de l'Education Nationale) : du premier jour de l'année scolaire année N au dernier jour (hors samedi/dimanche) du Centre de Loisirs estival de l'année N+1 ; soit pour 2018/2019 : du 03/09/2018 au 26/07/2019.
- Validité du marché : 11 mois, première époque 03/09/2018 au 26/07/2019, reconductible 2 fois.

Sauf le mercredi et pendant les vacances scolaires où il n'existe qu'un seul service (service qui se tiendra au Pôle A. BRAHIC – 12h00/13h00 – deux agents), chaque restaurant scolaire (école Léonard de Vinci et Pôle A. BRAHIC) fonctionne selon deux services, chacun de 110 (CENT-DIX) couverts maximums et d'une durée de 45 minutes.
Quel que soit le site, le premier service commence à 11h45 et se termine à 12h30 pour les enfants fréquentant l'école primaire Léonard de Vinci et le second service commence à 12h30 et se termine à 13h15.

Important : les repas « adulte » en barquettes individuelles s'ajoutent car non servis en salle.

2. CONSISTANCE DE LA PRESTATION « SERVICE »

2.1. Les missions

Selon la répartition indiquée plus haut, dès le premier jour de mise en œuvre du marché, sont mis à la disposition du Pouvoir Adjudicateur trois agents pour assurer :

- la préparation des plats (dressage en plats de service, épluchage ou tranchage éventuels, etc…)
- la préparation des lieux (mise du couvert complet incluant les brocs et panières, débarras des tables),
- le service à table
- le nettoiement (salle de restauration, cuisine et espaces dédiés au personnel (sanitaires/vestiaires)).

Rappel : le service à table doit être assuré par du personnel qualifié du titulaire, et conformément à l'article L122-12 du code du travail, le titulaire du présent marché est tenu de réemployer les personnels en place sous contrat avec le prestataire sortant (cf. annexe au CCAP).

Il est précisé que :

- les personnels sont formés aux règles élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire en vertu des principes énoncés par le système HACCP *(Hazard Analysis Critical Control Point, signifie en Français « analyse des dangers -points critiques pour leur maîtrise »).*
- le Prestataire fourni tout document et/ou tout support de communication sur chaque site utile au respect des normes, consignes et autres obligations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- le Prestataire produira un outil d'évaluation et de suivi qualitatif des missions dévolues à son personnel, et ce en fin de chaque époque, afin de vérifier l'adéquation de son offre à la demande, et au besoin la rectifier par voie d'avenant.

2.2. Le temps de travail

Le coût horaire du travail est uniforme du début à la fin de la présence journalière des personnels et quelle que soit la période.
Le bon fonctionnement des services de chaque site détermine le volume horaire dévolu à/aux l'agent(s).
En période scolaire, les trois agents doivent être présents au minimum selon une plage horaire fixe de 10h00 à 15h00, soit 5 heures journalières. Il apparaît que le bon fonctionnement des deux services de chaque site nécessite au moins 6,5 heures journalières pour un agent et 5,5 heures pour l'autre.

En période non-scolaire (pour mémoire : mercredis, petites vacances (automne/hiver/printemps) et mois de juillet/début août), la durée quotidienne de présence peut être ramenée à 3,5 heures (mercredis et vacances courtes) et 6 heures en juillet selon des horaires et des alternances de personnel permettant un fonctionnement optimum du service.

3. CONSISTANCE DE LA PRESTATION « REPAS »

3.1. La structure de base

- La composition des repas (équilibre nutritionnel, quantité, etc.) couvre les besoins alimentaires des enfants âgés de 3 (TROIS) à 12 (DOUZE) ans et d'adultes en activités. Les quantités devront être conformes au grammage et spécificités techniques du groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN) créé par décision n° 2006-01 du 1er mars 2007 du comité exécutif de l'Observatoire économique de l'achat public, qui succède au groupe permanent d'étude des marchés de Denrées Alimentaires (GPEM-DA). Pour les enfants et adultes, s'appliquent les textes de 1971 et septembre 2011 (circulaire, décret et arrêté) relatifs à la composition des repas, aux normes AFNOR et à toutes dispositions nouvelles du GPEM/DA qui seront applicables dès leur publication. Les quantités listées ci-après sont indicatives.

- Pour tenir compte de spécificités justifiées (raisons médicales, culturelles ou cultuelles), une prestation « spéciale » peut être demandée sur commande particulière du Pouvoir Adjudicateur. Cette prestation peut être récurrente lorsqu'elle est de type A (sans porc / sans poisson-crevettes / végétarien) ou plus spécifique de type B (régime alimentaire strict sur prescription médicale, intolérance alimentaire sévère). La prestation « spéciale » comporte toutefois les 5 (CINQ) parties décrites ci-dessous.

- En formule dite « ordinaire » ou « standard », les <u>menus proposés</u> doivent dans la mesure du possible avoir été validés par une diététicienne ; ils comportent un choix d'au moins 2 (DEUX) sortes de denrées pour chacune des 5 (CINQ) parties composant obligatoirement le repas, à savoir :

  - Partie n°1 : une ENTREE comportant de 70 à 90 grammes de crudités OU de 50 à 60 grammes de pâté/charcuteries. Les entrées salées de type pâte feuilletée fourrée, tarte ou crêpe garnie, etc… sont admises en quantité modérée.

  - Partie n° 2 : un PLAT PROTIDIQUE comportant une portion d'environ :
  → 100 grammes de viande rouge OU
  → 90 à 110 grammes de poisson OU
  → 100 grammes de viande blanche (volaille, lapin, veau, porc) OU
  → 1 tranche de jambon blanc OU
  → 2 œufs (minimum)

  - Partie n° 3 : un ACCOMPAGNEMENT comportant une portion d'environ :
  → 180 grammes de féculents OU
  → 120 grammes de légumes cuits (de préférence non bouillis) OU de céréales
  Nota : quand c'est possible, il est souhaité que les féculents soient présentés en mélange avec un légume ou autre.

  - Partie n°4 : un PRODUIT LAITIER (type yaourt nature ou aromatisé) OU un FROMAGE en portion individuelle pré-emballée (éviter les types « à l'ail » peu prisés) ou à la coupe, au choix :
  → pâtes pressées cuites : type emmental, comté, reblochon…
  → pâtes pressées non-cuites : type saint-nectaire, tomme, …
  → pâtes persillées : type bleus, roquefort, …
  → pâtes molles à croûte lavée : type munster, livarot …
  → pâtes molles à croûte fleurie : type camembert, brie…
  → fromages de chèvre
  → fromages frais : type « Petit Suisse », frais demi-sel, fromage blanc, faisselle…
  → fromagers fondus : type « Vache Qui Rit® », …

- Partie n°5 : un DESSERT :

→ un fruit de saison OU
→ une pâtisserie/viennoiserie OU
→ un produit lacté type crème dessert, flans, glace…

D'une façon générale, le Prestataire tiendra compte des conditions de digestibilité propres aux enfants (en particulier pour l'assaisonnement et les sauces) et il devra tout mettre en œuvre afin d'éviter la monotonie des repas et, sur une semaine, fera preuve d'équilibre, de variété, voire d'originalité, afin de ne pas lasser les convives et de se rapprocher d'une cuisine « familiale ». Le poisson sera proposé au moins une fois par semaine, les menus dits « à jour fixe » sont proscrits.
A noter : à l'occasion d'un repas évènementiel, l'entrée peut être remplacée par une boisson gazeuse non alcoolisée de type soda.

La Collectivité souhaite qu'au maximum les recommandations du Haut Conseil de Santé Publique (HCSP) publiées en février 2018 pour le Programme National Nutrition Santé 2018-2022 soient mises en pratiques.

De même, le Prestataire accordera une attention soutenue à la haute qualité des produits qui entrent dans la composition des « assemblages » (ex : salades composées ou rôti) et veillera à la bonne qualité des produits crus, ainsi qu'à un degré de mûrissement adapté pour les fruits et légumes.

Il est entendu que les menus finalement servis sont décidés par la Collectivité, celle-ci reconnaît avoir eu le choix parmi les suggestions proposées par le Prestataire.

3.2. Les variantes

3.2.1 repas évènementiels

Trois fois par époque, au même prix et selon la même répartition des composantes que des menus ordinaires le Prestataire devra confectionner obligatoirement des repas évènementiels :

- courant octobre, à l'occasion de la « semaine du goût »
- fin décembre, repas dit de « Noël » ;
- en mars/avril, repas dit de « Pâques ».

Il est entendu que le Prestataire est libre de proposer des repas évènementiels supplémentaires, dans les mêmes conditions.

3.2.2 repas thématiques

Trois fois par époque, au même prix et selon la même répartition des composantes qu'un menu ordinaire le Prestataire devra confectionner un repas thématique, dont le sujet sera soumis au minimum 1 (UN) mois à l'avance pour accord au Pouvoir Adjudicateur ou au responsable désigné par le Pouvoir Adjudicateur.
Il est entendu que le Prestataire est libre de proposer des repas thématiques supplémentaires, dans les mêmes conditions.

3.2.3. Evaluation qualitative - rectifications

Quel que soit le type de repas, en fin de chaque époque, le Prestataire est tenu de produire un ou des outil(s) d'évaluation objectif(s) afin de permettre la vérification de la bonne exécution de ses prestations, en particulier en matière de degré de satisfaction des convives. Au besoin, selon les résultats de cette évaluation, il pourra être conclu un avenant permettant de rectifier les défauts constatés.

4. CARACTERISTIQUES DES PRODUITS LIVRES

4.1. Origine et fabrication

La cuisine centrale, point de départ de la fabrication, devra être agréée par les Services Vétérinaires et être titulaire d'une marque de salubrité préconisée par l'arrêté du 8 octobre 2013.
En restauration collective, les règles en matière d'hygiène sont présentes dans :
- Le règlement européen 852/2004 (et règlement 853/2004 pour les établissements qui possèdent un agrément)
- L'arrêté du 21 décembre 2009 pour les denrées d'origine animales ou en contenant
- L'arrêté du 8 octobre 2013 pour les denrées autres que celles d'origine animale

L'ensemble de ces textes reprend les principales exigences de l'arrêté du 29 septembre 1997 abrogé par l'arrêté du 08/10/13.
Le Prestataire s'engage à ce que le temps qui sépare la fabrication des produits et leur livraison n'excède pas 3 (TROIS) jours. D'une façon générale, le Prestataire se conforme aux dispositions réglementaires précitées et plus précisément à l'annexe II de l'arrêté du 08/10/2013

→ Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide est suffisant pour garantir la sécurité des produits et denrées alimentaires. Après refroidissement, ces produits et denrées alimentaires sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

→ Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures, sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de garantie pour la santé humaine.

→ La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur ; cette température ne peut pas être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

→ La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure la date limite de consommation.

→ Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition des agents chargés des contrôles. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0 °C à + 3 °C) après la dernière présentation au consommateur.

→ Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental en charge de la protection des populations ainsi qu'au directeur général de l'agence régionale de santé.

→ Les produits et denrées alimentaires et les boissons déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale, à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante. Les excédents des plats prévus au menu du jour non servis au consommateur peuvent être représentés le lendemain, pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les responsables de la cuisine centrale devront procéder à des contrôles réguliers, veiller à ce que des procédures écrites de sécurité soient mises en œuvre et à ce que les principes du système dit HACCP *(Hazard Analysis Critical Control Point, signifie en Français « analyse des dangers -points critiques pour leur maîtrise »*) en particulier soient respectés.
Le Prestataire s'engage à indiquer à la commune le pays de naissance, d'élevage, d'abattage de l'animal dont est issue la viande bovine livrée afin de permettre la traçabilité de celle-ci.

Dans la mesure du possible, le Prestataire tendra à se fournir des denrées issues de l'agriculture biologique, en particulier pour les produits consommés crus. De même, le Prestataire s'efforcera de privilégier la proximité pour son approvisionnement.

4.2. Conditionnement

4.2.1. Généralités

La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue. Les prestations culinaires destinées à être conservées par le froid devront être rapidement refroidies après le dernier stade de traitement thermique ou en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration.

4.2.2. Présentation des denrées

Les préparations culinaires doivent être conditionnées :

- enfants : en barquettes collectives filmées, de contenance adéquate et HERMETIQUEMENT fermées.
- adultes : en portions individualisées et HERMETIQUEMENT fermées.

Les barquettes endommagées ou présentant manifestement des épanchements suspects seront écartées, leur nombre enregistré et communiqué au Prestataire qui en défalquera le coût.
Tous les matériaux employés pour le conditionnement répondent impérativement aux normes alimentaires.
Afin de limiter le gaspillage, pour la plupart des condiments une présentation de type « dosettes » est demandée.

Rappel : la facturation est établie par référence à l'unité « repas », quel que soit le conditionnement. Les condiments sont automatiquement fournis selon que l'une des composantes du repas l'exige (ex : sauce salade) mais facturés indépendamment.

Chaque préparation culinaire élaborée par la cuisine centrale et destinée à être consommée aux restaurants scolaires de NEUILLY EN THELLE, est revêtue sur l'une des faces externes de son conditionnement, de la marque de salubrité reproduisant le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication.
Sans préjuger de l'éventuelle évolution de la réglementation en vigueur, en matière d'étiquetage, l'étiquette de ces préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devra impérativement mentionner leur date de fabrication et le numéro du lot, ainsi que :

- la quantité nette
- la dénomination du produit
- la date limite de consommation
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés (information sur le caractère OGM des ingrédients)
- les conditions particulières de conservation
- le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation)

A défaut d'étiquetage, la mention des différents éléments ci-dessus peut figurer sur une fiche de liaison.

5. MODALITES D'EXECUTION DE LA PRESTATION « REPAS »

Nota : les indications qui suivent sont valables quel que soit le site de restauration (Ecole De Vinci ou Pôle A. BRAHIC)

5.1. Choix qualitatif

Sauf cas particulier, les menus sont proposés pour tout 1 (UN) mois et sont ventilés en semaine complète (du lundi au vendredi), que les dates coïncident ou non avec le mois civil.

- Avant le 5 (CINQ) du mois pour les repas du mois suivant, le Prestataire transmet au Pouvoir Adjudicateur (ou au représentant qu'il lui aura désigné) par courriel (ou à défaut par télécopie ou tout autre moyen écrit courant en garantissant la fiabilité du service), les propositions de menus telles que stipulées à l'article 3 du présent C.C.T.P.
- Avant le 15 (QUINZE) du mois pour les repas du mois suivant, le Pouvoir Adjudicateur (ou au représentant désigné) transmet au Prestataire en retour, par courriel (ou à défaut par télécopie ou tout autre moyen écrit courant en garantissant la fiabilité du service), SON CHOIX de menus.

5.2. Choix quantitatif

72 (SOIXANTE DOUZE) heures avant le 1er jour de la semaine de livraison concernée, le Pouvoir Adjudicateur transmet au Prestataire par courriel, télécopie ou autre moyen écrit courant, le nombre déterminé de repas adultes et enfants.
Le cas échéant, le nombre de repas « spécial » de type A et B est transmis en même temps.
Les condiments (nature et quantité), sauf spécification particulière du pouvoir Adjudicateur, sont fournis automatiquement par le Prestataire selon les exigences du menu choisi et le renouvellement des stocks.

CES QUANTITES SONT MODIFIABLES 48 HEURES AVANT la date prévue de livraison, selon les mêmes modalités pratiques.

5.3. Communication

La communication relèvera principalement de la Commune de NEUILLY EN THELLE. Toutefois, le Prestataire fournira tous les éléments techniques pouvant contribuer à faciliter le service. Le Prestataire autorise la collectivité à diffuser sur quelque support que ce soit (papier, internet, etc.) les menus retenus ainsi que les thèmes.

Il appartient à la Commune de NEUILLY EN THELLE de diffuser à la population par tout moyen laissé à sa libre appréciation, les menus sus-nommés qu'elle aura retenus.

6. OBLIGATIONS DU(DES) PRESTATAIRE(S)

Pendant toute la durée du marché, le(s) prestataire(s) est(sont) responsable(s) :
- à l'égard du Pouvoir Adjudicateur :
→ de la bonne exécution des prestations « repas », en particulier en fournissant des outils d'évaluation qualitative ;
→ de la bonne exécution des prestations « service », en particulier en mettant en oeuvre des outils de suivi des personnels et d'évaluation qualitative. Le Prestataire est tenu de veiller au bon emploi par ses personnels du matériel mis à leur disposition, il s'assurera de leur aptitude à utiliser les machines dédiées. En outre, si faute d'une attention suffisante des personnels, le remplacement/renouvellement des matériels courants (ex : couverts et vaisselle) s'avérait nécessaire plus fréquemment que l'usure et/ou le bon emploi dans des conditions normales l'exigent, le Prestataire se verra alors facturé du montant TTC des pièces ou lots renouvelés. Cette condition s'applique également en cas de vandalisme exercé par les personnels, à charge pour le Prestataire de faire jouer ses clauses d'assurance.
- à l'égard des tiers des conséquences des actes du personnel de service de l'usage du matériel mis à leur disposition ;
- du(es) véhicules de livraison et des installations qui précèdent la livraison.

En dehors du remplacement temporaire de ses personnels lorsque les circonstances l'exigent, il(s) lui(leur) est interdit de céder ou sous-traiter tout ou une partie du présent service sans y être expressément autorisé par délibération de la Commune de NEUILLY EN THELLE. En tout état de cause, il(s) reste(nt) solidairement responsable(s) avec le concessionnaire ou le sous-traitant envers la Commune de NEUILLY EN THELLE du parfait accomplissement de toutes les clauses et conditions du contrat.

Le Prestataire est tenu de s'astreindre au respect des arrêtés et textes réglementaires relatifs à la restauration scolaire ainsi qu'à tout texte législatif ou réglementaire, existant ou à venir durant l'exécution du présent marché, destiné à encadrer les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables, aux conditions de conservation et manipulation des denrées, à l'état de santé du personnel et son aptitude à manipuler les denrées alimentaires, à l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.

En cas de modification des conditions actuelles de ou l'autre des composantes de la prestation, dues, par exemple, à la mise en application et/ou à l'entrée en vigueur de contraintes législatives et/ou réglementaires extérieures à la Commune de NEUILLY EN THELLE, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de modifier par un avenant le présent marché de prestations de service avec le titulaire.

Accepté par l'Entrepreneur,
A , le

(signature et cachet)

le Maire de NEUILLY EN THELLE
Gérard AUGER