

Fourniture de repas en liaison froide

PIECE N°3

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

Date limite de remise des offres _ 15 MAI 2024 à 12 heures

Table des matières

SECTION 1 – CLAUSES ADMINISTRATIVES.....	3
Article 1 –OBJET DU MARCHÉ –DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	3
1.1 Objet du marché.....	3
1.2 Forme et durée du marché.....	3
1.3 Assurance du titulaire.....	3
Article 2–PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ.....	4
Article 3–PRIX.....	4
3.1 Établissement des prix.....	4
3-2 Clauses de prix révisables – formule de révision.....	5
3-3 Clause de réexamen.....	5
3.4 Conditions de paiement.....	5
Article 4–CAUTIONNEMENT ET NANTISSEMENT.....	6
4.1 –Cautionnement.....	6
4.2–Nantissement.....	6
Article 5–VÉRIFICATION PAR LA COLLECTIVITÉ ET DE SON ETABLISSEMENT PUBLIC DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.....	6
Article 6–SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE.....	6
Article 7- IMPREVISION ET NEGOCIATION.....	6
Article 8–RÉCLAMATIONS ET LITIGES.....	7
SECTION 2 – CLAUSES TECHNIQUES.....	8
Article 9–DÉTAIL DE LA PRESTATION.....	8
9.1 Nature, période et lieux de livraison.....	8
9.2. Répartitions des responsabilités et des charges entre le traiteur et la personne publique.....	9
9.3. Caractéristiques des menus.....	9
9.4. Contenants.....	10
9.5. Quantités à fournir.....	10
Article 10– COMPOSITION DES REPAS –.....	10
Article 11 –ÉLABORATION DES MENUS.....	11

11.1 Approbation des projets de menus.....	11
11.2 Composition de menus.....	11
11.3 Grammage.....	11
Article 12–MODE ET DÉLAI DE LIVRAISON.....	12
Article 13 –RÉCEPTION DES FOURNITURES -PÉNALITÉS.....	12
Article 14 –ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES FOURNITURES REFUSÉES.....	13
Article 15 –CONTRÔLE DES FOURNITURES.....	13

SECTION 1 – CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1 –OBJET DU MARCHÉ –DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1.1 Objet du marché

Les dispositions du présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles une société de restauration collective (ci-après « la traiteur ») s'engage à assurer :

- 1- la conception, la fourniture et livraison de repas selon le procédé de la liaison froide aux services de la restauration scolaire de la Ville de CADAUJAC sur 2 sites :
 - Site 1 - Groupe scolaire Aliénor d'Aquitaine
 - Site 2 - École élémentaire La Bulle.
- 2- la fourniture de repas de substitution pour des convictions religieuses.
- 3- la fourniture de repas adaptés à certaines allergies si le besoin est déclaré par la collectivité
- 4- la fourniture de repas végétariens, *a minima* une fois par semaine

L'ensemble des repas devra tenir compte d'un pourcentage de bio (20 % minimum), de provenance locale afin de privilégier les circuits courts, selon une approche globale durable et responsable, et de qualité (50 % de produits durables et de qualité), et dans le respect de la loi EGALIM.

1.2 Forme et durée du marché

Voir le règlement de consultation – PIECE n°1.

1.3 Assurance du titulaire

Le titulaire du marché s'engage à souscrire auprès d'une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, toutes les assurances nécessaires à la couverture de la responsabilité qu'il peut encourir de son fait, mais également de celui des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou celle de ses préposés.

Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation à toute demande de la Commune et du CCAS.

ARTICLE 2-PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

a) Pièces générales

- le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.)
- le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G.)

Les CCAG et CCTG auxquels il est fait référence sont ceux applicables au marché de fournitures courantes et services **approuvés à la date du présent CCP**

b) Pièces particulières

- 1 - le Règlement de la Consultation (R.C.)
- 2 - l'Acte d'Engagement (A.E.)
- 3 - le présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) (synthèse des clauses techniques et particulières)

ARTICLE 3-PRIX

3.1 Établissement des prix

Le prix de base initial est le prix unitaire du repas et autres prestations toutes taxes comprises, tel qu'indiqué dans l'acte d'engagement par le titulaire du marché.

Il est réputé établi à la date limite de réception des offres.

Ce prix inclut les achats de denrées et les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, épices, moutarde, ketchup, mayonnaise).

Pour obtenir le montant annuel probable du marché, il convient de multiplier ce prix de base initial par le nombre de repas et des prestations diverses.

Les prix sont établis par le titulaire en tenant compte de la nature de la prestation à effectuer.

3-2 Clauses de prix révisables – formule de révision

Les prix seront révisables annuellement pour tenir compte des variations économiques exposant les parties à des aléas majeurs du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant la période d'exécution des prestations.

La révision se fera par référence à l'indice INSEE en application de la formule suivante:

$$Pa = (Pi \times Ind^A) / I_0$$

Pa = « Prix ajusté » dont l'augmentation annuelle est plafonnée à 2 %

Pi = « Prix initial » stipulé dans l'acte d'engagement

Ind^A= valeur de l'«*Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire 001765066*» paraissant dans le bulletin mensuel des statistiques de l'INSEE

(Pour information - base de référence parue le 13/01/2023 : année 2022 – valeur : 103.33)

I₀= valeur du même indice du mois pris en compte lors de l'établissement du prix initial

Le titulaire s'engage, dans la mesure du possible, à communiquer à la Commune et, au cas de l'option retenue, au CCAS de CADAUJAC, le prix révisé à partir de cette formule trois mois précédant la date anniversaire de la signature du marché et à fournir tous les éléments de calcul de cet ajustement.

3-3 Clause de réexamen

Afin de prévenir tout risque de dégradation des conditions d'exécution du marché, il est convenu que des clauses de réexamen seront prévues pour compenser les fortes variations de prix des matières premières que la clause de révision prévue au 3-2 ne permettrait pas de couvrir.

Il sera fait application le cas échéant des dispositions prévues à l'article 7 du présent CCP.

3.4 Conditions de paiement

Le traiteur déposera sur la plateforme dématérialisée CHORUS PRO une facture mensuelle comportant:

- le nombre de repas servis et autres prestations diverses,
- le prix unitaire des repas hors taxes et autres prestations diverses,
- le prix total mensuel hors taxes,
- le taux des taxes applicables,
- le prix unitaire des repas et autres prestations diverses toutes taxes comprises,
- le prix total mensuel toutes taxes comprises.

Le paiement sera effectué par mandat administratif, avec un mandatement sous trente jours, à compter de la réception de la facture en mairie.

En l'absence de réglementation et dans le silence du présent marché, le traiteur s'engage à effectuer l'ensemble des prestations conformément aux règles de l'art et dans le respect d'un bon fonctionnement du service public.

Il accepte la garde d'un repas témoin journalier dans chaque restaurant scolaire sur une période de cinq jours.

La collectivité assurera le même suivi (2 par jour).

ARTICLE 4-CAUTIONNEMENT ET NANTISSEMENT

4.1 -Cautionnement

Sans objet

4.2-Nantissement

Le marché pourra être effectué en nantissement conformément aux dispositions des articles R.2191-45 à R 2191-47 et R. 2191-51 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 5-VÉRIFICATION PAR LA COLLECTIVITÉ ET DE SON ETABLISSEMENT PUBLIC DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

La collectivité et son établissement public se réservent le droit de procéder à tout moment à la vérification de la conformité des prestations fournies sur les plans quantitatif, qualitatif et comptable, par tous moyens à sa convenance.

ARTICLE 6-SANCTIONS EN CAS DE DISCONTINUITÉ DU SERVICE

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

En cas de défaillance de sa part pour un motif autre que tiré de ceux prévus aux termes de la circulaire n°6380/SF du 29 novembre 2022 ayant pour objet « *la prise en compte de l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés public* », la collectivité et son établissement public peuvent assurer le service, aux frais et risques du titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

En cas de retard dans l'exécution de la prestation (notamment en livraison des fournitures) entraînant une rupture du service public, le titulaire du marché sera contraint à verser une pénalité calculée en référence au CCAG de fournitures éventuellement modifié en cours d'exécution du marché sauf cas de force majeure.

(https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000043310378).

Les modalités de sanctions respecteront, le cas échéant, les dispositions des circulaires ministérielles n°6374/SG du 29 septembre 2022 et [n°6380/SG du 29 novembre 2022](#)

ARTICLE 7- IMPREVISION ET NEGOCIATION

Les dispositions sont prévues par l'article L6-3° du code de la commande publique.

En cas de désaccord entre les parties, ou si l'accord est insuffisant pour éviter le bouleversement du contrat, le tribunal administratif sera compétent pour fixer l'indemnité.

La commune ou / et le CCAS pourront renégocier les prix ou les autres clauses financières du contrat en application de l'article R. 2194-5 ou de l'article R. 3135-5 du code de la commande publique, avec possibilité de versement au titulaire du marché d'une indemnité d'imprévision, à savoir, uniquement dès lors

« qu'une modification du marché serait rendue nécessaire par des circonstances qui ne pouvaient être prévues », à l'instar d'une « hausse imprévisible des coûts, et qu'une telle modification n'est possible que si l'augmentation des dépenses exposées par l'opérateur économique ou la diminution de des recettes imputables à ces circonstances ont dépassé les limites ayant pu raisonnablement être envisagées lors de la passation du contrat ».

Une négociation sera menée entre les parties dans la limite du strict nécessaire pour permettre au titulaire du marché de poursuivre l'exécution du contrat dans le respect de l'exigence constitutionnelle du bon emploi des deniers publics et de l'interdiction faite aux personnes publiques de consentir des libéralités, le tout dans les conditions spécifiquement déterminées par la circulaire n°6374/SG du 29 septembre 2022.

Conformément à l'avis du CONSEIL d'ETAT rendu le 15 septembre 2022, l'indemnité d'imprévision ne sera pas considérée comme un complément de prix dans la mesure où elle a pour objectif de compenser les charges extracontractuelles subies par le titulaire du marché public.

La négociation ne saurait cependant voir pour effet d'assurer au cocontractant la couverture des risques dont il a - ou aurait - dû tenir compte dans ses prévisions initiales.

Toute convention d'indemnisation devra faire l'objet d'un enregistrement comptable.

La convention pourra prévoir une clause de revoyure afin d'adapter le montant des provisions en fonction de l'évolution de la situation économique.

ARTICLE 8-RÉCLAMATIONS ET LITIGES

Les réclamations sont portées à la connaissance du titulaire du marché et notifiées par écrit.

Il appartient au titulaire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles et de procéder aux réajustements nécessaires.

Les litiges nés de l'exécution du présent marché seront soumis à l'appréciation souveraine du tribunal administratif de BORDEAUX.

SECTION 2 – CLAUSES TECHNIQUES

ARTICLE 9-DÉTAIL DE LA PRESTATION

9.1 Nature, période et lieux de livraison

Le candidat devra stipuler dans son offre les horaires prévisionnels de livraison par école considérant que le service débute **à CADAUJAC à partir de 11 h 30.**

Le titulaire du marché s'engage à fournir les prestations ci-après définies pendant toute la période d'exécution du marché :

- OFFRE DE BASE (ferme)

Base 1- conception, fourniture et livraison des repas + conception, fourniture et livraison de repas individuel de substitution (+raisons médicales ou convictions religieuses)

- ▶ le lundi, mardi, jeudi et vendredi durant les périodes scolaires aux restaurants des écoles sis à CADAUJAC sur 2 sites :
 - Groupe scolaire Aliénor d'Aquitaine, Avenue de Courréjean
 - Groupe Scolaire Annexe, la Bulle, Rue de l'Ormeau

Base 2- conception, fourniture et livraison des déjeuners

- ▶ le mercredi durant les périodes scolaires
 - Groupe scolaire Aliénor d'Aquitaine, Avenue de Courréjean (site unique) + conception, fourniture et livraison de repas individuel de substitution (raisons médicales ou convictions religieuses)

- OPTION

Proposition en période de « vacances scolaires » :

- ▶ fourniture et livraison du lundi au vendredi, hors jours fériés, en période de vacances scolaires
 - Site unique : Groupe scolaire Aliénor d'Aquitaine, Avenue de Courréjean ;
 - Le co-contractant sera le CCAS de CADAUJAC

9.2. Répartitions des responsabilités et des charges entre le traiteur et la personne publique

Le traiteur	La Personne publique contractante
<ul style="list-style-type: none"> ♦ fabrication, ♦ conception (adaptée au goût des enfants), ♦ valorisation (visuel) ♦ conditionnement conforme à la réglementation en vigueur, y compris en cas d'évolution au cours de l'exécution du marché ♦ livraison au frais et risques du traiteur ♦ Respect des règles d'hygiène ♦ Respect des principes loi EGALIM (pourcentage de bio, local, durable et responsable) ♦ Respect des principes inscrits au Programme National Nutrition Santé ♦ 1 menu végétarien par semaine minimum ♦ 1 menu de substitution pour convictions religieuses (en fonction du nombre individus recensés) ♦ 1 menu adapté à certaines allergies si le besoin est déclaré en mairie (idem que supra) ♦ Présentation des menus conçue avec l'objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Remise en température ♦ Service aux convives ♦ Nettoyage des ustensiles ♦ Gestion des équipements lui appartenant ♦ En l'absence d'attribution de l'OPTION, la commune fera son affaire quant à l'organisation et à la fabrication des repas
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Autocontrôle sanitaire ♦ Formation / actualisation des agents aux normes HACCP et manipulation des ustensiles et technologies ♦ Qualité des denrées entrant dans la fabrication conforme aux normes sanitaires et nutritives en vigueur (viandes, charcuterie, volailles, légumes, conserves, pâtes, riz, œufs, fromages, desserts, surgelés), et privilégiant dans la mesure du possible systématiquement les filières courtes et les produits labellisés bio 	CONSERVATION d'un plat témoin
<ul style="list-style-type: none"> ♦ Cas de force majeure pour le prestataire - hors « imprévision » - Dépannage en laissant un stock sur place comprenant des produits de longue conservation ; autres solutions pour garantir la continuité du service 	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Restauration d'urgence ♦ Possibilité de solliciter une intervention d'urgence résultant d'un cas de force majeure

9.3. Caractéristiques des menus

- ♦ Équilibrés
- ♦ Présentation de qualité (visuel)
- ♦ Renouvellement mensuel de la carte
- ♦ Menus à thèmes attendus :
 - 1 par trimestre
 - 1 la veille des départs en vacances scolaires (Halloween, Noël, Carnaval, Pâques)
 - 1 menu adapté aux à la découverte de nouvelles saveurs pendant la semaine du goût

- 1 menu adapté à la semaine européenne du développement durable – ce menu pourra faire office le cas échéant de menu végétarien

9.4. Contenants

Le traiteur mettra tout en œuvre pour être conforme à la loi EGALIM (fin des plastiques en 2025)

9.5. Quantités à fournir

Le nombre de repas à fournir pendant la période de fonctionnement des écoles est estimé à

- 600 repas par jour (lundi mardi jeudi vendredi, hors vacances – offre de base – période n°1)
- 200 le mercredi (hors vacances – offre de base – période n°2)
- Une moyenne de 280 (variable et à la baisse depuis janvier 2024) en période de vacances scolaires (option)

ARTICLE 10- COMPOSITION DES REPAS -

Les propositions de repas porteront sur 5 composants

- 1^{er} : entrée
- 2^{ème} : plat protidique principal
- 3^{ème} : plat d'accompagnement : des légumes verts de saison, lyophilisés ou surgelés et des féculents
- 4^{ème} : fromage frais ou fondu contenant au minimum 90 % de fromage en poids, ou produits laitiers
- 5^{ème} dessert : fruit de saison, pâtisserie « fait maison »
- condiments uniquement conditionnés en sachets individuels : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup
- assaisonnement

Ces repas étant destinés aux enfants devront être adaptés à leur goût et besoins physiologiques.

La conception des menus devra en tenir compte tout en respectant les principes en santé et nutrition.

Les repas du mercredi en centre de loisirs devront couvrir les besoins et être adaptés à des enfants âgés de 3 (tout-petits) à 17 ans (ados). Le traiteur fera preuve de son savoir-faire s'agissant d'un jour « convivial » non scolaire, tout en tenant compte de l'équilibre nutritionnel.

Il en sera de même en période de vacances scolaires, en cas d'acceptation de l'OPTION.

Le document concernant la traçabilité de la viande devra être fourni obligatoirement et la provenance devra être celle de l'Union Européenne. Pour le bio et le local, les attestations des producteurs en tenant lieu.

Les aliments de provenance locale seront prioritaires afin de promouvoir les filières courtes et réduire l'empreinte carbone.

Le traiteur communiquera 3 fois par an les indicateurs de suivi afin de les communiquer périodiquement à la commission communale des affaires scolaires.

ARTICLE 11 –ÉLABORATION DES MENUS

11.1 Approbation des projets de menus

Le titulaire du marché devra soumettre au minimum deux projets de menus pour un repas pour avis, qui seront examinés par une instance communale compétente, pour un trimestre.

Les menus de la semaine feront l'objet d'un affichage dans chaque restaurant scolaire.

Le traiteur devra adresser deux exemplaires des menus par point de livraison au plus tard le vendredi matin précédant la semaine d'application du menu complété de l'envoi du fichier numérique aux fins de publication sur les plateformes de la collectivité (site internet, portail famille).

Les menus servis devront être conformes à ceux ayant reçu l'approbation de la Commune.

Tout changement dans la composition des repas ne sera opéré qu'à titre exceptionnel (cf. article 9.-2 – cas de force majeure)

Toute modification devra recevoir l'accord de la collectivité représentée par le Maire ou son délégué.

11.2 Composition de menus

Pour l'élaboration des menus, le traiteur appliquera les prescriptions des normes émanant conjointement des Ministères de la Santé et de l'Éducation Nationale et devra s'adjoindre les conseils d'un spécialiste en diététique.

Il devra en outre mettre en œuvre les enseignements, conseils et techniques, notamment celles du « *plan alimentaire* » prescrites dans la brochure intitulée « *la nutrition dans les établissements scolaires et universitaires* » élaborée par les spécialistes de la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire, éditée par le Centre National de Documentation Pédagogique.

La composition des repas proposés au choix de la collectivité, devra plus particulièrement respecter le schéma suivant :

- crudités (légumes divers ou fruits crus)
- plat protidique principal
- plat d'accompagnement
- fromage ou laitage
- dessert
- Des repas améliorés ou à thème devront être servis afin de sensibiliser l'enfant à l'importance de l'équilibre nutritif et de la qualité gustative, sur proposition du traiteur (cf. article 9.3)

11.3 Grammage

La quantité des aliments sera adaptée aux tranches d'âges concernées : adulte, enfant de classe maternelle, et enfant de classe élémentaire (offre de base), ados de 13 à 17 ans (option)

Le tarif pourra être différencié.

ARTICLE 12-MODE ET DÉLAI DE LIVRAISON

Les fournitures devront être livrées dans les offices de restauration susvisés aux frais, risques et périls du fournisseur.

Les repas seront entreposés par le livreur dans les réfrigérateurs individuellement et sans carton ou suremballage.

Les livraisons seront impérativement faites en fonction des commandes.

Le personnel préposé au transport et à la livraison devra respecter les règles de propreté les plus strictes ainsi que les règles d'hygiène propres à la collectivité.

Les véhicules devront répondre aux exigences sanitaires imposées par la réglementation en vigueur.

Les livraisons devront impérativement être accompagnées d'un bon de livraison comportant l'en-tête du fournisseur.

Le comptage devra être fait afin de valider le bon de livraison.

En cas d'absence du bon de livraison, la marchandise pourra être refusée.

Ce bon mentionnera les quantités livrées ainsi que toutes les indications permettant à l'agent communal d'opérer ce contrôle.

A défaut de livraison des fournitures commandées dans les délais fixés, le Maire, ou son représentant, assurera au mieux des intérêts de la Commune les fournitures en souffrance partielle ou totale, sans qu'il soit besoin de procéder à une mise en demeure et ceci aux frais et risques du titulaire du marché.

Le fournisseur dédommagera, le cas échéant, la Commune de la différence entre le prix des fournitures ainsi acquises et celui porté au marché.

Il ne pourra en aucun cas réclamer la différence en cas d'acquisition à un coût moindre.

Le fournisseur ne pourra se prévaloir de l'expiration du marché pour refuser d'assurer les livraisons dont la commande a été notifiée avant la date d'expiration ou se soustraire aux sanctions qu'il aurait encourues du fait de sa carence.

ARTICLE 13 -RÉCEPTION DES FOURNITURES -PÉNALITÉS

Les fournitures livrées devront correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives fixées.

Elles devront correspondre à la commande passée.

Le Maire, ou son représentant, se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux exigences développées dans le présent cahier des charges.

La réception ne sera définitive qu'après l'achèvement des vérifications des quantités et qualités des produits, lesquelles devront demeurer constantes pendant le déroulement du marché, sous peine de résiliation sans préavis.

Le Maire, ou son représentant, pourra faire procéder à tout moment à une expertise des fournitures : les frais de vérifications, épreuves, analyses ou expertises seront mis à la charge du titulaire du marché dans le cas où la fourniture ne satisferait pas à l'une des clauses contractuelles.

ARTICLE 14 -ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES FOURNITURES REFUSÉES

Les frais de reprise des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur.

Ce dernier sera tenu de remplacer à ses frais les fournitures refusées par d'autres remplissant les conditions exigibles, dans l'heure qui suit.

Si les nécessités de service imposent le remplacement immédiat des fournitures refusées et que le fournisseur se trouve dans l'impossibilité d'y procéder, le Maire, ou son représentant, peut pourvoir aux besoins du service dans les conditions précédemment indiquées.

ARTICLE 15 -CONTRÔLE DES FOURNITURES

Les contrôles seront effectués sur le fondement de la réglementation en vigueur à la date de signature du marché et de ses éventuels renouvellements.

Des contrôles techniques portant sur la qualité des fournitures, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, à l'hygiène générale des locaux accueillant la fabrication, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel pourront être effectués à tout moment par les services vétérinaires, le Maire ou son représentant, ces derniers veillant également au strict respect des clauses du présent cahier des clauses particulières.

Le Maire, ou son représentant, pourra, à tout moment, exiger l'accès aux magasins et lieux de fabrication des repas désignés dans l'acte d'engagement, de même que la vérification de la conformité des produits destinés à la consommation par des agents désignés par lui.

Le Maire, ou son représentant, pourra, au frais du fournisseur, à tout moment décider d'opérer un contrôle microbiologique des repas.

Le fournisseur sera tenu d'adresser périodiquement et systématiquement au Maire les conclusions des visites des inspections sanitaires effectuées dans les cuisines centrales indiquées dans l'acte d'engagement.

Le titulaire du marché devra fournir tous les mois un relevé des études bactériologiques effectué dans son établissement sur des aliments ou plats sensibles choisis par le Maire ou son représentant.

Le représentant habilité de l'entreprise candidate,

Fait à, le

Faire précéder la signature de la mention manuscrite «*Lu et approuvé*»