

Lycée Racine
20, rue du Rocher
75008 Paris
☎ : 01-45-22-11-51.
☎ : 01-45-22-50-19
Siret : 19750664500013

**MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE REGI PAR L'ORDONNANCE N°2015-899 DU 23 JUILLET 2015
ET LE DECRET N°2016-360 DU 25-03-2016 (ARTICLES 28 -78- 80)**

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

<p style="text-align: center;">CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES</p>

Marché n°27-03-2017

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières comprend 15 articles numérotés de 1 à 16 et 10 pages numérotées de 1 à 10.

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	1.
ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET PROCÉDÉ DE RESTAURATION	
ARTICLE 2 : CONTENU DE LA PRESTATION	
ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DU LYCÉE	
ARTICLE 4 : MODALITÉS DE COMMANDE	
ARTICLE 5 : MENUS	
5.1 – Déterminations des menus.....	
5.2 – Présentation des menus.....	
5.3 - Adoption des menus et modification éventuelles.....	
ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET DENREES EMPLOYEES	
6.1 – Spécifications nutritionnelles.....	
6.2 – Denrées employées .	
6.3 – Traçabilité.....	
ARTICLE 7 : PUBLICITÉ DE MARQUE COMMERCIALE	
ARTICLE 8 : CONDITIONNEMENT DES REPAS	
ARTICLE 9 : CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS	
ARTICLE10: MODE HORAIRES ETCONDITIONS DELIVRAISON DES REPAS	
10.1 – Principes généraux	
10.2 – Conditions de livraison	
ARTICLE 11: SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE PAR LE TITULAIRE	
ARTICLE 12 : TRANSPORT DES REPAS	
ARTICLE 13 : ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSÉES	
ARTICLE 14 : DOCUMENT TECHNIQUE	
ARTICLE 15 : STOCK TAMPON	
ARTICLE 16 : RÉACTIVITE AUX ALERTES	10

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET PROCÉDÉ DE RESTAURATION

Le marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide et en bacs « gastro » ou en conditionnement collectifs par le titulaire à l'établissement public local d'enseignement « lycée Racine », sur ses deux sites situés respectivement 20, rue du Rocher; et 38 rue de Naples, Paris 8°.

Le marché concerne à titre indicatif un nombre de repas compris entre **82 000** (quantité estimative minimale non contractuelle) **et 102 000** (quantité estimative maximale non contractuelle) répartis sur les deux sites pour les déjeuners du lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés légaux pendant la durée de **l'année scolaire 2017-2018**.

Le nombre exact de repas sera déterminé pendant l'exécution du marché en fonction des commandes effectuées par le lycée.

ARTICLE 2 : CONTENU DE LA PRESTATION

Le marché concerne :

a)- en matière de restauration,

-La préparation des repas par le prestataire dans ses propres installations, lesquelles doivent être équipées à cet effet et disposer des agréments sanitaires réglementaires ;

-- le conditionnement en bacs gastro ou en portions collectives des plats cuisinés et des préparations froides ;

-La livraison des repas par le procédé dit de liaison froide sur chacun des lieux de consommation selon les normes sanitaires déterminées par la réglementation en vigueur

b) en matière de prestations accessoires,

-La fourniture des condiments en dosettes (sel, poivre ; mayonnaise, vinaigrette, moutarde, ketchup) et de tout article nécessaire à la décoration et l'individualisation des portions (olives, salade.)

-la fourniture de pains individuels de 50 g

c) en matière d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques,

- **une formation d'une demi-journée des personnels** de cuisine aux méthodes de réception des denrées et de remise en température.

- **la fourniture des éléments de support suivants :**

*fiches techniques recettes de remise en température.

*données sur les origines des ingrédients, fiches de traçabilité des viandes, mention sur chacune des fiches menus de la provenance des viandes bovines (voir paragraphe 6.3).

*données sur les allergènes: mention sur chacune des fiches menus de la liste des allergènes.

-**le respect du contrôle de l'hygiène jusqu'à la réception des fournitures par le lycée**, une réactivité sans faille aux différentes alertes.

ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS DU LYCÉE

Le lycée s'engage auprès du titulaire à :

- . Indiquer les heures et périodes d'ouverture du lycée ainsi que les modalités de fonctionnement de l'établissement (accès...);
- . Informer dès que possible de toute circonstance particulière pouvant modifier le service ;
- . Assurer l'individualisation des portions, la remise en température, la distribution des repas aux convives. Le lycée assure le fonctionnement du restaurant et le nettoyage de ses locaux.

ARTICLE 4 : MODALITÉS DE COMMANDE

Le décompte précis des repas à servir par site, sera établi par le lycée et sera transmis par fax, ou courriel **chaque semaine de fonctionnement.**

Le lycée se réserve la possibilité d'ajuster le nombre de repas commandés chaque semaine en informant le titulaire au minimum 48 heures avant le jour du service.

Le titulaire doit désigner un correspondant responsable et qualifié, clairement identifié et accessible aux horaires du lycée avec des coordonnées connues, parlant au nom de la société, capable d'assurer la saisie des commandes, de modifier les quantités et de répondre à des demandes spécifiques.

Chaque bon de commande précisera :

- la nature et la description des prestations à réaliser
- les délais d'exécution (date de début et de fin)
- les lieux d'exécution des prestations
- Le nombre de repas commandés et le montant du bon de commande.

Seuls les bons de commande signés par le pouvoir adjudicateur ou la personne habilitée à le représenter pourront être honorés par le titulaire.

ARTICLE 5 : MENUS

Les menus servis seront conformes, au regard de leur composition et la fréquence de présentation, aux recommandations relatives à la nutrition telles que prévues par l'arrêté et décret N° 2011-1227 du décret du 30 septembre 2011 et établis pour 20 repas consécutifs avec la mise en place d'un plan alimentaire sur 4 semaines. L'engagement du candidat, à ce sujet, doit clairement figurer **dans son «mémoire technique».**

5.1 - Détermination des menus :

Au début de chaque mois, le titulaire adressera au lycée pour avis la composition des menus qu'il projette de servir pour les deux mois suivants.

Pour le mois de septembre les menus adressés seront ceux remis avec le mémoire technique.

.

Le titulaire s'engage à apporter aux problèmes rencontrés des solutions adaptées ainsi que des délais rapides pour les résoudre :

- suggestions d'amélioration faites par l'une ou l'autre des parties ;
- toute décision prise d'un commun accord.

5.2 – Présentation des menus

Les informations devant figurer seront :

- date du jour de consommation ;
- dénomination précise de chacun des plats servis avec des explications complémentaires identifiant notamment les produits de saison (conformément au décret N° 211-1227) si l'appellation du plat n'est pas significative. La dénomination des salades composées, le mode de préparation des viandes et poissons, le nom des fromages, devront être précisés.

5.3 – 3 Adoption des menus et modification éventuelle

Les menus prévisionnels établis sur 2 mois seront étudiés et modifiés éventuellement soit par l'administration du lycée, soit par la commission des menus mise en place par le Conseil d'Administration du lycée et en présence du personnel référent de la société de restauration ou de son représentant

- Le compte rendu de séance de la commission des menus devra faire apparaître :
 - Les modifications apportées aux menus communiqués.
 - Les réponses que le titulaire s'engage à apporter aux difficultés rencontrées ainsi que les délais de réalisation pour les résoudre.
 - Les suggestions faites par l'une ou l'autre des parties.
 - Toute décision prise d'un commun accord ou point important discuté en commission des menus.
- Date de réunion de la première commission des menus dans le courant du mois de septembre 2017.
- Fréquence de réunion tous les 2 mois.

Pour chaque modification des menus par le lycée, celui-ci devra informer le titulaire 48H à l'avance minimum.

Le titulaire peut également procéder à des modifications, après information immédiate et accord du représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant, si celles-ci sont justifiées par un cas de force majeure et à condition que ces modifications :

- ne nuisent pas aux qualités bactériologiques et organoleptiques du repas ;
- respectent les équivalences alimentaires, ne modifient pas la valeur nutritionnelle et le respect des quantités telles que prévues par l'arrêté et le décret N° 2011-1227 du 30 septembre 2011.

ARTICLE 6 : SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET DENREES EMPLOYEES :

6.1- Spécifications nutritionnelles

Le titulaire doit respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire.

Il doit en particulier appliquer et mettre en œuvre les dispositions prévues par l'arrêté et le décret N° 2011-1227 du 30 septembre 2011 portant sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas préconisant notamment la diminution des lipides et l'augmentation des fibres, du fer, du calcium, des vitamines. A cet effet, le fromage devra être également proposé à la coupe.

Seuls les grammages fixés pour ce type de convives par les textes devront être retenus et servis par le titulaire afin que chaque convive ait la quantité nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Les grammages à retenir par le titulaire seront obligatoirement les grammages les plus élevés lorsque ceux-ci sont présentés sous forme de « fourchette ».

Les questions et remarques tenant tant à la qualité qu'aux quantités et/ou ayant trait au service courant de la restauration, pourront être consignées par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation. De même, le lycée peut effectuer un sondage auprès des usagers sur des éléments d'appréciation qualitatifs et/ou quantitatifs des prestations, ces éléments pourront être évoqués lors des commissions de menus.

6.2-Denrées employées

Les denrées employées pour la confection des repas livrés devront tenir compte des contraintes suivantes dont le respect pourra à tout moment être contrôlé par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Les denrées doivent privilégier les produits frais et de saison et être conformes :

- aux normes et certifications en vigueur pendant l'exécution du marché
- aux dispositions prévues par l'arrêté et le décret N° 11-1227
- aux recommandations relative en nutrition du GEMRCN
- au Bulletin Officiel du 28 juin 2001 concernant la restauration.
- à la note de la DGAL du 10 août 1998.
- au décret du 28 janvier 1997 concernant les viandes hachées destinées à la consommation
- au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, l'étiquetage concernant les viandes bovines
- à la législation des produits surgelés. Les emballages indiquent obligatoirement la date limite d'utilisation optimale (DLUO) du produit.
- à l'arrêté du 13 mars 1992 sur le contrôle microbiologique des produits végétaux.
- à l'arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l'emploi, à la consommation humaine (JO du 30 mars 1993). Le titulaire se réfère au « guide de bonnes pratiques hygiéniques » concernant les produits végétaux prêts à l'emploi dits de " quatrième gamme " (brochure JO n° 1621).

Aucune denrée principale du menu ne devra être livrée en boîte de conserve

Le lycée demande au titulaire d'exclure les denrées alimentaires et les ingrédients étiquetés avec présence d'OGM (voir la directive 90/220 parue en 1990 sur la dissémination des O.G.M, les règlements 20/2000 et 49/2000 du 10 janvier 2000 qui complètent les textes fondateurs en précisant en particulier le seuil de 1 % et en élargissant le champ de l'étiquetage aux arômes et additifs).

Les assaisonnements doivent être simples. Le titulaire du marché devra éviter les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés.

6.3-Traçabilité

Le titulaire est responsable et garant de la traçabilité des denrées dont il s'approvisionne. Il doit être en mesure de donner toute information utile concernant la traçabilité des différents composants des produits ainsi que celle relative aux opérations de transformation des denrées utilisées, à chaque étape de cette transformation.

Le titulaire respectera le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Traçabilité des viandes

Conformément à ce décret du 17 décembre 2002, l'étiquetage concernant les viandes bovines doit comporter une indication sur le pays de naissance, le ou les pays d'élevage, et le pays d'abattage du bovin, le type de viande (race de viande), le nom du fournisseur, le numéro du lot et la date limite de consommation.

Le titulaire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes et leurs origines.

Le titulaire indique dans son « mémoire technique » s'il a souscrit un contrat de transparence, pour la viande bovine auprès d'INERBEV ou un équivalent reconnu.

La traçabilité doit permettre au lycée d'obtenir les informations suivantes sur la viande bovine de type race à viande présentée :

- Pays d'origine, d'élevage, d'abattage ;
- Catégorie ;
- Type racial : race de viande ;
- Date de conditionnement, date limite de consommation.

La viande de volaille doit être conforme à la législation et de première qualité. Les plats à base de volaille sont constitués à partir d'animaux de première fraîcheur et en parfait état de conservation. Les escalopes et les rôtis, sont constitués exclusivement de filets non saumurés. Ces fournitures doivent répondre aux recommandations du GEMRCN.

ARTICLE 7 : PUBLICITÉ DE MARQUE COMMERCIALE

Le titulaire n'est pas autorisé à faire usage de son logo dans l'enceinte du lycée ailleurs que sur ses véhicules de livraison, les tenues de son chauffeur livreur.

Il n'est pas autorisé à faire de la publicité pour d'autres marques commerciales.

ARTICLE 8 : CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les différentes composantes du repas devront être livrées dans des bacs gastro ou conditionnements collectifs jetables permettant une parfaite protection et conservation des denrées, conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.

Le matériel de conditionnement est compatible avec le matériel de remise en chauffe présent dans la cuisine du lycée.

Pour chaque type de denrée, les informations suivantes **relatives au conditionnement des produits et à leur étiquetage** seront communiquées :

Conformément à l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997, les conditionnements doivent porter les indications suivantes :

- le numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- la nature précise du produit,
- Nombre de portions identifié,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- la température de conservation.

L'EPLÉ souhaite par ailleurs les indications suivantes :

- **Les températures, de chacun des produits, au départ de la cuisine du titulaire** à inscrire sur le bon de livraison ou une annexe,
- la durée de remise en température ainsi que la température (avec ou sans opercule ou film) à respecter pour chaque plat.

ARTICLE 9 : CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS

Le contrôle bactériologique des repas livrés est à la charge du lycée. Il est assuré par un laboratoire dûment agréé. En cas de doute sur la qualité d'un plat, le responsable du marché peut imposer un contrôle bactériologique au titulaire. Les résultats de ces analyses seront tenus à la disposition du représentant des services vétérinaires. Le lycée, conformément à la législation en vigueur, s'engage à conserver pendant 5 jours, un prélèvement complet de chaque menu dans des locaux appropriés.

ARTICLE 10 : MODE, HORAIRE, ET CONDITIONS DE LIVRAISON DES REPAS

10.1 – Principes généraux - conditions d'exécution des prestations:

La prestation est effectuée lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires et jours fériés, pendant l'intégralité de l'année scolaire.

La date de début et la date de fin de la prestation sont indiquées pour chaque année d'exécution du marché par le lycée au titulaire.

- Les conditionnements devront être adaptés aux matériels de stockage et de remise en chauffe en place sur les 2 sites.

La livraison en repas de chaque site s'effectue **entre 6h30 et 8h30 au plus tard le jour de consommation**, en tenant compte des horaires de service des personnels du lycée et du temps de remise en température nécessaire.

- La livraison des repas par le prestataire comprend l'acheminement des repas depuis l'entrée ou le quai de livraison jusqu'au lieu de stockage de chacun des sites de consommation.

Le prestataire doit utiliser un matériel de transport conforme aux véhicules transportant des denrées périssables et adapté au nombre de repas commandés sur chaque site.

Le candidat indiquera dans son offre les solutions de remplacement prévues en cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais souhaités afin d'assurer la continuité du service de restauration en toutes circonstances.

La livraison et la réception des repas s'effectuent en présence d'un réceptionnaire du lycée afin de valider la réception des fournitures avec continuité de la chaîne du froid par le titulaire.

Les commandes sont remises au responsable du satellite restauration ou à la personne désignée comme telle par l'établissement. Aucun dépôt sans leur présence ne sera accepté.

.

10.2 – Conditions de livraison

Les bacs et/ou barquettes livrés par le titulaire seront regroupés de manière à faciliter, le contrôle à livraison, la manutention, le stockage et la remise en température.

Les produits devront être systématiquement conditionnés par catégorie : entrée, plat, garniture, produit laitier, dessert.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison en double exemplaire. Le bon de livraison doit préciser le détail des plats livrés (intitulés exacts des plats et nombre de portions).

L'un des deux exemplaires sera remis au lycée après une première vérification visuelle des fournitures. **Ce bon précisera les informations suivantes :**

- nom et l'adresse du titulaire du marché ;
- date et le lieu de livraison ;
- nature exacte de la marchandise ;
- référence du bon de commande du lycée et nombre de repas commandés ;
- - le nombre de parts dans chaque conditionnement pour tous les plats prévus au menu et les grammages.

10.3 – Conformité de la livraison : Opérations de vérification et d'admission des denrées.

La vérification des repas livrés est de la responsabilité des deux parties.

- le titulaire s'engage à désigner un responsable chargé de l'exécution et du suivi du marché.

La conformité de la livraison s'apprécie au regard des critères qualitatifs et quantitatifs suivants :

- conformité des plats livrés par rapport aux menus tels qu'arrêtés en accord entre le lycée et le titulaire.
- conformité des denrées par rapport aux stipulations contractuelles (grammage des portions, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des règles d'hygiène...),

- conformité de la livraison par rapport aux quantités figurant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de livraison.

Lorsque la livraison est satisfaisante, l'EPLÉ prononce sans délai l'admission de la livraison en apposant la mention « livraison conforme » sur le bon de livraison.

En cas de non-conformité de la livraison (plat non prévu au menu, quantité insuffisante ou excessive, rupture de la chaîne du froid, problème d'hygiène, grammages non conformes, conditionnements défectueux, non-respect des règles d'étiquetage ou de traçabilité des produits...), l'EPLÉ peut prononcer sans délai par décision portée sur le bon de livraison l'ajournement ou le rejet de tout ou partie de la livraison.

Par dérogation à l'article 25 du C.C.A.G / F.C.S., le titulaire devra, dans la demi-heure qui suit la livraison non conforme, proposer et mettre en œuvre une solution qui obtienne l'accord de l'EPLÉ.

En cas d'impossibilité, de refus ou de non réponse, l'EPLÉ prend immédiatement une décision de réfaction de prix pour la livraison concernée et les pénalités prévues à l'article 7 du C.C.A.P. s'appliquent de plein droit.

Les bons de livraison doivent être signés conjointement par le représentant de l'EPLÉ et par le représentant du titulaire. Un exemplaire du bon de livraison est remis à l'EPLÉ, le second exemplaire est conservé par le titulaire.

ARTICLE 11 : SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE PAR LE TITULAIRE

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture de l'EPLÉ, chargé de le représenter à l'occasion de la présentation des futurs menus et pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation.

ARTICLE 12 : TRANSPORT DES REPAS

Le titulaire aura pris connaissance de la réglementation sanitaire en vigueur et en particulier à l'arrêté du 20/07/1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables.

Le transport des préparations culinaires élaborées à l'avance est effectué dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation à une température comprise entre 0° C et 3° C, sans rupture de la chaîne du froid. Le ou les véhicules de transport devront être spécialement aménagés à cet effet et en conformité avec la réglementation.

Le titulaire veille à ce que les matériels qu'il utilise, notamment lors du transport des repas, figurent dans la liste des matériels certifiés par le GAMAC (Groupement pour l'Amélioration du Matériel destiné à l'Alimentation Collective).

Le personnel du titulaire préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.

Le lycée apposera la mention « LIVRAISON CONFORME » pour signifier l'admission définitive de la livraison.

Cette réception terminée, les fournitures passent sous la responsabilité du lycée qui devra conserver les repas dans des conditions optimales de conservation.

ARTICLE 13 : ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSÉES

Les frais de manutention des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur. L'enlèvement des fournitures refusées doit se faire immédiatement après entretien avec le titulaire. Il sera pourvu aux besoins du service dans les conditions indiquées à l'article 5 du CCAP joint.

ARTICLE 14 : DOCUMENTATION TECHNIQUE

En cas d'attribution du marché, le titulaire s'engage à fournir à l'EPLÉ un document synthétique et facilement utilisable par les agents de l'EPLÉ pour la remise en température des denrées ; (températures et temps de remise en température pour tous les plats fournis par le titulaire).

ARTICLE 15 : STOCK TAMPON

Le titulaire s'engage à fournir à l'établissement un repas de secours, dit stock tampon composé d'une entrée, d'un plat chaud, d'un produit laitier et d'un dessert afin de pallier une variation imprévue. Il sera récupéré avant la date de péremption s'il n'est pas utilisé par l'établissement.

ARTICLE 16 : RÉACTIVITE AUX ALERTES

En vertu du principe de précaution, le titulaire devra être immédiatement réactif aux alertes provenant notamment de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes et/ou du service hébergement restauration et Aides sociales de la Région Ile-de-France. Son département hygiène et sécurité alimentaire doit pouvoir à la première alerte, communiquer à l'ensemble de ses fournisseurs l'information provenant de l'une des deux institutions précitées. Le titulaire appliquera obligatoirement la procédure de BLOCAGE et de RETRAIT. Il devra aussi informer immédiatement le représentant du pouvoir adjudicateur de tout produit déclaré dangereux, déjà livré ou en cours de livraison sur le lycée.

Le candidat indiquera dans son offre la procédure et les moyens mis en œuvre en cas d'alerte alimentaire.

Fait à Paris, le 27 mars 2017 ;

La Provisseure du Lycée Racine
Marie RUSCH