



---

Académie de Créteil  
Collège Simone Veil

---

RNE : 0942187S

## **Cahier des Clauses Techniques Particulières**

### **Objet du marché :**

Le titulaire du marché assurera l'exécution de la prestation suivante :

- Fourniture de toutes les denrées alimentaires nécessaires à la composition des repas, à raison d'un nombre de repas de 350 (+ ou - 20 %) par jour, 4 jours par semaine (sauf durant les congés scolaires et jours fériés) pour un coût unitaire du repas fixe. Ce nombre peut être réduit en fonction du calendrier scolaire sous réserve de prévenir au minimum 7 jours avant, en cas de variation d'effectif constaté en début d'année scolaire ou en début de chacun des trimestres. Cet effectif peut être revu à la hausse comme à la baisse.
- Elaboration des menus en fonction du nombre de composantes par repas déterminé par le collège. Les différentes composantes des menus devront être proposées à des fréquences répondant aux critères de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des restaurants scolaires (G.E.M.R.C.N.).
- Envoi des menus en format PDF.
- Réalisation des fiches techniques de production de sorte que les portions servies puissent être conformes aux grammages prévus par l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des restaurants scolaires.
- Une viande noble ou un poisson noble par semaine.
- Livraison des produits au collège. Les livraisons devront avoir lieu les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis entre 6 h 15 et 10 h 15 hors période de vacances scolaires. Si certaines livraisons doivent être effectuées pendant les vacances, le collège devra être consulté afin d'en vérifier la faisabilité.
- Fourniture de menus à thème chaque trimestre avec fourniture du matériel d'animation correspondant (affiches, décoration...), après accord de l'établissement sur le thème.
- Fourniture d'un menu à thème chaque mois (oriental, chinois, montagnard...), après consultation puis accord de l'établissement sur le thème.
- Intégration de produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20 % en moyenne sur la semaine (principalement : produits laitiers, céréales, fruits).
- 1 pâtisserie « maison » une fois tous les quinze jours.
- 2 repas d'avance à préparer sous forme de conserves (entrée, plat, dessert) dont 1 avec raviolis en plat
- Les composantes par repas pour chaque convive sont les suivantes : entrée (2 choix), viande (320 portions) et poisson (30 portions), légumes et féculents, yaourt ou fromage, dessert (2 choix), une portion de pain (au minimum 55g).

- Visite de la diététicienne au moins une fois par an (jusqu'à 10 visites si besoin, soit une fois par mois d'ouverture).
- Les grammages des plats calculés dans le respect du GEMRCN seront pris dans la fourchette moyenne pour l'entrée, le produit laitier, le dessert et le pain, et dans la fourchette haute pour le plat.
- Favorisation de l'approvisionnement par filières courtes et emploi des produits frais de saison : un bilan trimestriel sera fait entre le référent de la société et le gestionnaire.
- Programme de lutte contre le gaspillage

### **Lieu d'exécution de livraison :**

L'application de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social entraîne des exigences lors de la livraison des produits.

Le transporteur devra se présenter directement au réceptionnaire avant de commencer le déchargement. Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- Contrôle des engins de transport : n° d'immatriculation du véhicule de transport, nom du transporteur, propreté de l'engin de transport et des récipients, état des chargements (absence de produits écrasés, ou d'objets indésirables), température.
- Contrôle des produits : quantité, état de conditionnement (sacs percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, D.L.C., D.L.U.O.), température (entre deux conditionnements et à cœur).

Les livraisons conformes aux commandes seront franco de port et d'emballage, au lieu (magasin des cuisines), à la date et à la plage horaire, précisés dans l'objet demandé.

Les fournitures seront accompagnées d'un bordereau de livraison indiquant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse
- la date de livraison
- la référence de la commande
- les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, etc...)
- les quantités livrées
- les prix unitaires et totaux

Le double du bordereau de livraison, signé par le gestionnaire ou le chef de cuisine, vaudra procès-verbal de réception.

Chaque livraison doit être effectuée à la date précisée par la commande correspondante (compte tenu, éventuellement, des précisions que pourrait comporter le marché sur ce point).

### **Vérification des fournitures :**

Les produits, quels que soient leur préparation, conditionnement ou préparation devront répondre à toutes les normes en vigueur pour la restauration collective.

Les vérifications de salubrité, de qualité et de quantité, puis la réception, seront effectuées par le gestionnaire ou le chef de cuisine.

Une décision de rejet de la marchandise s'imposera en cas de non-respect des normes relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaires.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qualifié pourra mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la commande ;
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

## **PRIX DE REGLEMENT**

### **Etablissement des prix :**

Les prix, déterminés en euros et en centimes d'euros, sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autre, frappant obligatoirement la prestation. Les prix s'entendent denrées livrées franco de port et d'emballage.

### **Modalités de règlement :**

Le règlement se fera par mandat administratif, à terme échu, mensuellement, à réception d'une facture détaillant le prix unitaire du repas, le nombre de repas fournis, le montant de la TVA et le total de la facture en euros. Le règlement se fera dans les 30 jours suivant la réception de la facture.

### **Durée du marché :**

Le marché est valable pour une durée d'un an. Le contrat débutant le 1<sup>er</sup> septembre 2018, le collègue préviendra le titulaire du marché de la date du premier repas, au plus tard le 20 juillet 2018.

### **Dossier de consultation :**

Le dossier de consultation est disponible en ligne. Il peut être retiré à l'intendance du collègue. Il est possible de le demander par courrier ou courriel indiqués ci-dessous :

Collège Simone Veil  
Mme BELGACEM  
12 Rue François Coppée  
94520 MANDRES LES ROSES  
Email : [int.0942187S@ac-creteil.fr](mailto:int.0942187S@ac-creteil.fr)

### **Documents à fournir par les candidats :**

- Attestation sur l'honneur certifiant l'habilitation à soumissionner
- Références du candidat pour les marchés équivalents
- Moyens techniques permettant d'assurer les missions

### **Offre :**

- Bordereau des prix TTC daté et signé
- Mémoire technique relatif à la qualité et à l'origine des produits, aux quantités servies et aux conditions de livraison ainsi qu'aux services associés (animation et fourniture de menus dactylographiés)
- Exemple de proposition de menus sur un mois

### **Date limite de réception des offres :**

Le présent cahier des charges est mis à disposition des différents candidats à compter de sa publication prévue le 23 mai 2018.

Les offres devront être parvenues au plus tard le vendredi 22 juin 2018, **exclusivement par courrier recommandé** à l'adresse suivante :

Collège Simone Veil  
Amélie BELGACEM, Gestionnaire  
12 Rue François Coppée  
94 520 MANDRES LES ROSES

Les documents doivent être postés sous enveloppe cachetée avec la mention « ne pas ouvrir, offre pour marché », le cachet de la Poste faisant foi pour le respect de la date limite de réception de l'offre.

### **Critères d'attribution :**

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous (ordre prioritaire) :

- Origine et qualité des produits ainsi que grammage par personne tels que détaillés dans le mémoire technique
- Qualité des conditions de livraison (dates, fréquence et respect des normes d'hygiène)
- Diversité des menus et politique nutritionnelle
- Qualité des services associés tels que détaillés dans le mémoire technique (fournitures des menus dactylographiés, animation...)
- Références
- Qualité de la gestion des litiges avec les fournisseurs

Les moyens techniques seront jugés sur l'analyse des documents fournis.

Fait à Mandres les Roses, le 22 mai 2018.

Le collègue Simone Veil de Mandres les Roses,  
Représenté par M. TISSIER, Principal.