



académie
Besançon

éducation
nationale



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Restauration scolaire pour le collège
de JUSSEY**

**Collège Louis Pasteur
Place du Champ de Foire
70500 JUSSEY
03 84 68 11 23**

Horaires d'ouverture : les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h00 à 12h00
et de 14h00 à 17h00, les mercredi de 8h00 à 12h00.

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	4
1.1 - Objet du contrat	4
1.2 - Décomposition du contrat	4
1.3 - Type d'accord-cadre	4
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande	4
2 - Pièces contractuelles	5
3 - Confidentialité et mesures de sécurité	5
4 - Durée et modalités d'exécution	5
4.1 - Durée du contrat	5
4.2 - Délais d'exécution	5
4.3 - Dispositions générales	6
4.4 - Conditions de livraison	6
4.5 - Formation du personnel	6
4.6 - Relevé d'incidents	6
4.7 - Conseil et suivi d'exécution	6
5 - Prix	6
5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	6
5.1.1 - Prix de base	6
5.1.2 - Détermination du prix du repas	7
5.2 - Modalités de variation des prix	7
5.2.1 - <i>Mois d'établissement des prix du marché</i>	7
5.2.2 - <i>Modalités de variation des prix</i>	7
6 - Garanties Financières	7
7 - Avance	7
8 - Modalités de règlement des comptes	7
8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs	7
8.2 - Présentation des demandes de paiement	8
8.3 - Délai global de paiement	8
8.4 - Paiement des cotraitants	9
8.5 - Paiement des sous-traitants	9
9 - Conditions d'exécution des prestations	9
10 - Constatation de l'exécution des prestations	9
10.1 - Vérifications	9
10.2 - Décision après vérification	9
11 - Garantie des prestations	9
12 - Pénalités	9
12.1 - Pénalités de retard	9
12.2 - Pénalités d'indisponibilité	9
13 - Assurances	10
14 - Résiliation du contrat	10
14.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre	10
14.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	10
15 - Règlement des litiges et langues	11
16 - Dérogations	11
17 - Descriptif technique des prestations	11
18 - Obligation du prestataire	12
18.1 - Mission	12
18.2 - Matières premières	13

18.3 - Préparation et distribution des repas.....	13
18.4 - Hygiène et qualité des préparations.....	13
18.5 - Devoir d'information du consommateur sur la nature des denrées.....	14
18.6 - Enquête de satisfaction.....	14

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses particulières (CCP) concernent la restauration scolaire pour le collège de JUSSEY, en liaison froide, à savoir :

- la confection et la préparation des repas,
- la livraison des repas au collège René Cassin,
- la prestation de conseils techniques et pratiques,
- l'élaboration des menus.

Il est précisé que le service sera assuré par les agents techniques territoriaux du collège Louis Pasteur de Jussey.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution : collège Louis Pasteur, Place du Champ de Foire, 70500 JUSSEY.

1.2 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

L'accord-cadre est attribué à un seul opérateur économique.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- la date et le numéro du marché ;
- le montant du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- la date et le numéro du bon de commande.

La durée maximale d'exécution des bons de commande sera de 6 mois.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires.

Les bons de commande seront émis mensuellement. La notification des bons s'effectuera soit par mél, soit par fax, selon la convenance du prestataire retenu.

Toutefois, en cas d'imprévu, des ajustements (repas en plus ou en moins) pourront être demandés au titulaire la veille de la livraison des repas (cf. article 17 du présent C.C.P.). Les modalités de mise en œuvre de ces ajustements seront déterminées conjointement par le titulaire et le personnel de l'établissement concerné.

A la fin de chaque semaine, le titulaire fournira la liste quantitative et qualitative des repas livrés.

A la fin de chaque mois, le titulaire fournira un récapitulatif signé de sa part, précisant :

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- le numéro du marché ;

- le mois de réalisation des prestations ;
- le détail des repas fournis au cours du mois passé ;
- les tarifs correspondants, conformes au bordereau des prix unitaires ;
- le montant total des prestations du mois passé.

Ce document sera contresigné par le représentant de l'établissement. Un exemplaire de ce document signé des deux parties sera joint à la facture.

Le collège disposera d'un délai de quinze jours à compter de la réception du récapitulatif mensuel pour formuler ses observations.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- l'acte d'engagement (AE) et ses annexes,
- le cahier des clauses particulières (CCP),
- le bordereau des prix unitaires,
- le mémoire technique du titulaire,
- les bons de commande,
- les récapitulatifs mensuels.

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent accord-cadre comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Durée et modalités d'exécution

4.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu à compter de sa date de notification, pour une durée initiale qui courra jusqu'au 6 juillet 2021. Il est précisé que les prestations, quant à elles, débiteront à la rentrée scolaire début janvier 2021. L'accord-cadre pourra être reconduit pour une période d'un mois, à compter du 1^{er} septembre 2021, sans que ce délai ne puisse excéder le 30 septembre 2021.

Pour assurer cette reconduction, le pouvoir adjudicateur doit se prononcer par écrit au moins 15 jours avant la fin de la période de validité de l'accord-cadre ; il sera considéré avoir refusé la reconduction de l'accord-cadre si aucune décision n'est prise à l'issue de ce délai.

Si le pouvoir adjudicateur décide de reconduire l'accord-cadre, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces du marché.

4.2 - Délais d'exécution

Le titulaire devra fournir les repas commandés pour les lundi, mardi, jeudi et vendredi de chaque semaine d'ouverture du collège Louis Pasteur, hors période de vacances scolaires, conformément aux dispositions et délais précisés à l'article 1.4 du présent document.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

4.3 - Dispositions générales

Le titulaire précisera chaque mois le détail des menus hebdomadaires. Ainsi, les commandes émises mensuellement n'indiqueront que le nombre et le type de repas à fournir (adultes, adolescents de 11 à 15 ans, menus adaptés allergies ou intolérances, etc.).

Un ajustement de ces données pourra être effectué de façon hebdomadaire (stages en entreprises des élèves, sorties éducatives etc..) ou quotidienne (absences d'élèves pour maladie, etc.) par l'intermédiaire d'un récapitulatif annexé au bon de commande du mois à venir, selon l'activité du collège Louis Pasteur à JUSSEY.

4.4 - Conditions de livraison

Le titulaire devra préparer et fournir les repas commandés à l'adresse suivante :

COLLEGE LOUIS PASTEUR
PLACE DU CHAMP DE FOIRE
70500 JUSSEY
Tel. 03.84.68.11.23

4.5 - Formation du personnel

Le titulaire assurera la formation de son personnel chargé d'exécuter les prestations objet du marché, notamment en cas de changement des réglementations en vigueur.

Il n'assurera pas la formation du personnel de l'établissement, mais devra toutefois informer le pouvoir adjudicateur des évolutions de normes qui pourraient avoir des conséquences sur le personnel, sur le matériel ou sur l'organisation de l'établissement.

Il apportera également sa collaboration dans différents domaines tels que l'hygiène et la sécurité ou pour l'amélioration des conditions de travail.

4.6 - Relevé d'incidents

En cas de problème rencontré dans l'exécution ou dans la livraison de la prestation, le titulaire devra compléter des relevés d'incidents et les transmettre dans les meilleurs délais au pouvoir adjudicateur.

Le pouvoir adjudicateur pourra également notifier des incidents au titulaire. Dans le cadre des bonnes relations entre l'établissement et le titulaire, ces derniers devront prendre en compte immédiatement les remarques émises.

4.7 - Conseil et suivi d'exécution

Dans le cadre de sa mission de conseil, le titulaire devra organiser des rencontres bimestrielles de suivi d'exécution du marché avec le collège Louis Pasteur à JUSSEY. D'autres réunions ponctuelles pourront être demandées par le collège.

5 - Prix

5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

5.1.1 - Prix de base

Pour chaque catégorie de repas, le prix de base initial est le prix unitaire du repas, T.V.A. et toutes taxes comprises qu'il convient de multiplier par le nombre de repas prévus.

Si le taux de T.V.A. variait entre la date d'établissement des prix et le moment du fait générateur de la T.V.A., il sera tenu compte de cette variation lors des paiements.

5.1.2 - Détermination du prix du repas

Les prix des composantes des repas sont ceux portés par le titulaire dans le Bordereaux des Prix Unitaires, pour la catégorie d'âge adolescents et adultes.

Ces prix recouvrent l'ensemble de la prestation :

- achat des denrées,
- confection,
- service,
- livraison,
- et l'ensemble de tous les autres frais annexes.

L'établissement des prix de repas pourra faire apparaître en valeur et en quantité, le coût de chaque élément constitutif suivant :

- les matières premières et ingrédients nécessaires à la confection des repas,
- la main-d'œuvre nécessaire aux prestations,
- les frais de transport et les frais divers de gestion,
- la rémunération du titulaire du marché.

5.2 - Modalités de variation des prix

Les modalités de variation des prix du marché sont les suivantes :

5.2.1 - Mois d'établissement des prix du marché

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de **septembre 2020** ; ce mois est appelé « mois zéro ».

5.2.2 - Modalités de variation des prix

Pour la période de reconduction, à compter du 1^{er} septembre 2021, les prix seront ajustables par référence aux tarifs ou barèmes propres au titulaire, et ce, à la fin de la période initiale du marché.

Le titulaire du marché s'engage à faire parvenir au pouvoir adjudicateur, par lettre recommandée avec accusé de réception, son nouveau tarif (ou barème) avec un préavis de trois semaines avant la date prévue pour l'application de l'ajustement.

La clause limitative dite « de sauvegarde » s'applique : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier d'un commun accord et sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 1,00 % l'an.

La clause limitative dite « de butoir » s'applique : l'évolution du prix de règlement résultant de l'appréciation de la référence d'ajustement sera limitée à une augmentation de 2,00 % maximum l'an.

6 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

7 - Avance

Sans objet.

8 - Modalités de règlement des comptes

8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

8.2 - Présentation des demandes de paiement

Les demandes de paiement seront présentées selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS.

Conformément à l'ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014, la facturation électronique par voie dématérialisée est obligatoire.

Toutefois, tout fournisseur peut utiliser cette procédure même si aucune obligation réglementaire ne lui est imposée.

La procédure est la suivante :

- s'inscrire sur le portail Chorus Pro en créant un/des compte(s) fournisseur,
- lors d'une commande, les références de l'engagement juridique qui figureront sur le document correspondant (bon de commande en général) devront être rappelées sur la facture, de même que le numéro SIRET du collège de JUSSEY (à savoir 19700016900015),
- déposer sa facture sur le portail Chorus Pro qui est gratuit,
- réception des factures électroniques par le collège de JUSSEY via cette plate-forme et paiement.

Outre les mentions légales, les factures transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

- 1° La date d'émission de la facture ;
- 2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- 3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;
- 4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
- 5° Le code d'identification du service en charge du paiement ;
- 6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- 7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- 8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
- 9° Le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- 10° Le cas échéant, les modalités particulières de règlement ;
- 11° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Elles comportent également le numéro d'identité de l'émetteur (ou à défaut, son identifiant) et celui du destinataire de la facture.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

8.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

8.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

8.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur au titulaire du marché, sous pli recommandé avec accusé de réception, ou la dépose auprès du titulaire contre récépissé. Le titulaire a 15 jours pour faire savoir s'il accepte ou refuse le paiement au sous-traitant. Cette décision est notifiée au sous-traitant et au pouvoir adjudicateur. Le sous-traitant adresse également sa demande de paiement au pouvoir adjudicateur accompagnée des factures et de l'accusé de réception ou du récépissé attestant que le titulaire a bien reçu la demande, ou de l'avis postal attestant que le pli a été refusé ou n'a pas été réclamé. Le pouvoir adjudicateur adresse sans délai au titulaire une copie des factures produites par le sous-traitant.

Le paiement du sous-traitant s'effectue dans le respect du délai global de paiement. Ce délai court à compter de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'accord, total ou partiel, du titulaire sur le paiement demandé, ou de l'expiration du délai de 15 jours mentionné plus haut si, pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus, ou encore de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'avis postal mentionné ci-dessus. Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire des paiements qu'il effectue au sous-traitant.

En cas de cotraitance, si le titulaire qui a conclu le contrat de sous-traitance n'est pas le mandataire du groupement, ce dernier doit également signer la demande de paiement.

9 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). l'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

10 - Constatation de l'exécution des prestations

10.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

10.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS.

11 - Garantie des prestations

Aucune garantie n'est prévue.

12 - Pénalités

12.1 - Pénalités de retard

Concernant les pénalités journalières, seules les stipulations de l'article 14.1 du C.C.A.G.-F.C.S. s'appliquent.

12.2 - Pénalités d'indisponibilité

Il est prévu des pénalités journalières d'indisponibilité sans mise en demeure préalable dans le cas où une fourniture était indisponible ou si une prestation n'était pas réalisée.

L'indisponibilité est le fait pour le titulaire de ne pas fournir un aliment prévu dans le cadre du programme alimentaire mis en place validé par le pouvoir adjudicateur. Toutefois, cette pénalité ne sera pas appliquée si un aliment d'une valeur nutritionnelle identique est proposé par le titulaire et acceptée par le pouvoir adjudicateur.

La non-réalisation d'une prestation est le fait pour le titulaire de ne pas livrer le nombre de repas commandés, conformément aux dispositions de l'article 1.4 du présent C.C.P. Toutefois, cette pénalité ne sera pas appliquée si un repas d'une valeur nutritionnelle identique est proposé par le titulaire et acceptée par le pouvoir adjudicateur.

Dans les deux cas prévus ci-avant, les frais de repas ne seront pas payés au titulaire et les pénalités suivantes s'appliqueront :

<i>Nature du matériel</i>	<i>Montant de la pénalité journalière</i>
Indisponibilité d'une fourniture	La moitié du prix des frais de repas concernés
Non-réalisation d'une prestation	La totalité du prix des frais de repas concernés
Manquement aux règles d'hygiène	50 euros

Ainsi, en cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans le délai imparti ou de refus des propositions de remplacement par le pouvoir adjudicateur, ce dernier y pourvoira, par tous les moyens qu'il jugera utiles.

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève des salariés ou des sous-traitants du titulaire affectés à la fourniture des denrées et ingrédients nécessaires à la préparation des repas, ce dernier sera tenu de tout mettre en œuvre pour exécuter intégralement les prestations du marché.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du C.C.A.G.-F.C.S., le titulaire ne sera pas exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 300 € H.T.

13 - Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification de l'accord-cadre et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1242 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

14 - Résiliation du contrat

14.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 29 à 36 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

14.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

15 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Besançon est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

16 - Dérogations

- L'article 12.2 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services,
- L'article 14.1 du CCP déroge à l'article 33 du CCAG - Fournitures Courantes et Services.

17 - Descriptif technique des prestations

Les repas proposés pourront respecter les prescriptions de la recommandation n° J5-07, rédigée par le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.), complétée et mise à jour en août 2013. Ce document est disponible gratuitement en téléchargement aux adresses suivantes : <http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-archives-recommandation-nutrition-gem-rcn>

- Caractéristiques des convives : adolescents (à partir de 11 ans) et adultes.
- Le service est assuré par le personnel Agent Technique Territorial de l'établissement d'enseignement, sous l'autorité fonctionnelle du collège Louis Pasteur de Jussey. Sept personnes titulaires sont actuellement en fonction au collège.
- Nombre de repas à servir :

La prestation comprend uniquement la fourniture de déjeuners.

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer au collège environ 230 repas les lundis, mardis, jeudis et vendredis sauf vacances scolaires et jours fériés.

- Type de prestation :
 - Service uniquement sur période scolaire, soit 88 jours pour la période de janvier à juillet 2021 ;
 - Le prestataire garantit aux convives et à leurs familles pour les mineurs, le respect total des procédures et normes H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point),
 - Menu unique : 5 composants : 1 entrée chaude ou froide, plat principal + légumes, laitage + dessert,
 - Réactivité à la commande (possibilité d'adaptation jusqu'à 10 % de repas en plus ou en moins une journée avant livraison),
 - La prestation fournie devra respecter les contraintes suivantes :
 - variété des menus par semaine et par mois,
 - équilibre énergétique et nutritionnel des repas garanti par un diététicien sur une période de une à quatre semaines,
 - grammages selon l'âge des convives (adultes/adolescents),
 - possibilité de menus spécifiques (allergies, menu végétarien complet, sans porc, etc.),
 - deux produits locaux et/ou bio par semaine, en circuit court de préférence.
- Nature de la prestation :
 - Fabrication et production des repas dans les locaux du titulaire,
 - Livraison des plats à la charge du titulaire avec son ou ses véhicule(s),
 - Livraison des plats en liaison froide sur site (ex : en bacs « gastronome » pour les préparations à remettre à température ou « barquette » pour les hors d'œuvre ou préparations froides),
 - Les repas de midi seront livrés sur le site du collège Louis Pasteur de Jussey pour 9 h 30 au plus tard, les lundi, mardi, jeudi et vendredi,
 - Le personnel du prestataire veille au maintien en température des repas jusqu'à consommation.
- Prestations particulières ou occasionnelles :

Menus différenciés à la demande du chef d'établissement (invités, réunion des instances réglementaires, etc.).

18 - Obligation du prestataire

18.1 - Mission

Le prestataire s'engage à fournir, en pleine indépendance, une prestation de restauration conforme aux prescriptions détaillées dans la définition de la prestation. Il fera bénéficier de son savoir-faire notamment en matière de satisfaction sensorielle des convives (qualité organoleptique des plats), de santé (équilibre nutritionnel, variété...) et de présentation des repas proposés.

18.2 - Matières premières

- Le prestataire achète en son nom et pour son compte les divers produits nécessaires à la réalisation de la prestation ;
- Ces denrées doivent :
 - répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires qu'elles soient générales ou spécifiques à certaines denrées. En particulier, les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale doivent être agréés et les emballages des denrées livrées doivent être porteurs des marques de salubrité,
 - être conformes aux spécifications techniques prévues par les codes des usages professionnels,
 - à réception, être contrôlées par l'acheteur au niveau de leur conformité, il lui revient également de vérifier que les denrées ont été transportées et livrées dans les conditions prévues par la réglementation notamment en ce qui concerne le respect des températures,
 - il incombe aussi à l'acheteur, dès réception des denrées, d'assurer la continuité de la chaîne du froid ou du chaud s'il y a lieu.
- Conservation
 - Les denrées sont conservées pour éviter toute altération et la multiplication des micro-organismes en respectant les températures réglementaires et en les protégeant.
- Utilisation
 - Les denrées sont utilisées en respectant scrupuleusement les dates limites de consommation (D.L.C.) et les dates limites d'utilisation optimale (D.L.U.O.) figurant sur les emballages et en respectant le principe « First In » - « First Out ».

18.3 - Préparation et distribution des repas

En matière de préparation et de distribution des repas, deux facteurs sont fondamentaux pour atteindre l'objectif général de sécurité alimentaire. Il s'agit du temps et de la température. Le prestataire devra réaliser ces étapes dans le respect de la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire.

18.4 - Hygiène et qualité des préparations

- Des plats témoins seront prélevés par le prestataire et conservés au moins 5 jours pour être mis à disposition des services de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives ;
- Ces échantillons doivent :
 - être représentatifs de ce qui a été servi aux convives,
 - être clairement identifiés,
 - être en quantité suffisante pour permettre une analyse micro biologique et chimique,
 - être conservés rigoureusement pour éviter toute modification de leur qualité ;
- Des autocontrôles réguliers seront effectués par le prestataire. Leur nature et leur périodicité relèvent de sa responsabilité et sont fonction du risque alimentaire. Ils sont fondés sur le système d'analyse des points critiques (H.A.C.C.P.) ;
-

Les autocontrôles devront porter sur :

- les produits à réception (matières premières),
 - les conditions de transport et de conservation,
 - les repas (produits finis),
 - les installations et leur fonctionnement ;
- Un exemplaire du résultat des autocontrôles sera conservé par le prestataire pour être mis à disposition des services de contrôle ;
- Un autre exemplaire sera envoyé au collège Louis Pasteur de Jussey pour un suivi de la prestation.

18.5 - Devoir d'information du consommateur sur la nature des denrées

- Dénomination des produits :
 - l'obligation d'étiquetage de la dénomination de vente des denrées est prévue par le Code de la consommation,
 - le prestataire veillera à dénommer les plats servis de façon précise dans le respect de la réglementation visée ci-dessus.
- Origine des produits : un approvisionnement auprès de producteurs locaux sera chaque fois que possible privilégié (circuit-court).
- Origine des viandes : le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002, relatif à l'étiquetage des viandes dans les établissements de restauration, impose aux professionnels d'informer leurs clients sur l'origine de la viande servie. Le prestataire s'engage à indiquer l'origine complète de la viande servie à savoir :
 - pays de naissance, d'élevage et d'abattage,
 - lieu de découpe (pays et numéro d'agrément de l'atelier de découpe).
- Ingrédients O.G.M. : le titulaire s'engage à utiliser des ingrédients ou des produits transformés garantis sans O.G.M., conformément à la réglementation.

18.6 - Enquête de satisfaction

Une commission « menu » animée par le titulaire et composée de bénéficiaires (adultes et enfants) et de professionnels consommateurs se réunira au moins trimestriellement et transmettra un compte rendu écrit de ses travaux.

Une procédure qualité matérialisée par la mise en place d'une fiche et d'un circuit de remontée d'incidents sera garantie par le prestataire.