**Cahier des clauses techniques particulières**

Procédure d'appel d'offres ouvert lancée en application des articles 28 et 80 de la réglementation des marchés publics issues du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

|  |
| --- |
| **Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :** **Dénomination : Lycée Bougainville****Type d'acheteur public :** Etablissement Public Local d’Enseignement**Adresse - ville : RD 319 77170 Brie-Comte-Robert****Téléphone : 0160623300****Télécopie : 0160623320****Email : legta.brie-comte-robert@educagri.fr** |

|  |
| --- |
| **Objet du marché :****Fourniture de denrées et assistance technique** |

|  |
| --- |
| **Personne responsable du marché :****Monsieur le proviseur:Monsieur AVRIL****Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :** **Madame la gestionnaire: Madame DEPERROIS****Comptable assignataire des paiements:** **L’agent-comptable: Monsieur Bitller** |

Le présent C.C.T.P comporte 12 articles numérotés de 1 à 12 et 5 pages numérotées de 1 à 5.

**Sommaire**

* Article 1 : Définition des prestations
* Article 2 : Description détaillée de la prestation repas
* Article 3 : Variantes
* Article 4  : Elaboration des menus
* Article 5  : Normes et certifications à respecter
* Article 6 : Conditions d’exécution de la prestation repas
* Article 7 : Description détaillée de la prestation assistance technique
* Article 8 : Suivi de l’exécution du marché par le titulaire
* Article 9 : Procédure de passation des commandes par l’EPLE
* Article 10 : Horaires et conditions de livraison
* Article 11 : Opérations de vérification d’admission des denrées
* Article 12 : réactivité aux alertes

**Article 1 : Définition des prestations**

1.1 Prestation du repas :

Le titulaire s’engage à élaborer les menus, fournir des denrées le **midi et le soir** pendant les périodes scolaires aux convives de l’EPLE (élèves, convives de passage, personnels commensaux et de service).

Ces repas seront servis **les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis**, selon une plage horaire déterminée par l’EPLE.

* 1. Prestation de gestion des stocks et hygiène

Le titulaire sera chargé de mettre à disposition des agents de la Région l’ensemble des produits afin de confectionner les plats froids (entrées, fromages, dessert) et les repas chauds sur la base de fiche technique préalablement validée par l’établissement.

Les fonctions induites par la confection des repas commandés : approvisionnement en denrées, réception des livraisons, stockage dans les réserves et armoires frigorifiques de l’EPLE, gestion des stocks, d’un nettoyage approprié des locaux affectés à la conservation et stockage des aliments, de l’organisation de l’évacuation des déchets, huile y compris.

**Article 2 : Description détaillée de la prestation repas :**

2.1 Denrées :

Les denrées sont commandées, livrées et entreposées par le titulaire. Leur transport, et stockage sont effectués sous sa responsabilité.

En respect de l’ensemble des recommandations du GEMRC, et respectant les saisonnalités, chaque repas devra comporter au minimum :

- un hors d’œuvre à choisir parmi trois, dont au moins une crudité (les crudités seront fraîches et non 4e gamme)

- un plat protidique principal à choisir parmi deux, dont un plat avec poisson ou œuf

- un plat d’accompagnement à choisir parmi deux dont un légume vert

- un plat végétarien par semaine

- un laitage ou un fromage

- un fruit

- un dessert

- pain à volonté,

- sel, poivre, sucre, condiments (moutarde, ketchup, sauce salade) suivant l’accord de la commission menu

- des serviettes et des distributeurs seront mis à disposition par le prestataire

Lorsque le menu comportera une viande de porc, le choix d’un plat sans porc sera systématiquement proposé aux convives ;

Les denrées doivent être servies sans parcimonie (GRAMMAGE A MINIMUM GEMRCN). La commission menu sera décisionnaire des grammages.

Les projets de menus sont établis par le titulaire et soumis à l’EPLE au plus tard 4 semaines avant leur application. L’EPLE les approuve ou demande des modifications.

Une commission menu sera mise en place par l’EPLE afin de valider les menus 2 semaines avant leurs applications. La composition de la commission menu sera fournie au prestataire.

Un menu à thème sera proposé mensuellement celui-ci étant accompagné de mise de la thématique de la salle et des agents.

Sauf raisons particulières et justifiées, le menu n’est pas susceptible de changement. En cas de modifications, ces dernières ne doivent pas modifier la qualité nutritionnelle et gastronomique du menu.

A la demande de l’EPLE, des paniers repas pourront être servis en lieu et place des repas sans majoration de prix.

Pour l’organisation de manifestations particulières, les préparations culinaires simples pourront être servies (type buffet) à heures variables.

Ces prestations seront réalisées après accord du chef d’établissement sur devis proposé

**Article 3 : Les Variantes**

1 er variante ; le bio

L’une des composantes suivantes du déjeuner sera toujours issue de l’agriculture biologique, en accord avec le Grenelle de l’environnement imposant 20% de denrées issues de l’agriculture biologique, afin que chaque usager ait un de ses 4 composants :

 - entrée

 - fromage ou un laitage

 - fruits

 - pain

2ème variante :

L’ensemble de la volaille utilisée sera en label rouge.

La saisonnalité devant être respectée, une composante du menu devra hebdomadairement être issue d’une production locale.

**Article 4 : Elaboration des menus**

Le titulaire s’engage à présenter des projets de menus établis conformément à la recommandation n° J5-07, rédigée par le GEMRCN et approuvée par le Comité exécutif de l'OEAP le 4 mai 2007, après avis favorable du 26 mars 2007 du Conseil scientifique de l'OEAP et de sa mise à jour validée par le Conseil Scientifique de l’OEAP LE 15 juin 2011.

Il veillera notamment à ce que soient respectées les recommandations relatives :

* aux apports nutritionnels conseillés (diminution des apports de lipides, augmentation des apports de fibres, vitamines, fer et calcium, respect des grammages minimaux par assiette préconisés pour les adultes et adolescents.
* à la fréquence de présentation des plats sur 20 repas consécutifs.

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en termes précis, est établi pour 4 semaines au moins pour garantir l’équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Il est communiqué la quinzaine précédente à l’Etablissement Public Local d’Enseignement, désigné ci-après l’EPLE, qui le valide.

Le titulaire s’engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu’ils ont été arrêtés par le pouvoir adjudicateur, sauf cas de force majeure dûment justifié et accord préalable de l’EPLE et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies ci-après.

**Article 5 : Normes et certifications à respecter**

Le fournisseur titulaire du présent marché s’engage à respecter toute la réglementation en vigueur et à la loi française durant toute la durée du marché.

**Article 6 : Conditions d’exécution de la prestation repas :**

6.1 Denrées :

Les denrées (qualité et quantité) seront conformes aux spécifications établies et listées en article 4.

Le titulaire doit exercer les autocontrôles réglementaires par un laboratoire agrée. Le résultat des contrôles sont systématiquement fournis à l’EPLE. La périodicité des contrôles est conforme à la réglementation en vigueur.

En cas de besoin, le titulaire s’engage à faire analyser à ses frais les plats jugés litigieux par l’EPLE.

Les contrôles exercés par le titulaire ne s’opposent pas à ce que l’EPLE organise un contrôle qui peut porter sur les denrées comme sur les prélèvements de surface. L’EPLE peut s’il le juge nécessaire, procéder à tous contrôles en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités d’exécution (par lui-même ou un prestataire extérieur). Ces contrôles peuvent porter sur le respect des spécifications contractuelles. Il peut faire appel aux services vétérinaires.

6.2 Personnels :

La relation entre le titulaire et le personnel devra être une relation de collaboration.

Pour remplir sa mission, le titulaire dispose de moyens en personnels fournis par l’EPLE, (la liste du personnel sera transmise)

6.3 Matériel :

L’EPLE met l’ensemble de ses matériels de cuisine à la disposition du prestataire. Un inventaire contradictoire précèdera tout début et fin d’exploitation.

Le titulaire qui aura signé le procès-verbal de visite des locaux mis à sa disposition (annexe 1 à l’AE) s’engage à faire fonctionner le service de restauration sans réserves.

L’EPLE garde à sa charge la maintenance des matériels.

6.4 Locaux :

Le titulaire, après avoir visité les locaux et signé le procès-verbal de visite, annexé à l’AE, fait son affaire des locaux tels qu’ils sont actuellement. Un état des lieux sera établi concomitamment à l’inventaire ci-dessus évoqué.

**Article 7 : Description détaillée de la prestation assistance technique**

7.1 Profil de l’assistant technique

Le personnel du titulaire bénéficiera d’une expérience acquise sur un site scolaire. Son comportement sera adapté au contexte d’établissement scolaire qui sera le cadre de son intervention.

Il acceptera les indications et conseils donnés par l’équipe de direction de l’EPLE et fera régulièrement le bilan de son action auprès de celle-ci.

L’EPLE se réserve la possibilité, en cas de difficultés liées à la personne du personnel du titulaire, de solliciter son remplacement par le titulaire après en avoir justifié les motifs. Celui-ci devra intervenir dans un délai d’un mois.

En cas d’absence du personnel du titulaire pour toute cause que ce soit, le titulaire ne devra pas interrompre sa prestation et prendra toute mesure pour pallier les absences dans les meilleurs délais afin d’assurer le service.

7.2 Mission de l’assistant :

Le personnel du prestataire a pour mission d’accompagner l’équipe de restauration de l’EPLE dans ses missions :

 - d’approvisionner en denrées et de gérer les stocks,

- d’entretenir les zones de stockage,

- d’appliquer les réglementations liées à l’hygiène

Dans ce cadre, il assurera la formation du personnel autant que de besoin à la méthode HACCP, à l’exécution de la cuisine et du service dans le respect les règles d’hygiène en vigueur, ces formations seront formalisées avec la fourniture d’attestations.

Le titulaire s’engage à fournir un descriptif complet des procédures qu’il envisage. Ces supports resteront propriété de l’EPLE.

Le personnel assistant veille à un dialogue permanent avec l’équipe de direction de l’EPLE. Un rapport trimestriel est fourni par le prestataire intégrant un bilan d’activité trimestriel ou semestriel de manière formalisée pour rendez-vous avec la direction de l’EPLE.

**Article 8 : Suivi de l’exécution du marché par le titulaire**

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d’ouverture de l’EPLE, 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.

En cas d’interruption de la prestation l’EPLE pourra demander un remboursement.

**Article 9 : Procédure de passation des commandes par l’EPLE**

L’EPLE s’engage à communiquer les modifications des quantités de repas commandés  3 jours au moins (hors samedi, dimanche et fêtes) avant la date de leur consommation, au moyen d’un bon de commande adressé par télécopie ou par téléphone en cas de besoin.

L’EPLE s’engage en outre à communiquer à l’avance les périodes d’ouverture et de fermeture du service de restauration ainsi que les modalités de fonctionnement de l’établissement.

**Article 10 : Horaires et conditions de livraison**

7.1. Horaires et périodicité

Les livraisons des denrées sont effectuées par le titulaire de la façon suivante :au plus tard le matin même du jour de leur consommation à **6h** au lieu de réception du service de restauration de l’EPLE (horaires définitifs à établir en accord avec l’EPLE).

7.2. Conditions de livraison

D’une façon générale, les livraisons doivent être accompagnées d’un bon de livraison établi en double exemplaire par le titulaire. Le bon de livraison doit préciser le détail des denrées livrées (intitulés exacts des poids et calibres et nombre de portions).

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 plat
* la date de fabrication
* la date limite de consommation
* la température de conservation
* Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002, l’étiquetage concernant les viandes bovines doit en outre 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 à viande ou laitière), le nom du fournisseur, le n° de lot et la DLC.

**Article 11 : Opérations de vérification et d’admission des denrées**

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

* conformité des denrées livrées par rapport aux menus et fiches techniques tels qu’arrêtés en accord entre l’EPLE et le titulaire.
* conformité des denrées par rapport aux stipulations contractuelles (grammage des portions, valeur nutritionnelle et qualitative, 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.

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’EPLE.

En cas d’impossibilité, de refus ou de non réponse, l’EPLE prend immédiatement une décision de réfaction de prix pour la livraison concernée et les pénalités prévues à l’article 10 du C.C.A.P. s’appliquent de plein droit.

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

**Article 12 : Réactivité 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.

Le blocage et le retrait des produits à risque devront être opérés sans délai.