CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché public de prestations de services

Marché passé en procédure adaptée en application de l'article R2123-1, 3°
du Code de la Commande Publique

Objet du marché :

Prestations de restauration scolaire - fourniture de repas en liaison froide, en liaison chaude, assistance technique et production de repas

Fourniture de repas en liaison froide et assistance technique

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :

Dénomination: Lycée des Métiers de l'hôtellerie Montaleau
Adresse - ville : SUCY EN BRIE
Téléphone : 01 45 90 25 13
Email : ce.0942130€@ac-creteil.fr

Personne responsable du marché : M Serge MORFAN
Monsieur le proviseur
Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché : Mme BLEUZET Anne-Laure
Madame la gestionnaire
Comptable assignataire des paiements: Mme NEZIROVSKI
L'agent-comptable

Le présent C.C.T.P comporte 10 articles numérotés de 1 à 10

Sommaire

- Article 1 : Définition des prestations
- Article 2 : Description détaillée de la prestation repas
- Article 3 : Elaboration des menus
- Article 4 : Normes et certifications à respecter
- Article 5 : Conditions d'exécution de la prestation repas
- Article 6 : Suivi de l'exécution du marché par le titulaire
- Article 7 : Procédure de passation des commandes par le lycée
- Article 8 : Horaires et conditions de livraison
- Article 19 : Opérations de vérification d'admission des denrées
- Article 10 : réactivité aux alertes

Article 1 : Définition des prestations

Le titulaire s'engage à fournir et à servir des repas livrés en liaison froide pendant les périodes scolaires aux convives des lycées (élèves, convives de passage, personnels commensaux et de service).

Ces repas seront servis **du lundi au vendredi** (les détails des jours d'ouverture de la demi-pension seront précisés par le lycée), selon une plage horaire déterminée par le lycée. Les variations de fréquentations du 2e et 3e trimestre seront appréciées par le prestataire au travers des informations données par les lycées.

Des dîners peuvent être prévus sur l'année scolaire, d'octobre à mai les mardis et jeudis soirs lorsque les restaurants pédagogiques sont ouverts le soir.

Le nombre maximum de repas sur l'intégralité du marché (période initiale et reconductions) est de : 74 247 repas

À titre indicatif, la volumétrie des repas servis en 201x-201x par lycée est la suivante :
1er trimeste : 12 542
2e trimestre : 9119

La prestation comprend :

- l'élaboration des menus,
- l'approvisionnement en denrées,
- la fabrication des repas classiques, à thèmes et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l' EPLE,
- le conditionnement des plats cuisinés en bacs « **multi-portions jetables** » et des préparations froides en barquettes,
- l'utilisation de contenant jetables 100% recyclable et/ou à faible impact environnementale serait à privilégier si choix de cette option de conditionnement
- le transport et la livraison des denrées ou des repas sur site (adresse mentionnée en page 1),
- l'enlèvement des bacs de transport à déterminer s'il y a lieu
- le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- un suivi dans les locaux de l 'EPLE, en tant que de besoin, par une personne qualifiée « liaison froide ».

Article 2 : Description détaillée de la prestation repas :

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

Conformément à l'ensemble des recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), et en 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)
- 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 protidique végétarien favorisant le fait maison par semaine : 20% journalier
- un laitage ou un fromage
- un fruit et un dessert
- petit pain individuel,
- sel, poivre, sucre, condiments offerts (moutarde, ketchup, sauce salade) et suivant l'accord de la commission menu (comme précisé ci-dessous)
- des serviettes mises à disposition des convives par le titulaire du marché.

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 AU MAXIMUM DU GEMRCN, précisé par convive).

Les projets de menus sont établis par le titulaire et soumis au lycée sur la fréquence de 20 repas consécutifs.

Les dîners proposés devront être différents des déjeuners.

Le lycée les approuve ou demande des modifications.
Une commission menus sera mise en place par le lycée afin de valider les menus des 20 repas consécutifs 2 semaines au plus tard avant leurs application. La composition de la commission menus sera fournie au prestataire.

Un menu à thème sera proposé mensuellement, celui-ci étant accompagné de la décoration de la salle selon la thématique. Une attention particulière sera portée pour les repas de Noël et de Pâques avec distribution de chocolats aux élèves

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.

Un repas de type pique-nique sera fourni sur demande du lycée. En effet, des paniers repas pourront être servis en lieu et place des repas, commandés entre 10 et 3 jours avant le besoin.

Ils seront constitués de denrées appertisées comme suit :
- hors d'œuvre
- plat protidique froid (choix entre viande et poisson) appertisé + accompagnement type chips
- dessert fruitier et / ou produit type crème Mont Blanc (ou équivalent) / ou biscuiterie
- une bouteille d'eau de 50cl (la bouteille d'eau ne sera à fournir qu'en cas d'impossibilité d'accès à une source d'eau potable dans l'établissement, condition dont le titulaire devra s'assurer auprès du lycée lors de la commande).

Article 3 : 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 (version 2.0 de juillet 2015) et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui rend notamment obligatoire les fréquences du GEMRCN, ainsi qu'au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

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.

- La loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dites EGALIM ;
- Le Programme National Nutrition Santé 2019-2023 qui détermine les objectifs nutritionnels ;
- Le paquet hygiène avec :
  - Le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires ;
  - Le règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en termes précis, liste les allergènes présents dans chaque plat. Il est établi pour 20 repas consécutifs afin de garantir l'équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.
Le titulaire s'engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu'ils ont été arrêtés par le lycée sauf raisons particulières et justifiées, sous condition de l'accord préalable du lycée et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies dans le cadre du présent marché.

Obligation est faite pour le titulaire du marché de disposer de menus de secours ou « stock tampon ». Pour pallier rapidement toute éventualité (absence de personnels, défaut majeur de livraison, panne électrique, panne de froid, …), un stock de produits stabilisés individuels ne nécessitant pas de remise en chauffe et permettant une réactivité immédiate en cas d'urgence doit être présent dans les locaux appropriés du lycée et clairement identifiés « STOCK SECOURS ». Ce stock doit permettre de couvrir au minimum 2 services.

Ce stock sera constitué de :

Entrées et plats :

- Salades composées (il en existe de plusieurs formats – de 115g à 250g – qui peuvent faire office, en fonction du grammage, de plats ou d'entrées)
- Coupelles de pâtés individuels, de tartinable de poisson individuels (en portion de 30g : 1 pour une entrée et 2 pour un plat avec un accompagnement à prévoir)
- Sachet de chips

Produits laitiers individuels :
- Crème dessert lactée appertisée, gâteau de semoule, de riz… (se conservant à température ambiante)

Desserts individuels :
- Coupelles de fruits au sirop, compotes individuelles, biscuits et moelleux en sachet, barres de céréales.

Article 4 : Normes et certifications à respecter

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

Les obligations :

En accord avec les dispositions de la loi EGALIM portant mesures pour la restauration collective publique du 30 octobre 2018, sont rappelées ci-dessous les mesures phares du texte ciblant les usagers des restaurations collectives d'établissements en charge d'une mission de service public, en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée :

Au 1er janvier 2022 doit être proposée une part au moins égale à 50% en valeur d'achat HT par an de produits alimentaires selon les critères suivants :

- produits issus de l'agriculture biologique (reconversion acceptée) 20% minimum des achats totaux HT,
- produits bénéficiant des signes officiels d'identification suivant : label rouge, Appellation d'origine (AOP), Indication géographique (IG), mention « issu d'exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), Spécialité Traditionnelle Garantie, mention « Fermier » ou « produit de la ferme »,
- produits issus de la pêche affichant l'écolabel pêche durable,
- produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour les produits d'Outre-Mer),
- produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications,
- produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit et à son cycle de vie.

Par ailleurs, la communication par voie d'affichage et par voie électronique (du prestataire au lycée) pour les usagers devra, une fois par an, être effectuée concernant la part des produits entrant dans la composition des repas.

Une diversification des protéines proposant des alternatives à base de protéines végétales et des menus végétariens (excluant viandes, poissons, fruits de mer et crustacés) sont à proposer une fois par semaine.

L'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite (sauf cas exceptionnel de restriction d'eau déclarée par le Préfet ou en cas de force majeure de type incapacité à utiliser les robinetteries).

De même, les contenants alimentaires de cuisson de réchauffe et de service ne doivent pas être en plastique.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire propose au lycée un diagnostic préalable à la démarche en début d'année scolaire incluant l'approvisionnement durable.
Le prestataire devra obligatoirement répondre à tous les types de repas, conformément aux exigences du présent marché et à la règlementation en vigueur.

Perturbateurs endocriniens :

Le titulaire devra privilégier des solutions techniques respectueuses de l'environnement. En outre, il s'agira de :

- Veiller à la conformité des ustensiles de cuisine utilisés à la norme REACH /ROHS et aux réglementations relatives au contact alimentaire.

- Veiller sur les composantes des ustensiles et contenants plastiques (bannir les fournitures pouvant contenir du bisphénol A, BPA, BPS, BPF et phtalates)
- Prohiber le réchauffage des plats dans des contenants plastiques.
- Prohiber tout recours à des contenants en plastique à usage unique (décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019).
- Concernant les produits transformés ou issus de l'agroalimentaire, veiller à leur contrôle non seulement sur l'aspect bactériologique, mais également sur le plan des substances présentes dans la classification réglementaire des cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction (CMR) au sens de l'INRS).

Article 5 : Conditions d'exécution de la prestation repas :

Les denrées (qualité et quantité) doivent être conformes aux spécifications établies et listées aux articles précédents.
Le titulaire doit exercer les autocontrôles réglementaires par un laboratoire agrée. Les résultats des contrôles sont systématiquement fournis au lycée. 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 le lycée.
Les contrôles exercés par le titulaire ne s'opposent pas à ce que le lycée organise un contrôle qui peut porter sur les denrées comme sur les prélèvements de surface.

Le lycée 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 via un prestataire extérieur). Il peut faire appel aux services vétérinaires.

Article 6 : Suivi de l'exécution du marché par le titulaire

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture du lycée pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation. Si une commission menus se tient dans les locaux du lycée, un responsable nommé sera présent sans surcoût.

En cas d'interruption de la prestation, des pénalités seront appliquées conformément aux stipulations du CCAP.

Article 7 : Procédure de passation des commandes par le lycée

Pour limiter le gaspillage alimentaire, il est demandé au prestataire de proposer les modalités de commandes afin que l'EPLE puisse ajuster au mieux ses effectifs de repas commandés au plus proche du jour de consommation.

Le lycée s'engage en outre à communiquer le plus rapidement possible les périodes d'ouverture et de fermeture du service de restauration ainsi que les modalités de fonctionnement de l'établissement.

Article 8 : Horaires et conditions de livraison

8.1. Horaires et périodicité

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

8.2. Conditions de livraison

Les livraisons doivent être accompagnées d'un bon de livraison établi en double exemplaire par le titulaire. Le bon de livraison doit être établi conformément à la règlementation en vigueur et préciser notamment le détail des denrées livrées (intitulés exacts des poids et calibres et nombre de portions).

Ces dernières doivent notamment être conformes à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant**.**
Dans ce cadre, l'étiquetage des viandes bovines devra notamment respecter les dispositions du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002.

Article 9 : 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 le lycée 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 aux délais indiqués à l'article 27. 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 du lycée.

En cas d'impossibilité, de refus ou d'absence de réponse, le lycée prend immédiatement une décision de réfaction ou de rejet pour la livraison concernée et les pénalités prévues au CCAP s'appliquent de plein droit.

Les bons de livraison doivent être signés conjointement par le représentant du lycée et par le représentant du titulaire. Un exemplaire du bon de livraison est remis au lycée, le second exemplaire est conservé par le titulaire.

Article 10 : Réactivité aux alertes

En vertu du principe de précaution, le titulaire devra être 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.