

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P.)

(C.C.T.P. du 20/05/2022)

ACHETEUR

Collège Marcel Pagnol
38 rue Gimelli
83000 Toulon

OBJET DE LA CONSULTATION

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU COLLÈGE MARCEL PAGNOL À TOULON

PROCÉDURE DE CONSULTATION

Établie en application du code de la commande publique (CCP)

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert en application des articles L. 2124-1. et L. 2124-2.
et R. 2124-1. à R. 2124-2. 1° du CCP

DATE ET HEURE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

LE 20 JUIN 2022 À 16H00

CAHIER des CLAUSES

TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

PRÉAMBULE

ARTICLE 1er : OBJET DU MARCHÉ ET PROCÉDÉ DE RESTAURATION

ARTICLE 2 : DURÉE DU MARCHÉ

ARTICLE 3 : CONTENU DE LA PRESTATION

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES MENUS

- 4.1. Repas des élèves
- 4.2. Fréquence de présentation des plats

ARTICLE 5 : MENUS

- 5.1. Détermination des menus
- 5.2. Présentation des menus
- 5.3. Affichage et communication des menus
- 5.4. Modification éventuelle des menus
- 5.5. Paniers pique-nique ou repas froid
- 5.6. Prestations diverses

ARTICLE 6 : PRISE DE COMMANDE ET AJUSTEMENT

ARTICLE 7 : PUBLICITÉ DE MARQUE COMMERCIALE

ARTICLE 8 : SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

ARTICLE 9 : DENRÉES EMPLOYÉES

- 9.1. Viande
- 9.2. Charcuterie
- 9.3. Poisson
- 9.4. Légumes et crudités
- 9.5. Conserves
- 9.6. Pâtes
- 9.7. Laitages
- 9.8. Desserts
- 9.9. Pain
- 9.10. Produits surgelés ou prêts à l'emploi
- 9.11. Divers
- 9.12. Traçabilité
- 9.13. Organismes génétiquement modifié
- 9.14. La politique nutritionnelle demandée
- 9.15. Conception du plan alimentaire des menus

ARTICLE 10 : SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

ARTICLE 11 : CONDITIONNEMENT DES REPAS

ARTICLE 12 : CONTRÔLE DES FOURNITURES

- 12.1. Contrôle bactériologique des repas
- 12.2. Plats témoins
- 12.3. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés
- 12.4. Contrôle qualité
- 12.5. Exécution des Contrôles qualité

ARTICLE 13 : MODE ET DÉLAI DE LIVRAISON DES REPAS

- 13.1. Principes généraux
- 13.2. Accessoires du repas
- 13.3. Bon de livraison
- 13.4. Réception des repas
- 13.5. Matériels de cuisine - Charges de fonctionnement de la cuisine

ARTICLE 14 : TRANSPORT DES REPAS

ARTICLE 15 : RÉCEPTION DES REPAS

ARTICLE 16 : ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSÉES

ARTICLE 17 : RÉACTIVITÉ AUX ALERTES

ARTICLE 18 : FORMATION DU PRIX

ARTICLE 19 : MODALITÉS DE FACTURATION ET TAXE A LA VALEUR AJOUTÉE

ARTICLE 20 : CONTESTATION

ARTICLE 21 : RÉSILIATION

ARTICLE 22 : CONTINUITÉ DU SERVICE

- 22.1. Engagement du titulaire
- 22.2. Grèves

ARTICLE 23 : DISPOSITIONS DIVERSES

- 23.1. Assurances

PRÉAMBULE

Le présent cahier des clauses techniques particulières définit les prestations de la société en qualité et quantité nécessaires à l'élaboration des menus.

Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour l'enfant, et une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- le plan hygiénique : repas sain ;
- le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé ;
- le plan organoleptique : repas bon et bien présenté.

La structure du repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent CCTP et à la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et aux recommandations du Groupement d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) du 4 mai 2007 **complétée et mise à jour le 21 juin 2013, tout en respectant les obligations imposées par la loi EGALIM (n° 2018-938 du 30 octobre 2018) notamment en termes de volume de produits labellisés.**

Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats dans le respect des règlements sanitaires départementaux et de la réglementation en vigueur.

Le Chef d'établissement, représentant l'acheteur, désigne l'adjoint gestionnaire, pour le représenter dans l'exécution journalière du marché.

ARTICLE 1er : OBJET DU MARCHÉ ET PROCÉDÉ DE RESTAURATION

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide par une entreprise ci dénommée « le titulaire » à l'établissement public local d'enseignement ci dénommé « l'EPL », Collège Marcel Pagnol à Toulon. Les repas sont réceptionnés au Collège Marcel Pagnol, par le titulaire et distribués en liaison froide, par celui-ci dans le respect des procédures d'hygiène et de sécurités alimentaires.

Les repas sont destinés aux élèves pour le déjeuner du lundi, mardi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires; soit 140 jours estimés pour la durée d'une année scolaire.

La prestation du marché est liée aux applications du calendrier scolaire arrêté par le Ministre de l'Education Nationale.

Les dates limites fixées respectivement pour le commencement et l'achèvement de l'exécution pour l'année considérée seront notifiées au titulaire par ordre de service expédié en recommandé avec accusé de réception dès connaissance des dates de déroulement des périodes scolaires et ce, une semaine avant le commencement de la prestation.

ARTICLE 2 : DUREE DU MARCHE

Le marché est passé pour une durée allant du 01 septembre 2022, ou à compter de sa date de notification, si elle est postérieure, au 31 août 2023. Il est renouvelable trois (3) fois par période de un (1) an, par reconduction tacite et le titulaire ne peut s'y opposer, la durée totale du marché ne pouvant excéder quatre (4) ans.

Le marché pourra être reconduit pour un (1) an, au plus tôt à la date à laquelle la quantité maximum sera atteinte, ou au plus tard, au terme d'un délai d'un an à compter du 01 septembre 2022 ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure ou de sa date de reconduction.

Périodicité et calendrier des repas:

Pendant la durée du contrat, le titulaire du marché devra fournir le repas du midi comme suit : tous les jours de la semaine sauf les mercredi, samedi et dimanche durant la période effective de scolarité sous réserve de prescriptions particulières édictées par l'Éducation Nationale.

ARTICLE 3 : CONTENU DE LA PRESTATION

Le titulaire s'engage à **fournir** et à **livrer** au Collège Marcel Pagnol à Toulon, un nombre de repas :

avec un minimum en quantité

- de 12 000 repas sur un an

et avec un maximum en quantité

- de 40 000 repas sur un an

Le Collège transmettra une (1) fois par semaine le nombre prévisionnel de repas journaliers à livrer par le titulaire et ce, une (1) semaine avant le début des prestations. Le collège ajustera si nécessaire ces valeurs la veille pour le lendemain et ce, avant 10h00.

Le Service de Restauration fonctionne les Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi durant les périodes scolaires uniquement.

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus ;
- L'approvisionnement en denrées et ingrédients nécessaires à la réalisation des entrées et des desserts ainsi que l'approvisionnement en **pain frais farine type 80** ou biologique ;
- Les éléments de décoration des plats (persil, citron, salade, tomates, œufs durs, cornichons) ;
- Les fournitures non alimentaires nécessaires à la remise en température, **plats gastronomes** (530 X 325 X 70) ;
- Le conditionnement des préparations froides ;
- L'approvisionnement en barquettes jetables autant que nécessaire ;
- La fourniture de serviettes jetables, à raison d'une par convive et par repas (format 33*33) ;
- La fourniture de dosettes de sel et poivre et de sucre autant que nécessaire ;
- La fourniture de dosettes de condiments (moutarde, ketchup, mayonnaise) en fonction des menus ;
- La fabrication des repas classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration ;
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides ;
- La fourniture de panier-repas pour les pique-niques ;
- Le transport des repas et leur livraison conformément à la réglementation en vigueur pour le transport des repas en liaison froide ((livraison jusque dans la chambre froide) ;
- Le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur ;
- Les éléments de support fiches techniques recettes de remise en température, documents HACCP de réception des marchandises ainsi que les anomalies de livraison, menus, données sur les origines des ingrédients, fiches de traçabilité des viandes) ;
- Le suivi du marché par un référent désigné ;
- Affiches et animations sur l'équilibre alimentaire.

Le titulaire assure le respect du contrôle de l'hygiène jusqu'à la réception des fournitures par le collège, une réactivité sans faille aux différentes alertes.

La vérification des repas livrés est de la responsabilité du titulaire.

L'acte portant début d'exécution est le bon de commande établi mensuellement par mail une semaine avant le début du mois effectif.

Le nombre exact de repas peut être modifié la veille avant 10h00 sans pénalité sur la facturation.

Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de + 3°C (liaison froide).

Les véhicules du titulaire doivent être agréés pour ce type de prestation par les services vétérinaires.

La livraison des denrées devra être effectuée le matin entre 8h10 et 9h00 au plus tard pour la consommation du jour même. En cas de livraison incomplète, le reliquat devra être livré avant 10h30 maximum le jour même.

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES MENUS

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire telles que définies par le GEM RCN de mai 2007, complétée et mise à jour le 21 juin 2013. Il doit notamment respecter le tableau des fréquences inclus dans ce texte. Se conformer au décret 2011.1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et aux dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent être conformes notamment :

- aux dispositions contenues dans les décisions du GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) en vigueur au moment de la rédaction du présent CCTP, notamment la Recommandation relative à la nutrition N° J5-07 du 4 mai 2007, complétée et mise à jour le 21 juin 2013 ;
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le titulaire doit respecter en outre les dispositions des textes suivants :

- Le Code de la Commande Publique;
- L'Arrêté du 19 mai 2020 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale;
- L'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant;
- 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;
- L'Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée;
- Le Décret n°2016-1908 du 27 décembre 2016 relatif à la modernisation de la médecine du travail;
- La Note du Ministère de l'Agriculture « commande publique de viandes bovines » : informations réglementaires dues à l'acheteur et spécifications à préciser par l'acheteur;
- Le Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le Décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration;
- Le Règlement CE No 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;
- Le Règlement CE n° 852/2004 du parlement européen et du conseil européen du 29/04/04 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Concernant l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique, le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur notamment :

- **Le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007**
- **Le règlement (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008**

Liste non exhaustive.

4.1. Repas des élèves

1 hors-d'œuvre : crudités, légumes cuits, charcuterie fraîche, poisson, pâtisseries salées ;

1 plat protidique **Nota** : en cas de viande porcine, une seconde possibilité est proposée aux élèves qui n'en consomment pas.

1 légume(s) **ET** 1 féculent(s).

1 fromage ou laitage ;

Du pain farine type 80 ou biologique de bonne qualité ;

1 dessert : fruit frais, fruit au sirop, compotes, pâtisserie fraîche, dessert lacté ... ;

4.2. Fréquence de présentation des plats

Le titulaire fera référence à la recommandation nutritionnelle du GEM/RCN, précisée ci-dessus et respectera la « Fréquence de présentation des plats ».

Le prestataire doit pouvoir fournir la preuve au collège que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées au minimum pour vingt (20) repas consécutifs dans son offre. L'engagement du candidat, à ce sujet, doit clairement le faire figurer dans son « mémoire technique ».

ARTICLE 5 : MENUS

5.1. Détermination des menus

Deux mois avant le commencement de toute période, le prestataire devra établir un "projet de menus" pour la période à venir, adressé à la personne représentante de l'acheteur ou son représentant avec des propositions permettant de garantir un équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs conformément aux recommandations du GEM/RCN.

Pour empêcher la monotonie alimentaire, les menus à jours fixes sont proscrits. Exception est faite pour le début du marché ou le titulaire fera parvenir dès le premier jour de livraison un « projet de menus » couvrant les 3 premières semaines d'exécution du marché.

Les « projets de menus » seront utilisés comme suit :

Chaque repas doit comporter au minimum :

- une entrée ou hors-d'œuvre ;
- un plat garni principal protidique, accompagnés de féculent **et** de légumes verts ;
- un fromage ou laitage ;
- un dessert ;
- du pain ;
- la mise à disposition des condiments en quantité suffisante, serviettes de table.

Spécifications :

- Les glaces seront proposées deux fois par mois entre avril et octobre.
- Des soupes « maison » seront proposés deux fois par mois de novembre à février, intégrant un maximum de légumes locaux ou bio locaux.

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 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 ;
- Ne devront pas apparaître les quelques menus spécifiques commandés en raison de confession ;
- Conformément au règlement européen dit « INCO », il sera fait mention de la présence d'allergènes dans les repas afin de le mettre en évidence pour les jeunes consommateurs, par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des repas ;
- La liste de toutes les denrées alimentaires susceptibles d'entraîner des intolérances ou des allergies, et ingrédients allergisants doivent être mis en évidence pour les distinguer des autres ingrédients (en gras, souligné...) :
 - les fruits à coques
 - les cacahuètes
 - les graines de sésame
 - le poisson
 - les fruits de mer
 - ...
 - De plus, les légumes secs, le maïs, et le kiwi (si inclus dans un plat) seront précisés sur les menus. A titre d'exemples, il sera noté sur le menu : cake aux carottes et aux amandes,

- gâteau au chocolat et aux noisettes, colin sauce armoricaine (contient des crustacés),
salade de pâtes au thon et au maïs....
- Les autres allergènes tels que les œufs, le lait, le soja... ne seront pas indiqués spécifiquement sur le menu.

5.3. Affichage et communication des menus

Avant chaque début de mois et au plus tard le dernier jour de demi-pension précédant le mois concerné, le collège recevra par tout moyen nécessaire, les menus définitifs à afficher pour les quatre semaines à venir, à minima.

Le libellé de chaque mets sera simple, précis et détaillé.

5.4. Modification éventuelle des menus

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

- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- ne nuisent pas aux qualités hygiéniques et gastronomiques du repas ;
- respectent les quantités éditées par le GEM/RCN et les demandes spécifiques du présent CCTP.

5.5. Paniers – pique-nique ou repas froid

Une possibilité de repas froids, respectant l'équilibre alimentaire et facilement transportable, doit être prévue pour les élèves demi-pensionnaires. Le Collège établit le calendrier des besoins ainsi que les quantités nécessaires. Les modalités de commande et de livraison sont à déterminer avec le titulaire.

5.6. Prestations diverses

Pour des raisons d'hygiène, l'assaisonnement doit être prêt à l'emploi, sans supplément de coût au fur et à mesure des besoins et des demandes du collège.

ARTICLE 6 : PRISE DE COMMANDE ET AJUSTEMENT

Les procédures et documents de passation des commandes seront élaborés en accord avec le titulaire et les représentants du collège et utilisés après accord de ceux-ci.

Les moyens utilisés pourront être : téléphone, Internet, mail, bon de commande.
Les effectifs seront toujours confirmés par mail.

Le décompte des repas à servir sera établi mensuellement par un bon de commande établi par l'EPLÉ, Collège Marcel Pagnol ou son représentant, une semaine avant le début du mois effectif.

La commande de repas pourra être modifiée en cas de variation des effectifs à j-1 avant 10h par mail.

De même, le titulaire est prévenu huit (8) jours à l'avance pour toute préparation de « panier pique-nique » ou repas froid.

La personne responsable du marché ou son représentant utilise à cet effet tout moyen utile à la communication de la commande, notamment le téléphone, le mail ou Internet.

Le titulaire doit prévoir un interlocuteur clairement identifié et accessible aux horaires du collège avec des coordonnées connues, parlant au nom de la société, capable de modifier les quantités et de répondre à des demandes spécifiques.

De la même manière, les accessoires du repas (sauces, condiments, pain, sucre, etc.) pourront faire l'objet d'un ajustement à j - 1 avant 10h.

ARTICLE 7 : PUBLICITÉ DE MARQUE COMMERCIALE

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

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

Seule la provenance des produits utilisés pourra figurer, de type (AOC, IGP, bio AB, marque reconnue sur les produits du terroir en circuits courts...).

ARTICLE 8 : SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le titulaire doit respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire. Il doit en particulier observer les dispositions de la " Recommandation relative à la nutrition " du GEM/RCN 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.

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

Dès le début d'exécution du marché, le titulaire permettra au Collège Marcel Pagnol d'appliquer l'ensemble des directives et notamment des ratios prévus par la loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous imposant au moins **50% (en valeur HT d'euros d'achat par année civile) de produits durables ou de labels de qualité, dont 20% de produits bio.**

La liste des produits entrant dans le quota inclut la production des fermes en conversion à l'agriculture biologique, les labels rouges, les AOP, les IGP, les spécialités traditionnelles garanties, les écolabels, les mentions valorisantes « montagne », « fermier », « produits de la ferme », « produits de montagne », « produits pays » en Outre-Mer, ainsi que la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Les menus élaborés par le titulaire respecteront scrupuleusement ces dispositions dès la date d'effet du présent marché.

Les questions et remarques tenant tant à la qualité qu'aux quantités et (ou) ayant trait au service courant de la restauration, pourront être évoquées et consignées par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation. De même l'établissement peut effectuer un sondage auprès des usagers sur des éléments d'appréciation qualitatifs et (ou) quantitatifs des prestations. Il est aussi demandé, au prestataire, des contrôles réguliers de consommation des plats servis.

ARTICLE 9 : DENREES EMPLOYEES

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 de l'acheteur ou son représentant.

Les denrées doivent, en outre, être conformes :

- aux normes en vigueur pendant l'exécution du marché ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEM/RCN ;
- le B.O du 28/06/01 concernant la restauration ;
- La note de la DGAL du 10/08/98 ;
- La loi 2018-938 du 30/10/2018 dite « loi EGALIM ».

Au-delà de ces règles de base fondamentales, le Département veut introduire dans la restauration collective publique des produits issus de l'alimentation durable, locaux et de saison, notamment des produits bio, en soutenant les circuits courts et les productions d'ancrage territorial de qualité car depuis le Grenelle de l'environnement, la restauration collective est identifiée comme un levier majeur pour développer l'agriculture locale dans les territoires.

Sensible à cette problématique, l'EPLÉ a la volonté de donner accès à tous à une alimentation saine et de qualité qui n'ont pas parcouru des milliers de kilomètres et séjourné en frigo. Pour ce faire, une composante par jour par repas sera d'origine durable, locale et de saison.

9.1. Viande

Les fournitures de viande fraîche sont soumises à la réglementation sanitaire en cours.

Toutes les préparations vendues crues ou précuites, obtenues par le hachage de viande, que ces viandes soient mélangées ou non entre elles, et additionnées ou non de substances étrangères, doivent être autorisées par la législation en vigueur. Les viandes destinées au hachage, sont exclusivement issues de muscles et doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment de leur préparation.

- Les viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales.
- Les viandes (steak) hachées de bœuf ont un maximum de 15% de Matière Grasse.
- Les viandes panées, ont un maximum de 30 % de panure.
- Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites " à point " ; c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.
- Les grillades ne peuvent être faites dans nos offices.

Pour les viandes, le titulaire doit se référer au décret du 26/01/2022 concernant la traçabilité.

Traçabilité : Conformément au décret n°2022-65 du 26 Janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, l'étiquetage concernant les viandes bovines, porcines, ovines et de volailles, doit comporter une indication sur le pays de naissance, le ou les pays d'élevage et le pays d'abattage; le type de viande (race à viande ou laitière) ; le nom du fournisseur ; le numéro de 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 de leurs origines.

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

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

- Pays d'origine, d'élevage, d'abattage ;
- Catégorie ;
- Type racial : race à viande ;

- Date de conditionnement, date limite de consommation

La viande de volaille doit être conforme à la législation et de première qualité dont une (1) fois par mois une volaille fermière ou labellisée. Les plats à base de volailles sont constitués à partir d'animaux de première fraîcheur et en parfait état de conservation. Les volailles doivent être garanties **élevées avec une alimentation 100% végétale sans OGM**. Les escalopes et les rôtis de volaille, sont constitués exclusivement de filets non saumurés. Les nuggets et les escalopes viennoises doivent être constitués exclusivement de plein filet. Ces fournitures doivent répondre aux recommandations du GEM/RCN 5541.11.

9.2. Charcuterie

Les fournitures de charcuterie doivent être de fraîcheur irréprochable, présentant bien des critères d'une denrée loyale et marchande (notamment l'absence d'odeur et de goût anormaux).

Les compositions et qualité de chaque type de fourniture sont, au minimum, celles déterminées dans la partie réglementaire du " Code des usagers en charcuterie et conserves de viandes " mis au point par le " Centre Technique de la salaison, charcuterie et conserves de viandes ".

Le jambon est de qualité supérieure, sans couenne, avec un maximum de 5% de matières grasses.

9.3. Poisson

Le poisson doit être frais ou surgelé pleine mer garanti sans arêtes. Il doit présenter, sous peine de refus, une chair ferme, une absence de mauvaise odeur.

Le poisson surgelé doit respecter la législation des produits surgelés.

Les poissons panés sont constitués d'au minimum 70% de chair de poisson et ont un maximum de 25% de panure.

9.4. Légumes et crudités

Pour les crudités ne seront utilisés que des produits frais ou de 4ème gamme, prêts à consommer.

Les légumes peuvent être surgelés sous réserve d'un usage approprié. Les légumes de saison sont à privilégier et doivent être de première fraîcheur en respectant :

- l'arrêté du 13 mars 1992 sur le contrôle microbiologique des produits végétaux ;
- 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/30 mars 1993).

9.5. Conserves

Toutes les conserves utilisées par le titulaire doivent être de qualité « saine, loyale et marchande » et remplir les conditions définies par le règlement en vigueur.

Aucune boîte de conserve ne devra être livrée sur le collège.

9.6. Pâtes

Toutes les pâtes alimentaires employées sont de qualité supérieure aux œufs « saine, loyale et marchande », répondant aux caractéristiques de la réglementation en vigueur. Après cuisson, elles ne présentent ni goût particulier, ni odeur anormale, et ne sont ni collantes, ni déformées, ni désagrégées.

9.7. Laitages

Les laitages comprennent alternativement des fromages à pâte molle, à pâte ferme, des fromages frais (yaourts nature ou du fromage blanc) ou dessert lacté riche en lait, ou autre laitage.

Les fromages seront servis en portion individuelle de préférence « à la coupe » ou en emballage individuel.

La teneur en matières grasses des fromages ne doit pas excéder 50 %.

Les fromages de maturité trop avancée ou à goût trop fort seront refusés.

9.8. Desserts

Les desserts doivent être variés.

Les gâteaux à base de crème sont à éviter.

Les pâtisseries, entremets, flans, desserts instantanés sont conformes aux normes exigées et ne contiennent que les colorants naturels autorisés par la législation en vigueur.

Ils sont de goût et de texture agréables sans être ramollis.

Les fruits secs, au sirop, sont de bonne qualité et répondent aux spécifications de la législation en vigueur.

Les fruits frais seront de **catégorie I** de première fraîcheur, de qualité, à bonne maturité (non vert), de bonne odeur, goût agréable. **Les fruits de saison seront privilégiés et décontaminés, prêts à consommer.**

9.9. Pain

Le pain distribué à chaque convive doit être au minimum de 50 grammes, de qualité (farine type T80), ou bio, frais du jour, non congelé.

9.10. Produits surgelés ou prêts à l'emploi

La fourniture de produits surgelés est conforme à la législation en vigueur. Les emballages indiquent obligatoirement la date de durabilité minimale (Date Limite d'Utilisation Optimale) du produit.

Le titulaire se réfère au « guide de bonnes pratiques hygiéniques » concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dits de " IV gamme " (brochure JO n° 1621).

Les glaces seront livrées au moyen d'un véhicule approprié à - 18°C le jour J, faute de quoi le titulaire offrira au collège des biscuits secs correspondant à l'effectif du jour concerné.

Elles seront stockées dans le congélateur du collège et servies le jour du menu concerné.

9.11. Divers

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés. C'est une « bonne cuisine familiale » qui doit être servie : agréable, variée et digeste.

9.12. 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 n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n°2002-1465 du 17 Décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

9.13. Organismes génétiquement modifiés

Le collège demande au prestataire de service d'exclure les denrées alimentaires et les ingrédients étiquetés avec présence d'O.G.M. 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.

9.14. La politique nutritionnelle demandée

Conformément à l'article 8, le titulaire s'engage à :

- Fournir des aliments de bonne valeur nutritionnelle en quantité adaptée ;
- à chaque type de convive ;
- aux capacités digestives des élèves ;
- Offrir une variété de plats permettant d'assurer la couverture des besoins, pour le repas de midi, en nutriments, vitamines, minéraux et oligo-éléments nécessaires à l'éveil sensoriel des élèves.

Pour chaque livraison, en accord avec le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO et le décret n°2015-447 du 17 Avril 2015, le prestataire s'engage à fournir un document précis, simple d'utilisation indiquant la présence volontaire de

l'allergène pour chacun des plats distribués.

9.15. Conception du plan alimentaire des menus

Le Collège sera destinataire des fiches techniques de plats établis par le titulaire.

Ces fiches indiqueront exactement la composition du plat (teneur en eau, lipides, protides et glucides du produit fini).

Elles comprendront au minimum les informations suivantes en clair :

- origine des produits ;
- composition (panure, protéines végétales) ;
- calibrage ;
- conditionnement et mode d'emploi.

Elles seront tenues à disposition du représentant du collège au titre du partenariat.

Fiches information : Elles comprendront de façon simple, compréhensible, des renseignements pratiques sur les produits consommés. Elles pourront être remises via le représentant du collège, aux consommateurs ou à leurs représentants qui en formulent la demande.

A - pour le plat principal

Fréquence des plats protidiques (sur 10 repas) en alternance :

- 2 viandes grillées ou rôties de 1ère catégorie (bœuf, veau, mouton) sans sauce
- 2 volailles
- 2 viandes braisées de 2ème ou 3ème catégorie (bœuf, veau, mouton)
- 1 viande de porc ou charcuterie
- 1 œuf ou farce
- 2 poissons

Présence obligatoire de 4 viandes «nobles» sur 20 repas fournis.

Légumes verts et féculents.

NB : Compte tenu du matériel à disposition, il pourra être proposé des fritures (nuggets, frites....) pré-frites, au four, durant toute la durée du marché.

B - pour les périphériques

La fréquence de la pâtisserie sera d'une pâtisserie par quinzaine.

La fréquence de la glace sera d'une glace par quinzaine entre avril et octobre.

L'introduction de produits transformés dans les menus ne pourra se faire sans l'accord du collège et ceci après fourniture et étude de la fiche technique de ces produits et appréciation gustative.

Les produits transformés de l'industrie alimentaire devront présenter un rapport protéines (en g) sur lipides (en g) au moins égal à 1,5.

Les repas de midi pourront être demandés sous formes multiples :

- **Repas de substitution** : il sera systématiquement proposé un remplacement aux plats contenant de la viande porcine, en quantité correspondant aux effectifs communiqués.
- **Pique-nique ou repas froid** : le titulaire du marché sera informé huit (8) jours à l'avance de la commande faite par le représentant de l'EPL Collège Marcel Pagnol en ce qui concerne la préparation de menus pique-nique ou repas froid. Il se composera d'un fruit frais et d'un laitage pouvant être conservé à température ambiante.

ARTICLE 10 : SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais aussi sans insuffisance et avec régularité (privilégier la fourchette haute du GEM/RCN).

ARTICLE 11 : CONDITIONNEMENT DES REPAS

Le conditionnement de référence est assuré par du matériel dit **GASTRONOME** et une gamme de divers récipients (contenants spécifiques multi-portions) :

- Le matériel de conditionnement doit être compatible avec le matériel de remise en chauffe présent dans la cuisine du collège. Les produits finis non transformés (issus de l'industrie agroalimentaire) seront conditionnés de façon à correspondre :
 - aux conditions de chargement des fours et à la remise en température sans modification de réglage ;
 - à un portionnement multiple compatible (poids et nombre de parts) avec le nombre de consommateurs du restaurant et ne nécessitant pas de manipulations spécifiques.
- Les bacs en inox (pour les plats à servir chauds), ou pour les plats froids seront fournis par le titulaire pour toute la durée du marché.

Conformément aux :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transports de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

les conditionnements indiqueront :

- la nature précise du plat ;
- le numéro d'agrément délivré par la DDPP;
- la date de fabrication ;
- la température de conservation ;
- la date limite de consommation.

Nous souhaitons aussi les indications suivantes :

- l'identité du titulaire ;
- le nombre de parts dans chaque conditionnement ;
- la durée de remise en température, la température à respecter pour chaque plat.

Chaque plat doit être conditionné séparément. Les denrées sont prêtes à l'emploi sans autre préparation nécessaire que le dressage sur assiette.

ARTICLE 12: CONTRÔLE DES FOURNITURES

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur relative à l'alimentation. Des contrôles inopinés portant sur la qualité des fournitures, les quantités, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel (...) pourront être effectués à tout moment, par les services de la Direction Départementale de la Protection des Populations, le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire devra respecter l'arrêté du 6 Juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage des denrées alimentaires.

Si les repas élaborés à partir d'une cuisine centrale possèdent l'agrément ISO 9001, AFNOR, le spécifier dans le « mémoire technique ».

De même, le titulaire doit avoir pris connaissance de :

- la brochure 14-88-1 hygiène alimentaire éditée par les Journaux Officiels qui regroupe l'ensemble des textes applicables à l'hygiène alimentaire ;
- la circulaire du 4 Avril 1980 relative aux critères microbiologiques.

A toute demande du représentant de l'acheteur ou de son représentant, le fournisseur devra autoriser et faciliter l'accès aux magasins et aux lieux de préparation des repas sur la cuisine centrale, laisser vérifier la nature des articles destinés à la consommation, ainsi qu'il est prévu au C.C.A.P. (article 4.4. « Obligations du titulaire »).

12.1. Contrôle bactériologique des repas

Le contrôle bactériologique des repas livrés est à la charge du fournisseur. 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 de l'acheteur ou de son représentant. L'établissement, conformément à la législation en vigueur, s'engage à conserver pendant cinq (5) jours, un prélèvement complet de chaque menu dans des locaux appropriés.

12.2. Plats témoins

Conformément à la réglementation, en vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre par la suite un traitement efficace, il est demandé de conserver systématiquement chaque jour un échantillon des différents plats servis à chacun des repas.

Le prélèvement (environ 100 g de chaque type de plat : entrée, plat protéiné principal, légumes, féculent, produit laitier, dessert) sera effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes par le responsable du marché et placé dans un emballage clos à usage unique, identifié avec la date et l'heure de prélèvement.

A exclure les fruits, les fromages portion et les desserts conditionnés industriellement.

Le repas témoin sera conservé en chambre froide (à + 3°C maximum), pendant cinq (5) jours au moins sur le site de production.

12.3. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles (conformité des prestations et modalités d'exécution), la personne responsable du marché peut à tout moment faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement à la société, notamment :

- la direction départementale de la protection des populations,
- le service de la répression des fraudes,
- le Conseil Départemental du Var.

12.4. Contrôle qualité

Principe : Les contrôles sont effectués en considérant que leur objectif est d'éviter les défauts classés selon les critères de gravité suivants, constatés dans les lots examinés :

- Défauts critiques qui, de façon démontrée, risquent de mettre en péril la santé ou la sécurité du consommateur :

- en ne respectant pas les dispositions réglementaires
- en donnant des informations mensongères.

- Défauts majeurs, qui :

- mettent en péril la salubrité des produits destinés à la consommation
- déclenchent un « réflexe » de refus de consommation de la part du consommateur
- peuvent freiner la consommation.

- Défauts mineurs, qui :

- sont de nature à réduire l'attrance du consommateur pour les produits
- peuvent affaiblir la consommation du produit sans mettre sa salubrité en cause, et ne représentent pas de risques importants.

12.5. Exécution des Contrôles qualité

Les contrôles porteront sur le respect de la commande :

1. Quantité
2. Produits prévus ; conformité aux menus prévus
3. Aspect de la présentation
4. Grammage des portions unitaires
5. Qualité gustative
6. Qualité intrinsèque des produits
7. Qualité microbiologique

Ils auront lieu à tout moment du stade de fabrication, de conservation, de livraison, à la demande du représentant du collège par son intervention sur les lieux concernés par un agent de l'établissement.

ARTICLE 13: MODE ET DÉLAI DE LIVRAISON DES REPAS

13.1. Principes généraux

La prestation est sur quatre (4) jours (lundi, mardi, jeudi et vendredi).

Les livraisons s'effectuent le matin du jour de consommation **entre 8h10 et 9h00**, sauf durant la période de vacances scolaires de la zone B.

La livraison et la réception des repas s'effectueront dans la zone de livraison du collège afin de vérifier le respect des normes en vigueur.

Le personnel du collège n'a pas à intervenir dans le portage des repas, fournitures et matériels.

La livraison devra être effectuée par le titulaire dans un véhicule spécialement aménagé à cet effet et en conformité avec la réglementation (contrôle de température).

Ce véhicule sera équipé d'un système de communication (ex : téléphone portable) en liaison constante avec les services du titulaire et du service de gestion du collège.

La livraison des repas devra être impérativement respectée, sauf en cas de contraintes techniques. Dans ce cas, un repas de substitution (repas tampon) devra être proposé au même tarif.

13.2. Accessoires du repas :

Ils seront inclus dans le prix du repas proposé.

- **Stock tampon**

Il sera mis à disposition du collège des éléments de repas constituant un stock tampon pour l'équivalent d'un service complet et permettant l'ajustement en cas de non livraison des repas.

Ces fournitures ne seront facturées que sur consommation et compensées. De plus, elles seront systématiquement remplacées dès la date limite de consommation atteinte, ce remplacement demeurant à la charge du titulaire.

- **Sauces** mise à disposition : en doses individuelles.

La livraison sera mensuelle et le réapprovisionnement sera assuré sur demande du gestionnaire.

- **Sel, poivre, sucre**

Ils seront conditionnés en doses individuelles livrables mensuellement.

De la même manière, le réapprovisionnement sera assuré sur demande du service de gestion.

13.3. Bon de livraison

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison en double exemplaires. Ce bon précisera :

- le nom et l'adresse du titulaire du marché ;
- la date et le lieu de livraison ;
- la nature exacte de la marchandise ;
- la référence du bon de commande ;
- la quantité exacte de marchandise par type de produit livré ainsi que la quantité précise par type de conditionnement ;
- tous renseignements relatifs à la traçabilité des produits.

Les températures, de chacun des produits, au départ de la cuisine du titulaire, devront être notées sur le bon de livraison.

13.4. Réception des repas

L'EPLÉ Collège Marcel Pagnol dispose du personnel et du matériel nécessaires pour :

- réceptionner et stocker à froid les fournitures, menus et plats préparés, dans la limite des horaires habituels de travail du personnel ;
- faire fonctionner l'appareil de remise en température ;
- assurer la bonne distribution des repas.

L'EPLÉ Collège Marcel Pagnol assurera l'ensemble des frais afférents à la bonne conservation des plats, à leur mise en température ainsi qu'à leur bonne distribution.

Il établira le règlement intérieur de la cuisine et contractera auprès de la compagnie d'assurance de son choix une police couvrant l'ensemble des risques qui peuvent naître du fait de la fréquentation et de l'équipement des locaux : responsabilité civile, dommage matériel et corporel, incendie...

13.5. Matériels de cuisine - Charges de fonctionnement de la cuisine

Le collège prend en charge :

- la fourniture de l'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restaurant notamment l'électricité, force et lumière, gaz, eau froide, eau chaude ;
- la fourniture d'une installation téléphonique, et les abonnements et communications correspondants ;
- le chauffage des locaux, l'extraction des buées, vapeurs et gaz brûlés, l'évacuation et le traitement des eaux usées ;
- le nettoyage des hottes, filtres, gaines et dômes, des murs, plafonds et motifs de décoration ;
- le nettoyage des bacs à graisse, boîtes de fécule, l'évacuation des déchets, ordures et emballages à l'extérieur du local poubelles ;
- la fourniture des containers réutilisables ou des sachets à usage unique, sacs et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, le tout conformément à la réglementation en vigueur ;
- la dératisation et la désinsectisation.

ARTICLE 14 : TRANSPORT DES REPAS

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 et 3°C sans rupture de la chaîne du froid.

Le titulaire aura aussi pris connaissance de :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale ;
- Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée. j

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 G.A.M.A.C (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.

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

ARTICLE 15 : RÉCEPTION DES REPAS

Les repas livrés doivent correspondre à la réglementation en vigueur, aux recommandations qualitatives et quantitatives énoncées par les organismes officiels, aux stipulations contractuelles, au bon de commande transmis, ainsi qu'au bon de livraison. Le représentant de l'acheteur, ou son représentant, se réserve le droit de réceptionner, d'ajourner ou de refuser partiellement ou totalement les marchandises livrées en fonction de leur état, sans délai, étant donné le caractère journalier de la prestation.

Le collègue pourra, s'il le souhaite, faire appel à toute personne experte, en particulier un représentant de la Direction Départementale de la Protection de la Population.

Cette vérification doit impérativement se faire en présence du chauffeur du titulaire qui signera en même temps que le titulaire le bon de livraison. L'EPLÉ Collège Marcel Pagnol apposera la mention « LIVRAISON CONFORME » pour signifier l'admission définitive de la livraison, ou remplir la fiche de non-conformité fournie au P.M.S spécifique à l'EPLÉ.

ARTICLE 16 : ENLÈVEMENT ET REMPLACEMENT DES MARCHANDISES REFUSÉES

La constatation des avaries et des non-conformités sera faite dans la mesure du possible contradictoirement avec le prestataire ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du titulaire du marché ou de son représentant, ou en cas de nécessité, il sera passé outre.

Dans l'éventualité d'une contestation, la décision de l'expert choisi par le Collège sera sans appel.

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 6 du CCAP joint.

ARTICLE 17 : RÉACTIVITÉ AUX ALERTES

Par souci de sécurité alimentaire, le titulaire devra être très réactif aux différentes alertes provenant de la D.G.A.L. (Direction Générale de l'Alimentation) et de la D.G.C.C.R.F. Son département hygiène et sécurité alimentaire doit pouvoir à la première alerte communiquer à l'ensemble de ses fournisseurs l'information provenant de l'un des deux organismes précités. Le titulaire appliquera obligatoirement une 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 collège.

En cas de suspicion de TIAC : le collège déclenche son plan d'alerte TIAC en avertissant la DDPP et la DT-ARS. Le titulaire sera averti en parallèle d'une suspicion de TIAC survenue en restauration scolaire. Il devra alors faire le nécessaire auprès de ces mêmes interlocuteurs sanitaires et tenir le collège informé des résultats.

ARTICLE 18 : FORMATION DU PRIX

L'offre sera établie sur la base du menu à cinq composants (pain et ingrédients inclus).

Fixation du prix du repas :

Le prix du plateau est celui qui est indiqué au bordereau des prix unitaires.

Les prix s'entendent marchandises livrées franco de port, emballages perdus et manutentions nécessaires à la charge du titulaire.

Ils sont établis toutes taxes comprises et doivent faire apparaître le montant hors taxe, la T.V.A. (en montant et en %).

Les prix s'entendent fermes la première période puis révisables pour les autres périodes.

ARTICLE 19 : MODALITÉS DE FACTURATION ET TAXE A LA VALEUR AJOUTÉE

Nombre de repas facturés :

Il correspond au nombre de repas commandés comme défini à l'article 6.

En cas de modification de la commande, l'établissement se réserve le droit de payer le nombre de repas confirmés à J – 1 avant 14h.

Les prix seront majorés du taux de la T.V.A. en vigueur.

Les factures seront établies en un original et deux copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom et adresse du créancier (titulaire du marché) ;
- le numéro de compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement ;
- la quantité de fourniture livrée ;
- la période de facturation ;
- le montant hors T.V.A. de la fourniture livrée ;
- le montant total T.T.C. de la fourniture livrée ;
- la date.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 3 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

Pénalités

Par dérogation au CCAG FCS, articles 14.1.1 et 14.1.3, les pénalités suivantes pourront être appliquées sans qu'il soit besoin de mise en demeure et sans application d'exonérations.

- Pénalités de retard de livraison ; par dérogation au CCAG, article 4, les pénalités suivantes pourront être appliquées sans qu'il soit besoin de mise en demeure et sans application d'exonération :
 - Retard de livraison : 50% du montant de la prestation
- Pénalités pour livraison non effectuée : 100% de la prestation non effectuée.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les litiges qui pourraient survenir entre l'administration et le titulaire du marché, ne pourront être invoqués par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée des prestations à effectuer.

ARTICLE 20 : CONTESTATION

ÉVALUATION DE LA PRESTATION : Les contestations auxquelles pourraient donner lieu l'exécution du présent marché devront être soumises, avant toute instance contentieuse, à un expert désigné d'un commun accord par les deux parties.

20.1. Vérification quantitative

Elle a pour but de contrôler les quantités indiquées sur les bons de commandes ajustés ainsi que sur les bons de livraisons. Ils portent sur :

- les grammages réels (poids nets dans l'assiette) tels qu'ils ont été définis dans le présent CCTP ;
- le nombre de repas servis.

20.2. Vérification qualitative

Son but est de surveiller la conformité des fournitures livrées et leurs qualités hygiéniques, organoleptiques et nutritionnelles, c'est-à-dire de vérifier que dans tous ces secteurs :

- qualité hygiénique :

- les fournitures n'ont subi aucune altération ou détérioration susceptible d'en affecter la salubrité ;
- les températures du véhicule de transport, et des plats sont conformes à la réglementation et au présent CCTP et respectent la chaîne du froid ;
- l'intégrité et la propreté du conditionnement sont assurées ;
- la conformité de l'étiquetage à la réglementation en vigueur au moment de la livraison et au présent CCTP est appliquée ;
- les denrées ne contiennent aucun des produits refusés par le CCTP (ex : OGM, produits d'origine bovine mal identifiés...). Pour cette vérification le titulaire devra fournir à la demande du collège tous les documents nécessaires demandés par le présent CCTP dans les délais les plus brefs.

- qualité de présentation de la prestation et qualité organoleptique

- La présentation et l'aspect des produits sont corrects, ils ne contiennent pas de corps étrangers dangereux ou non consommables. Dans ce dernier cas, il sera transmis le lendemain par le livreur au titulaire afin qu'il fasse une réclamation à son fournisseur ou une enquête dans sa cuisine ;
- Une suite rapide expliquant la cause et les mesures de précaution prises sera donnée au chef de cuisine du collège afin de compléter la fiche d'anomalie du PMS ;
- La qualité organoleptique des préparations et aliments servis doit être satisfaisante : ex : plats suffisamment cuits (ni trop peu, ni pas assez), plats correctement salés et assaisonnés, légumes cuisinés, gratinage réalisé en cuisine centrale si prévu au menu, viandes tendres.... ;
- Cette qualité sera basée sur les avis conjugués au conseiller technique du Département, du personnel du collège et des enfants. Cette vérification pourra faire l'objet de contrôles contradictoire avec le titulaire ;
- Les avis des enfants seuls ne peuvent donner lieu à une impression objective de la prestation. Mais un avis négatif commun, et surtout s'il est ajouté à celui d'un représentant du Conseil Départemental ayant goûté aux préparations, devra donner lieu à une explication et une décision rapide du titulaire ;
- De même dans le cas contraire, si une recette est très appréciée, le titulaire devra pouvoir la présenter à nouveau dans les mêmes conditions.

- qualité nutritionnelle et respect des natures de produits

- Le plan alimentaire, les fréquences demandées et la nature des produits doivent être respectés ;
- Les besoins des collégiens doivent être satisfaits. Pour ce faire, le titulaire devra fournir pour la période d'analyse, les fiches produits ou recettes demandés par le collège. Ces documents devront donner la composition en termes d'ingrédients et de nutriments (protides, lipides, glucides, calcium et fer) ou tout autre document ou information permettant d'effectuer ce contrôle nutritionnel.

Une des priorités du collège est la réactivité du titulaire face à une réclamation : nous attendons par conséquent une bonne efficacité de traitement des problèmes pouvant survenir à tout niveau (quantitatif, qualitatif, hygiénique....).

ARTICLE 21 : RÉSILIATION

L'acheteur peut résilier le marché aux torts du cocontractant en cas d'inexactitude des renseignements prévus aux articles L. 2141-1. à L. 2141-5. du CCP. et des articles L5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés ou du refus de produire les pièces mentionnés au D8222-5 ou D8222-7/D8222-8 du code du travail.

Conformément à L. 2195-4 du CCP, lorsque le titulaire est, au cours de l'exécution du marché, placé dans l'un des cas d'exclusion mentionné aux articles L. 2141-1. à L. 2141-11. du CCP, il informe sans délai l'acheteur de ce changement de situation. L'acheteur peut alors résilier le marché pour ce motif. Toutefois, l'acheteur ne peut procéder à la résiliation d'un marché public au seul motif que l'opérateur économique fait l'objet d'une procédure de redressement judiciaire en application de l'article L. 631-1 du code de commerce, sous réserve des hypothèses de résiliation de plein droit prévues au III de l'article L. 622-13 du même code.

Les dispositions des articles 29 à 36 du CCAG/FCS demeurent également applicables.

ARTICLE 22 : CONTINUITÉ DU SERVICE

22.1. Engagement du titulaire

Le titulaire s'engage pendant la période du marché, à assurer régulièrement la continuité du service de restauration, sauf dans les cas de force majeure définis.

22.2. Grèves

En cas d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le chef d'établissement du collège y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utiles, aux frais et risques et périls du titulaire.

La durée du marché de substitution passé éventuellement dans ce cas, sera limitée au terme du marché en cours.

En cas de nécessité due à une grève du personnel du collège, des enseignants, problèmes techniques ou autres relevant de la responsabilité du collège ou du Département, le collège devra communiquer au titulaire, l'avis de grève ou autre, au plus tard la veille à 14 heures.

Le repas prévu pour le lendemain pourra alors être remplacé par un repas adaptable.

Les préparations prévues ce jour-là pourront être reportées les jours suivants seulement si toutes les garanties sanitaires et d'équilibre alimentaire se trouvent respectées. Ces modifications se feront avec l'accord du collège.

ARTICLE 23 : DISPOSITIONS DIVERSES

23.1. Assurances

Le titulaire sera tenu, au titre du contrat passé, de souscrire les assurances nécessaires pour garantir la responsabilité civile qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers (dommages corporels et matériels.)

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute autre personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat
- par le matériel, les produits utilisés
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du collègue Marcel Pagnol, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.