RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Collège Jean Lamour
Nancy

56, boulevard de Scarpone
54000 NANCY

ce.0541327@ac-nancy-metz.fr

Standard: 03 83 97 88 20

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

SERVICE DE CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE COLLÈGE JEAN LAMOUR DE NANCY

COLLÈGE JEAN LAMOUR
56, boulevard de Scarpone
54000 NANCY

SOMMAIRE

Préambule

I. PREMIÈRE PARTIE : DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES 3
I.1. Dispositions générales 3
I.2. Pièces contractuelles 3
I.3. Durée du contrat 4
I.4. Prix 4
I.5. Garanties Financières 4
I.6. Avance 4
I.7. Modalités de règlement des comptes 4
I.8. Conditions d'exécution des prestations 5
I.9. Constatation de l'exécution des prestations 6
I.10. Garantie des prestations 6
I.11. Pénalités 6
I.12. Assurances 7
I.13. Résiliation du marché 7
I.14. Règlement des litiges et langues 8
I.15. Dérogations 8

II. DEUXIEME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES 8
II.1. Nombre de repas et modalités de commande 8
II.2. Composition des repas 9
II.3. Communication des menus 11
II.4. Denrées alimentaires – provenance et qualité 11
II.5. Contraintes sanitaires 12
II.6. Conditionnement 13
II.7. Conditions d'exécution des prestations 13
II.8. Développement Durable 14
II.9. Contrôle qualité 14

Préambule

Les mots « titulaire », « fournisseur », et « prestataire » sont utilisés indifféremment dans le présent document pour désigner l'entreprise à qui est confié le marché.

Les mots « acheteur », « collège » ou « établissement » sont utilisés indifféremment dans le présent document pour désigner le collège Jean Lamour.

Le sigle GEMRCN désigne les recommandations du groupement d'études des marchés en restauration collective de nutrition.

I. PREMIÈRE PARTIE : DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

I.1. Dispositions générales

I.1.1. Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) concernent :
SERVICE DE CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE COLLÈGE JEAN LAMOUR DE NANCY.

Lieu(x) d'exécution :
COLLÈGE Jean LAMOUR
56, boulevard de Scarpone
54000 Nancy

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations. Il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de commandes par le pouvoir adjudicateur (cf. infra II.1.2)

I.1.2. Décomposition du marché

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

I.1.3. Mode de passation et type d'accord-cadre

La procédure de passation est la procédure adaptée ouverte (articles L2123-1 et R2123-1 et s. du code de la commande publique).
L'accord-cadre est passé en application des articles L2125-1 1°, R 2162-1 à R 2162-6, R2162-13 et R 2162-14 du Code de la commande publique et donnera lieu à l'émission de commandes hebdomadaires.
Il est attribué à un seul opérateur économique.

I.1.4. Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :
L'acheteur valorise la prise en compte de l'approche environnementale à travers deux dispositifs :
- Une systématisation des livraisons en contenants réutilisables plutôt qu'en contenants à usage unique
- Une démarche globale environnementale du prestataire appliquée au marché et les qualités environnementales des denrées jugées au titre de la valeur technique.

I.2. Pièces contractuelles

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes
- Le présent cahier des clauses particulières (CCP)
- Le mémoire technique et ses annexes remis à l'appui de l'offre
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) et ses annexes
- Le compte rendu de la négociation, le cas échéant

- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (décret n° 2021-357 du 30 mars 2021 portant diverses dispositions en matière de commande publique et arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services).
- L'offre technique et financière du candidat

I.3. Durée du contrat

Le marché est conclu pour la période allant du 1er septembre 2023 au 6 juillet 2024.

I.4. Prix

I.4.1. Caractéristiques des prix pratiqués

Les prix des prestations faisant l'objet du présent marché sont le résultat des prix unitaires stipulés dans le bordereau des prix unitaires appliqués aux quantités réellement livrées ou exécutées.

Conformément à l'article 10.1.3 du cahier des clauses administratives générales fournitures courantes et services, les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.
Les frais de manutentions et de transport qui naîtraient du rejet ou de l'ajournement des prestations sont à la charge du titulaire.

I.4.2. Forme du prix

Le « mois zéro » (m0) d'établissement des prix est réputé être le mois de la date limite de remise des offres.
Ce prix est ferme et invariable et ne sera pas réactualisé en cours de marché.

I.5. Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

I.6. Avance

Aucune avance ne pourra être réclamée par le titulaire.

I.7. Modalités de règlement des comptes

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.
Le présent marché ne donne pas lieu à versement d'acompte, l'exécution des prestations associée à un bon de commande donnant lieu à une admission ouvre droit à un règlement partiel définitif.

I.7.1. Présentation des demandes de paiement

Les demandes de paiement seront émises mensuellement et à terme échu.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.
La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé.

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

1° La date d'émission de la facture ;
2° La désignation de l'émetteur (avec son numéro SIRET) et du destinataire de la facture ;
3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;

4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;
5° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
6° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
7° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;
8° Le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
9° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;
10°le relevé d'identité bancaire en format SEPA ;
11° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

I.7.2. Délai global de paiement

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

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

I.7.3. Paiement des co-traitants

Par dérogation à l'article 12 du CCAG, le paiement est toujours effectué sur un compte unique, ouvert au nom d'un mandataire en cas de groupement. Le mandataire s'engage à représenter seul les cotraitants auprès de l'établissement.

I.7.4. Paiement des sous-traitants

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

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

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

I.8. Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). Le marché s'exécute au moyen de commandes hebdomadaires (cf. II. 1. 2.)

Adresse d'exécution :

Collège Jean LAMOUR
56, boulevard de Scarpone
54000 NANCY

Réunion de démarrage :
Au commencement de l'accord-cadre, une réunion de démarrage peut être organisée entre le service de la commande publique, le service utilisateur et le titulaire. Idéalement sur le site du collège, elle peut être organisée à distance pour des questions pratiques.
Ces réunions ne donnent pas lieu à rémunération.

Réunion de bilan d'exécution/ rencontres :
Des réunions de bilan d'exécution des prestations ou des rencontres pourront être organisées par l'acheteur.

L’objectif de ces réunions/rencontres est de :
 constater le bon déroulement des prestations effectuées pendant les mois écoulés ;
 faire le point sur les réclamations de l’acheteur avec les actions correctives entreprises (nombre de doléances, récapitulatif des pénalités, etc.) ;
 suivre les prestations et faire respecter les obligations contractuelles ;
 analyser les statistiques, les justificatifs relatifs à la démarche d’approvisionnements en produits de qualité et durables tels que fixés par la loi EGALIM;
 analyser les axes de progrès permettant d’améliorer la qualité des prestations.
Le lieu et le jour des réunions seront fixés d’un commun accord. Ces réunions n’ouvrent pas droit à une rémunération complémentaire.

I.9. Constatation de l'exécution des prestations

I.9.1. Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives seront effectuées conformément aux articles 27 et 28 du CCAG-FCS.

I.9.2. Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS et selon les dispositions mentionnées au présent CCP.

I.10. Garantie des prestations

Il sera fait application de l’article 33 du CCAG-FCS.

I.11. Pénalités

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.
Les pénalités de retard sont appliquées sans que le titulaire ne soit invité à présenter ses observations. Le montant des pénalités n’est pas plafonné.

I.11.1. Pénalités de retard

• Si la livraison intervient entre 9h00 et 10h00, une pénalité représentant 20 % du montant HT de la prestation journalière sera appliquée ;
• Si la livraison intervient entre 10h00 et 11h00, une pénalité représentant 50 % du montant HT de la prestation journalière sera appliquée ;

• Si la livraison intervient après 11h00, une pénalité représentant 90 % du montant HT de la prestation sera appliquée.
Par ailleurs, dans ce cas de figure, si l'établissement a pris dans l'intervalle d'autres mesures pour pallier au défaut de livraison à l'horaire attendu, il pourra refuser les marchandises et appliquer les pénalités pour non-exécution des prestations prévues au point I.11.2.

I.11.2. Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeurs	Précisions
Pénalités pour non-exécution des prestations	Forfaitaire	20,0 %	Lorsque l'une des prestations n'est pas réalisée par le fait du titulaire, elle n'ouvre pas droit à règlement. En outre, le représentant du pouvoir adjudicateur appliquera d'office une pénalité : - de 20 % du montant hors taxes de la partie non exécutée de chaque livraison journalière lorsque celle-ci est supérieure à 1 000 Euros TTC, - ou une pénalité forfaitaire de 200 Euros lorsque la partie non exécutée de la livraison journalière est inférieure à 1 000 Euros TTC.
Pénalités pour mauvaise exécution des prestations	Forfaitaire	10,0 %	Lorsque l'une des prestations n'est pas réalisée conformément aux prescriptions énoncées dans le cahier des charges, le pouvoir adjudicateur peut décider de les admettre, et dans ce cas le titulaire s'expose à l'application d'une pénalité de 10 % du montant du bon de commande, sans mise en demeure préalable. Cette disposition s'applique notamment, et de manière non exhaustive, en cas de : - Non-respect des prescriptions qualitatives et quantitatives - Non-respect des règles d'hygiène

			Ces pénalités sont cumulables avec les éventuelles réfactions pouvant émaner de la procédure de vérification. En cas de non-respect de l'obligation faite au titulaire de communiquer les menus au moins 8 jours à l'avance à l'établissement (cf. point II.3 du présent document), une pénalité forfaitaire de 10 % pourra être appliquée sur l'ensemble de la commande hebdomadaire de la semaine concernée par la non-transmission du menu. En cas de retard dans la transmission de la demande de paiement telle que mentionnée à l'article I.7.1 du présent CCP, le titulaire encourt une pénalité de 10 % du montant de la facture concernée, sans mise en demeure préalable.
Pénalité pour défaut de bon de livraison	Forfaitaire	100 €	Par ailleurs, en cas de non-fourniture des bons de livraison telle que mentionnée à l'article II.7.1 du présent CCP, le titulaire encourt une pénalité fixée à 100 Euros par manquement constaté.

I.12. Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et co-traitants inclus) doit justifier, avant la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

I.13. Résiliation du marché

I.13.1. Conditions de résiliation du marché

Les conditions de résiliation du présent marché sont de manière générale définies aux articles 38 et suivants du CCAG-FCS.
En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général ou force majeure par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.
En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles L. 2142-1, R. 2142-3, R. 2142-4 et R. 2143-3 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

Par ailleurs, et par dérogation aux stipulations générales du CCAG-FCS, compte-tenu des enjeux liés à une exécution correcte et régulière du marché, lorsque l'établissement aura constaté au moins trois fois la non-exécution de la prestation, ou encore une mauvaise exécution de la prestation (retard ou tout autre motif décrit aux points I.11.1 ou I.11.2 du présent document), il sera fondé à adresser une mise en demeure au titulaire.
Dans l'hypothèse où, après mise en demeure, les dysfonctionnements subsisteraient, le collège pourrait résilier le marché aux torts exclusifs du titulaire et ce, sans délai de préavis.
La résiliation prononcée dans ce cas de figure n'ouvrira droit à aucune indemnité d'aucune sorte pour le titulaire.

I.13.2. Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement à l'acheteur par le titulaire du marché. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution du marché.

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

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

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

I.14. Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de NANCY est compétent en la matière.
Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

I.15. Dérogations

- L'article I.2 du CCP déroge à l'article 4.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article I.3 du CCP déroge à l'article 13.1.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article I.7.3 du CCP déroge à l'article 12 du CCAG – Fournitures Courantes et Services
- L'article I.11 du CCP déroge aux articles 14.1.1, 14.1.2 et 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article I.13.1 du CCP déroge aux articles 41 et 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

II. DEUXIEME PARTIE : DISPOSITIONS TECHNIQUES

Contexte

Le collège Jean Lamour accueille sur l'année scolaire 2022/23 environ 300 collégiens dont à peu près 180 sont demi-pensionnaires sur au moins un jour de la semaine. L'établissement est classé REP +.

L'établissement est équipé en cuisine satellite et dispose d'un four de remise en température, d'une chambre froide positive, d'un congélateur et d'une ligne de self comportant un bain-marie. Il est équipé en vaisselle et petits matériels nécessaires à son fonctionnement s'agissant du service mais n'est pas équipé du matériel nécessaire à la liaison froide.
Ce matériel devra donc être prévu par le prestataire et mis à la disposition du collège (voir point II.6 et II.7.1 et s.).

II.1. Nombre de repas et modalités de commande

II.1.1. Nombre de repas

La demi-pension fonctionne aujourd'hui du lundi au vendredi hors week-ends, vacances scolaires et jours fériés.
Le titulaire assure quotidiennement les prestations pour les midis uniquement.

A titre purement indicatif, le collège commande en moyenne 17000 repas sur une année scolaire avec un fonctionnement de 5 jours par semaine du lundi au vendredi, uniquement le midi.
Le rythme de livraison est le suivant : de 120 à 160 repas environ les lundis, mardis, jeudis et vendredis et de quelques repas à une dizaine environ le mercredi.

L'établissement se réserve la possibilité de supprimer les livraisons de repas des mercredis en cours d'année. Le candidat doit donc intégrer dès son offre la possibilité que le nombre de jours de fonctionnement soit réduit en cours d'année de 5 à 4 jours par semaine.

Un effectif prévisionnel sera transmis au prestataire en début d'année scolaire avec une estimation journalière purement indicative.
Les effectifs varient en effet d'une semaine à l'autre et subissent des ajustements permanents en raison des variations d'effectifs (ex : inscriptions/désinscriptions, modifications de forfaits d'un trimestre à l'autre, période du jeûne religieux, brevet des collèges, sorties scolaires ou tous autres événements affectant la fréquentation de la demi-pension…)

II.1.2. Modalités de commande des repas

Le collège fournira hebdomadairement au titulaire les quantités commandées pour chaque jour de la semaine, selon le calendrier suivant :

S étant définie comme la semaine concernée par les prestations de livraison et commençant par le lundi, la commande sera passée en S-1.

En cas d'oubli de transmission des effectifs par l'établissement, le titulaire devra se baser sur le quantitatif de la semaine en cours (dernier effectif transmis).

En outre, un ajustement du nombre de repas commandés pourra être transmis jusqu'à la veille du jour de livraison (18h, heure d'envoi du mail, vendredi 18h pour le lundi suivant).

Enfin, une demande d'annulation complète des repas commandés devra être prise en compte si celle-ci intervient avant 12h la veille du jour de livraison (vendredi pour le lundi suivant).

II.2. Composition des repas

Les repas doivent correspondre aux besoins nutritionnels (composants et grammage) prévus selon les recommandations du GERMCN pour les deux catégories de convives suivantes :

- Elèves
- Commensaux

II.2.1. Composante des repas

Déjeuner jeune ou adulte

Les repas proposés aux élèves et aux commensaux (adultes) doivent être identiques dans leur composition ainsi que dans les grammages.

Le titulaire doit prévoir quotidiennement 5 composantes pour un repas, décliné comme ci-dessous :

1°) Entrées	2 ou 3 entrées au choix au minimum en cas d'entrées froides + vinaigrette et accompagnements « maison » pour les salades Privilégier l'utilisation de produits frais de 1ère gamme pour les hors-d'œuvre En cas d'entrée chaude : 1 ou 2 au choix. Il est demandé de ne pas mixer sur une même journée des entrées chaudes avec des entrées froides, sauf accord de l'établissement sur le menu proposé (ou sauf si l'entrée chaude correspond au moins à 90 % de l'effectif prévisionnel du jour). En période hivernale, une soupe devra être proposée en entrée au moins une fois par semaine pour l'ensemble de l'effectif.
2°) Plat principal – partie viande ou substitut	L'établissement prône une alimentation qui tend à la diminution de la consommation carnée. Ainsi, et conformément à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi EGALIM, un menu entièrement végétarien devra être proposé à l'ensemble de l'effectif au moins une fois par semaine. Les autres jours de la semaine, le titulaire devra proposer tous les jours 2 plats au choix : 1 plat avec viande et 1 plat sans viande (alternative à base de poisson, d'œufs ou végétarienne) selon un pourcentage ou une répartition qui sera fournie par l'établissement au moment de la commande hebdomadaire pour chaque jour de la semaine. Il est donc demandé au titulaire de proposer de manière systématique une alternative à la viande (en plus du menu végétarien pour tous comme exigé par la loi Egalim). Pour les plats en sauce (bœuf bourguignon, goulash, blanquette de veau, blanquette de poisson etc.) les sauces seront préparées à partir d'ingrédients séparés et non de sauces toutes « prêtes » de type sachet. Les plats uniques à base de viande devront être compensés par un plat protidique sans viande ainsi que des accompagnements conformes aux prescriptions ci-dessous.
Plat principal – partie accompagnement	L'accompagnement sera toujours obligatoirement composé de deux éléments mélangés ou non : légumes : environ 40% de l'accompagnement et féculents : environ 60% de l'accompagnement Les pourcentages de répartition entre légumes et féculents pourront être revus par l'établissement tout au long de l'année scolaire. Limiter l'utilisation de produits de 4ème gamme et 5ème gamme.
3°) Fromage ou laitage	2 choix à proposer entre fromage et laitage Le fromage à la coupe devra être privilégié sur le fromage en portions et représenter l'équivalent d'au moins deux services par semaine. Le fromage râpé sur les plats de type pâtes peut être proposé en guise de fromage. Favoriser une offre de produits laitiers à forte teneur en calcium
4°) Desserts	Chaque jour, une offre différente devra être faite entre : Entremets, flans, yaourts, glaces, pâtisseries, salades de fruits frais, compotes, etc… Privilégier les propositions cuisinées « maison ». En cas de livraisons de yaourt, fromage blanc, etc… proposé « nature », des dosettes de sucre devront être livrées simultanément.

	En supplément, de façon hebdomadaire, des fruits de saison seront livrés en début de semaine. L'offre de fruits devra être mise à disposition sans restriction de quantité avec un maximum correspondant à l'effectif hebdomadaire attendu.
5°) Pains	Approvisionnement en pain frais individuel ou à couper (80 grammes par personne).

Variante du déjeuner qui pourra être demandée par le titulaire au moment de la commande hebdomadaire : panier repas pour pique-nique

Le panier pique-nique correspond à un déjeuner pour un jeune ou un adulte. Le panier repas est destiné à être consommé froid.
Il comprend :

- *2 sandwichs de 15 cm environ, l'un avec viande autre que porc et l'autre sans viande*
- *1 fruit de saison et 1 dessert à emporter*
- *1 serviette en papier*
- *1 petite bouteille d'eau*

Chaque panier devra être fourni dans un contenant individuel recyclable permettant le transport par l'élève dans son sac à dos, sauf commande spécifique en sens contraire par l'établissement.

Enfin, le prestataire devra proposer au minimum deux fois par an un menu amélioré (fin de premier trimestre et fin de deuxième trimestre par exemple). Il pourra aussi initier des repas à thème (chandeleur, semaine de l'Europe, semaine du goût, etc…), des animations au moins une fois par trimestre voire des ateliers pour développer la curiosité et l'éveil gustatif des convives.

Dans le cadre de son mémoire technique, le prestataire détaille sa proposition concrète ainsi que sa proposition d'animations supplémentaires. Il est apprécié qu'elle renforce l'éducation au goût.

II.2.2. Spécificités des menus

Les menus devront être adaptés en fonction des spécificités du public accueilli. Les spécificités suivantes sont donc à intégrer :

- Il convient de tenir compte des régimes sans porc. L'alternative proposée aux plats principaux à base de porc étant intégrée dans l'offre sans viande, la répartition entre plat protidique carné et plat non carné intègre cette dimension dans la commande hebdomadaire.

  Il conviendra néanmoins de tenir compte de cette spécificité également au niveau des entrées, desserts, etc… Ainsi, l'offre en entrées et en desserts devra systématiquement proposer une alternative sans porc. Les produits ne contenant pas de porc devront être identifiables par l'établissement (étiquetés comme tels).
- La viande doit être séparée des légumes et féculents (sauf plat unique type lasagne qui sera compensé par l'alternative sans viande).
- Les propositions de type plat unique seront obligatoirement assorties d'une alternative composée d'un plat sans viande + légumes + féculents selon la répartition formulée dans la commande hebdomadaire.
- Les régimes d'élèves relevant d'un PAI (allergies, diabète etc.) sont pris en compte dans la mesure du possible par le prestataire.

II.2.3. Rotation des menus

Le titulaire doit respecter **un cycle de rotation des menus de 4 semaines**. Dans le cadre de son **mémoire technique – Annexe A** -, le prestataire indique en détail et de manière exhaustive sa proposition d'entrées, de plats et de desserts pour 2 cycles de 4 semaines.

Pour les paniers pique-nique, dans le cadre de son **mémoire technique – Annexe A** -, le prestataire indique également en détail et de manière exhaustive sa proposition de paniers pique-nique pour 2 cycles de 4 semaines.

II.2.4. Démarche qualité de l'entreprise : des produits biologiques, frais, issus des circuits courts et équitables

La gamme des produits proposés doit être constituée pour partie de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, issus des circuits courts et répondre à des exigences de fraîcheur et de maturité des produits (délais courts entre la cueillette et la consommation) et de saisonnalité. Les produits correspondant à des labels constituent également une garantie de qualité.

Le mémoire technique du prestataire décrit avec précision **en Annexe B** l'origine des produits de chaque gamme.

L'intégration des produits doit être conforme aux normes et règlements en vigueur tel que définis au GERCM.

II.2.5. Prescriptions en matière d'offre biologique et labellisée

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite EGALIM, promulguée le 1er novembre 2018, dispose que 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont des produits bio) devront être présents dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022, dont 20% pour la part de produits bio.

Son mémoire technique précise et complète son engagement sur les produits biologiques et possédant des labels de qualité, et sur les préparations incluant ces ingrédients.

Par ailleurs, le titulaire sera tenu de réaliser lui-même les remontées de données mises en place par l'arrêté du 14/09/2022 pris dans le cadre de la loi Egalim pour le compte du collège sur la plate-forme dédiée du ministère de l'agriculture. Il rendra compte à l'établissement du contenu de ses télédéclarations à l'issue de chaque période de recensement.

II.3. Communication des menus

Les menus mensuels variés et équilibrés sur toutes leurs composantes, devront être impérativement proposés et élaborés en concertation avec la personne référente, indiquée ci-après, au plus tard 2 semaines avant le début du mois concerné.

Coordonnées : Mme Christelle Marchal, adjoint-gestionnaire :
03 83 97 88 22 - christelle.marchal@ac-nancy-metz.fr

Ces menus seront communiqués à l'établissement au plus tard 8 jours avant la semaine concernée dans un format qui permette la retransmission et la communication aux familles (fichier word, excel, pdf ou papier de format A4).

Pour les aliments susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire, le prestataire se réfèrera aux fréquences de service recommandées par le GEMRCN (contrôle du respect de ces fréquences sur la base minimale de 20 repas successifs).
Au minimum trois rencontres annuelles seront programmées entre le prestataire et le collège dans les locaux du collège
Lors de la transmission du bon de commande hebdomadaire (effectif prévisionnel de la semaine suivante), le collège pourra demander la modification de la composition d'un menu pour disposer d'un repas de type « panier pique-nique » pour le nombre d'élèves indiqué.

II.4. Denrées alimentaires – provenance et qualité

Dans le cadre de son mémoire technique – Annexe B -, le prestataire détaille de façon la plus exhaustive possible la qualité de son offre alimentaire (fournisseurs, type de gamme, lieux de production, produits frais, produits prêts à consommer, surgelés, appertisés, élaborés sous vide…).

Un tableau des fréquences de présentation des aliments en fonction de leur qualité nutritionnelle selon les spécificités de la population accueillie devra être élaboré par le titulaire et proposé au pouvoir adjudicateur pour répondre aux besoins en s'appuyant sur le texte du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) n° 2007-17 du 4 mai 2007.
Ce tableau sera communiqué lors des réunions trimestrielles qui auront lieu pendant l'année scolaire, comme évoqué à l'article II.3. du présent CCP.

Les prestations et les grammages devront être conformes aux recommandations relatives à la nutrition édictées par le GEMRCN.

De plus, toute disposition nouvelle arrêtée par le GEMRCN est applicable dès sa publication (selon la dernière mise à jour en vigueur). Pour les normes applicables, le titulaire doit se référer aux guides, aux spécifications et recommandations du GEMRCN, à la Loi EGALIM, ainsi qu'aux normes européennes en vigueur.

L'intégralité des produits devra être conforme aux normes et règlements en vigueur tels que définis ci-dessus.

II.4.1. Les fruits et légumes

D'une façon générale, il est souhaité que le titulaire favorise l'approvisionnement frais : fruits ou légumes de saison ou primeurs éventuellement surgelés. Les poudres déshydratées, notamment pour les purées ne devront constituer qu'un appoint.

II.4.2. Les viandes

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettront au pouvoir adjudicateur de suivre la traçabilité complète des viandes.

Aucune viande ne doit être passée par un attendrisseur. Les viandes reconstituées sont interdites.

II.4.2.1. Le bœuf

- La viande de bœuf à griller et à rôtir est obligatoirement de première catégorie.

- La viande hachée à griller est "pur bœuf" et est composée au maximum de 10 % de matière grasse.

II.4.2.2. Le veau

- Les morceaux à griller ou à rôtir sont de première catégorie.
- Les morceaux à braiser sont de deuxième catégorie.
- Les morceaux de blanquette sont garantis sans os, pris dans l'épaule.
- Les morceaux de sauté sont garantis sans os, parés et dégraissés, pris dans l'épaule.

II.4.2.3. Le mouton et l'agneau

- Les morceaux de sauté ou navarin seront issus d'épaule ou de gigot désossés, parés et dégraissés.

II.4.2.4. Le porc

- Côte de porc : débarrassés de leur couenne et de leur couche graisseuse
- Roti de porc : pris dans la longe entière sans l'échine
- Sauté de porc : prix exclusivement dans l'épaule.

II.4.2.5. Les volailles

- Les volailles sont de classe A.

II.4.3. Les charcuteries

- Toutes les charcuteries doivent être de qualité supérieure et, le cas échéant, garanties "Sans Porc"

II.4.4. Les poissons

- Les poissons surgelés ou non sont de qualité "sans arêtes"
- Les poissons panés sont plein filet

II.4.5. Les œufs et ovoproduits

- Les œufs utilisés seront de catégorie 0 ou 1

II.4.6. Les assaisonnements

- La vinaigrette sera élaborée par le prestataire et livrée en fonction des besoins, sauf demande spéciale de l'établissement.

II.4.7. OGM

- Les produits utilisés seront garantis sans OGM dans la mesure du possible et le label « sans OGM » ou équivalent sera mis en avant. En cas d'utilisation de produits à base d'OGM, une information devra être systématiquement délivrée.

II.4.8. Allergènes

- Le titulaire devra indiquer tous les allergènes présents dans les menus par tout moyen à sa convenance et au plus tard au moment de la livraison des repas.

II.5. Contraintes sanitaires

Le titulaire doit respecter en tous points la réglementation en matière de sécurité alimentaire en vigueur (méthode HACCP).

Le prestataire doit, à tout moment, être en mesure de démontrer qu'à tous niveaux, la réglementation est respectée et suivie au quotidien par son équipe.

Le prestataire s'engage également à effectuer tous les mois deux analyses bactériologiques. Les résultats en seront communiqués sans délai au collège et au conseil départemental. La direction du collège et le conseil départemental veilleront au strict respect des règles d'hygiène prescrites et se réservent le droit d'effectuer tous les contrôles qu'ils jugeront nécessaires.
Dans le cadre de ses compétences restauration le Département accompagne l'EPLE dans le suivi sanitaire de la prestation.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail, prévue par la réglementation.

II.6. Conditionnement

L'étiquetage des contenants devra être conforme à la réglementation en vigueur et comportera systématiquement les éléments suivants :

- La date de fabrication
- La date limite de consommation (minimum 8 jours de DLC pour les laitages)
- La date de consommation prévue
- La dénomination du plat
- Le mode de remise en température
- Le mode de stockage
- Le nombre de parts et le grammage de chaque part
- Le type de régime
- Le numéro d'agrément des services vétérinaires

Sauf demande contraire explicite, les repas sont conditionnés exclusivement en bacs gastro GN 1/1 inox hauteur 6,5 cm maximum avec couvercle.
Les fruits devront être acheminés dans des contenants fermés (de type bacs gerbables par exemple) et compatibles HACCP.
En raison de la spécificité de la cuisine qui fonctionne en mode satellite, les livraisons en contenants tels que boîtes de conserve, poches, etc… doivent au maximum être évitées et réduites au strict minimum.
Le personnel du collège n'a pas vocation à faire de déballage ni de préparation et mise en service d'entrées, desserts, etc.
En cas de nécessité (fruits au sirop par exemple), il est demandé au titulaire de se munir de contenants lavables, réutilisables et recyclables. **Les plastiques à usage unique sont proscrits**.

II.7. Conditions d'exécution des prestations

II.7.1. Livraison

Les livraisons doivent avoir lieu le plus tôt possible dans la matinée. Une plage de 30 minutes devra ainsi être définie en accord avec le collège en début de marché mais elle ne pourra en aucun cas dépasser 9h00.
Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés, parfaitement propres. La température de transport doit être comprise entre 0 et + 3°C. Le livreur devra compléter chaque jour un relevé de température sur lequel figure son nom ainsi que la température de son véhicule au moment du départ.

Adresse de livraison :
Collège Jean Lamour
Rue du Maréchal Lyautey (Maxéville) – au bout de l'impasse

La porte d'accès est équipée d'une sonnette. Le livreur devra déposer les bacs gastro jusqu'en chambre froide (pas d'étage) en présence d'un agent du collège qui procèdera aux contrôles décrits ci-dessous en présence du livreur.

Un bon de livraison sera remis à l'arrivée dans l'établissement, qui comportera les quantités journalières livrées, en portions **et** en grammes, pour chaque catégorie d'aliments.

Un contrôle quantitatif et qualitatif journalier sera alors réalisé conjointement par le livreur et par un membre du personnel de l'établissement.
Ils procéderont notamment quotidiennement à un relevé de température des denrées qui sera consigné dans un registre du collège.

Les livraisons devront être assurées en bacs gastro GN 1/1 inox hauteur 6,5 cm maximum avec couvercle et en contenants fermés pour les fruits. Ces matériels devront donc être mis à la disposition du collège pour assurer le service du jour. Le prestataire devra donc pouvoir assurer une rotation des contenants entre deux services.

Le personnel préposé au transport et à la manutention doit respecter les règles en matière d'hygiène (mains propres, tenues propres …) et de sécurité (stationnement, fermeture des accès…).

II.7.2. Récupération et nettoyage des contenants

Pour les repas livrés en contenants réutilisables qu'il met à disposition, le prestataire récupère ceux-ci lors de la livraison suivante ; ils auront été nettoyés, cependant le prestataire en assure un nettoyage complémentaire en ses locaux.
La mise à disposition, récupération et nettoyage sont intégrés dans le prix du repas.

II.7.3. Stock stratégique

Afin de pouvoir réagir à un imprévu (erreur, absence de livraison, erreur d'effectifs ou tout autre imprévu), le prestataire mettra à disposition du collège une quantité de poches de repas prêts à servir et de desserts en poche ou boîtes nécessaire à la fourniture des repas manquants.
Cette livraison devra être réalisée dès le début de l'exécution du marché.
L'EPLE suivra les dates limites de consommation de ce stock et, en cas de non–utilisation, avertira le prestataire en cas de dépassement de celle-ci. Le prestataire reconstituera le stock sur simple demande du collège.
Ce stock correspond au service journalier maximum de la semaine.
Ce stock ne fera l'objet d'aucune facturation complémentaire si son utilisation a pour origine une défaillance du titulaire.

II.8. Développement Durable

II.8.1. Insertion sociale

Le prestataire indiquera dans le mémoire technique sa proposition en termes d'insertion sociale.

II.8.2. Réduire les impacts environnementaux

Le Mémoire Technique fixe les engagements du titulaire en matière de réduction des déchets et notamment les mesures qu'il prend pour :

- lutter contre le gaspillage alimentaire (actions de prévention/sensibilisation, gestion des restes de préparations, cuisine de produits de qualité - etc...)
- assurer une réduction des emballages (conditionnement, économie et qualité des emballages).

Il prévoit également toutes dispositions permettant de limiter la consommation en eau ou en énergie.

II.9. Contrôle qualité

Le prestataire doit à tout moment être en mesure de fournir les justificatifs concernant la traçabilité de ses produits conformément aux engagements qu'il a indiqués sur son Mémoire Technique.