

Collège André CHENIER
23 rue de l'Aiguillette
13012 Marseille
Tél : 04 91 93 35 95
Fax : 04 91 93 55 77
Courriel : ges.clg.chenier@ac-aix-marseille.fr

**Marché à procédure adaptée N° 01/2024
(Articles L2123-1-1° et R2123-1-1° du code de la commande publique)**

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

OBJET DE LA CONSULTATION

Marché de fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection de repas pour le restaurant scolaire (la commande, la livraison)

TABLE DES MATIERES

TITRE 1 : PRESENTATION	2
TITRE 2 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	2
Article 1 – Personnel	2
TITRE 3 – DEFINITION DES BESOINS POUR LE REPAS.....	3
Article 2 – Evaluation du nombre de repas par site	3
Article 3 – Périodicité et calendrier des repas.....	3
Article 4 – Structure des repas.....	3
Article 5 – Repas de Noël.....	4
Article 6 – Repas de secours – réserve alimentaire.....	4
Article 7 – Livraison des denrées et définition des horaires	4
Article 9 – Spécifications particulières.....	5
Article 10 – Conditionnement des denrées.....	6
Article 11 – Réception des denrées	6
Article 12 – Equilibre alimentaire des repas	6
Article 13 – Composition des menus et chronologie	7
Article 14 – Contrôles des prestations alimentaires	8

TITRE 1 : PRESENTATION

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'élève, 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 goûteux.

La structure du repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans:

- le présent C.C.T.P.
- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- les recommandations du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) version 2.0 – Juillet 2015.
- la loi dite « EGALIM » du 30 octobre 2018 modifiée pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

TITRE 2 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 1 – Personnel

Le personnel du collège sera chargé de réaliser la préparation des repas à partir de denrées brutes fournies par la société.

TITRE 3 – DEFINITION DES BESOINS POUR LE REPAS

Article 2 – Evaluation du nombre de repas

Les nombres de repas ci-dessous sont donnés à titre indicatif, ils sont en effet susceptibles de variation, ils sont basés sur les consommations de l'année 2023 et peuvent varier ensuite.

Repas adultes et adolescents :

➤ **Estimation moyenne du nombre de repas par jour : 430**

➤ **Détails des estimations pour la durée du marché :**

	NOMBRE DE REPAS PAR JOUR			NOMBRE DE REPAS POUR LA PERIODE DU CONTRAT*		
	Quantité minimale	Quantité maximale	Quantité moyenne	Quantité minimale (130)	Quantité maximale (530)	Quantité moyenne (430)
DEJEUNER	130	530	430	24 700	100 700	81 700

*190 jours (pouvant varier de plus ou moins 5 jours)

Article 3 – Périodicité et calendrier des repas

Pendant la durée du contrat, la société devra fournir les denrées brutes destinées à la confection du déjeuner pour le restaurant scolaire.

Article 4 – Structure des repas

La société devra livrer des denrées alimentaires brutes pour préparer des repas selon le grammage adulte préconisé par le GEM-RCN : fourchette moyenne pour l'entrée, le produit laitier et le dessert ; fourchette haute pour le plat et l'accompagnement.

Pour les déjeuners :

- une entrée
- un plat protéiné principal comprenant deux choix : viande ou œufs ou poisson ou protéines végétales (lorsqu'il y a de la viande au menu, il convient de prévoir 3/4 de viande et 1/4 de poisson ou œufs ou protéines végétales)
- légumes, féculents
- un fromage ou produit laitier
- un dessert ou un fruit au choix

Le pain et les serviettes ne seront pas pris en charge par la société.

Les assaisonnements et huiles pour la confection sur place de tous les plats seront à fournir par la société, ainsi que les épices, condiments et aromates.

Article 5 – Repas de Noël

La prestation comprendra le repas de Noël. Pour ce repas, plusieurs choix seront soumis pour approbation au responsable du collège. Seule la décision finale du responsable avalisera le menu servi ce jour.

Article 6 – Repas de secours – réserve alimentaire

Le titulaire du marché devra prévoir des denrées de secours afin de palier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ainsi, dans l'hypothèse de circonstances qui empêcheraient l'acheminement normal des denrées par le titulaire, et par anticipation, ce dernier devra constituer une réserve alimentaire sur le site de restauration scolaire. Cette réserve permettra de garantir la régularité du service de restauration.

Ce stock sera géré sur place par le titulaire qui devra régulièrement le renouveler et contrôler les dates de péremption. Les soumissionnaires devront préciser dans leur offre les modalités de constitution de cette réserve (raviolis, steaks hachés, frites, ...).

L'acheteur public constituera auprès de fournisseurs extérieurs un stock de repas froids utilisables en cas d'absence du personnel habilité à utiliser le matériel pour cuisiner des plats chauds. La fourniture de repas froids ne fait donc pas l'objet du présent marché.

Dans l'hypothèse où ni les réserves de secours ni les stocks ne permettraient de fabriquer les repas pour la quantité maximale de repas prévus par jour, l'établissement se fournira auprès de fournisseurs extérieurs. Les frais engagés seraient alors à la charge du titulaire du marché après facturation par l'établissement.

Article 7 – Livraison des denrées et définition des horaires

La livraison des denrées s'effectue au moins deux fois par semaine du lundi au vendredi **entre 6 h 30 et 9 h 00 au plus tard.**

Le titulaire s'engage à livrer aux jours choisis d'un commun accord, y compris pendant les périodes de congés annuels, si l'acheteur en exprime le désir.

Le titulaire assurera la livraison des repas par ses propres véhicules, les livraisons seront franco de port et d'emballage.

Des contrôles à réception des denrées seront faits par les agents du collège, tant au niveau de la qualité que de la quantité, en présence du livreur. Les agents du collège pourront effectuer également des contrôles de température des produits surgelés au déchargement du véhicule de livraison.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau précisant le lieu de livraison, le menu, la date limite de consommation, les quantités livrées pour l'entrée, la viande, les légumes, le fromage, le dessert et d'un certificat d'authentification de la viande de bœuf remis sur chaque site.

Article 9 – Spécifications particulières

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas.

Le recours aux produits frais, locaux, bio, de saison et issus de l'élevage responsable sera privilégié afin de favoriser la production locale, d'améliorer son bilan carbone et de favoriser l'éducation au goût.

Seront toutefois exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os ou pointus, etc.) ou présentant des goûts trop forts pour les collégiens.

Exigences particulières :

- l'application du programme national de nutrition santé 2019-2023 (PNNS) ;
- la viande de bœuf sera élaborée en France. Conformément au décret N°200-1465 du 17 décembre 2002, il sera fourni par le titulaire un **justificatif ou étiquette précisant la race, le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de la viande servie ainsi qu'un affichage pour le collège (reprenant l'ensemble des renseignements) ;**
- les steaks hachés seront surgelés et leur teneur en matière grasse ne dépassera pas 15% ;
- les fruits et légumes frais seront de 1^{ère} catégorie, variés et adaptés à la saison ;
- l'utilisation des produits reconstitués et hachés sera limitée conformément au P.N.N.S. (Programme National Nutrition Santé) ;
- l'utilisation de produits frais sera obligatoire pour au moins 80% des viandes et 10% des poissons ;
- les produits surgelés seront majoritaires par rapport aux conserves et boîtage ;
- **l'approvisionnement en fruits et légumes frais de saison à hauteur de 25% minimum, en produits BIO à hauteur de 20% minimum et en produits locaux du terroir à hauteur de 25% minimum ;**
- **l'approvisionnement au minimum de 2 viandes et 1 volaille sur 20 repas successifs de produits issus de l'élevage responsable** (viandes françaises fraîches, volailles labellisées,

viandes de race, poissons frais), ainsi que des matières premières labellisées avec un traçage mensuel de ces produits ;

- **l'approvisionnement au minimum d'1 poisson frais sur 20 repas successifs ;**
- le titulaire fournira pour chaque matière première et chaque préparation alimentaire élaborée, la liste des allergènes qui doivent être indiqués au consommateur (cf. règlement européen UE N°1169/2011, appelé règlement "INCO", et décret N°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées NOR : EINC1431134D).
- **un repas végétarien sera proposé au moins une fois par semaine** (cf. article 24 de la loi EGALIM N°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

Le titulaire s'engage à fournir à tout moment sur simple demande du collège les justificatifs des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, traçabilité des viandes, attestations des fournisseurs garantissant que les produits ne contiennent pas d'O.G.M.

Article 10 – Conditionnement des denrées

Le fromage sera conditionné en portions individuelles, et fourni occasionnellement à la coupe sur demande.

Article 11 – Réception des denrées

La personne publique dispose du personnel et du matériel nécessaires pour :

- réceptionner et stocker les denrées, dans la limite des horaires habituels de travail du personnel,
- confectionner les repas proposés par le titulaire,
- assurer la bonne distribution des repas.

La personne publique assurera l'ensemble des frais afférents à la bonne conservation des denrées. 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...

Article 12 – Equilibre alimentaire des repas

Les menus proposés devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques. Ils répondront et **dépasseront** raisonnablement si possible les normes minimales recommandées.

Ces menus seront établis par du personnel qualifié et selon le goût naturel des collégiens. La société doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et les dispositions de la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et tenir compte des recommandations du GEM-RCN (version 2.0 – Juillet 2015).

Un plan alimentaire de 5 semaines minimum devra être respecté et le candidat devra produire un exemple de session de 20 déjeuners consécutifs. Ce plan devra être joint en annexe. Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés en fonction de la grille de présentation des plats sur 20 repas successifs issus des recommandations du GEM-RCN.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 5 semaines.

Des suppléments de légumes devront si possible être proposés par rapport aux quantités de base afin de pouvoir resservir les collégiens qui le souhaitent.

Les repas tiendront compte également de l'autre catégorie des convives ; les adultes.

Les soumissionnaires rempliront obligatoirement des grilles retraçant les qualités, gammes et fréquences des plats. Elles seront transmises systématiquement à l'établissement à la fin du cycle du plan alimentaire.

Article 13 – Composition des menus et chronologie

Les menus du midi seront établis par le titulaire en concertation avec le service d'intendance et le chef de cuisine du collège par cycle de 5 semaines, et présentés 2 mois à l'avance pour validation en Commission des menus.

Les menus seront adressés au collège, pour affichage. Selon les impératifs de livraison, la société se réserve la possibilité de modifier certains menus, sous réserve d'en informer le collège au moins huit jours avant.

Ces menus seront établis d'une façon logique selon les qualités diététiques nécessaires et le goût naturel des élèves et seront conformes aux normes fixées dans le cahier des clauses techniques particulières.

La livraison des denrées devra être impérativement respectée, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grève, pannes techniques importantes...) où dans cette hypothèse, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé le collège et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel des menus.

Article 14 – Contrôles des prestations alimentaires

Le collège ou le Conseil départemental des Bouches-du-Rhône peuvent, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'ils jugeront nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

Sur la base de la législation en vigueur, la personne responsable du marché ou son représentant s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et produits livrés répondent aux normes fixées par le C.C.T.P.

Fait à Marseille, le 21 mars 2024

Le Chef d'Etablissement,

Didier ASSALIT



Fait à _____, le _____

Le candidat,

Mention manuscrite "lu et approuvé"

Cachet et signature

