**Collège Marie Curie**
**46, Place de la Laïcité**
**40370 RION DES LANDES**
☎ : 05.58.57.11.40
@: ce.0400033u@ac-bordeaux.fr

ACCORD CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE PUBLIC N° MAPA 2019-01

| |
|---|
| Objet du marché : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les usagers du service de restauration du Collège Marie Curie de Rion Des Landes pendant la phase de restructuration des locaux du restaurant scolaire. |

| |
|---|
| Procédure de consultation : Marché à procédure adaptée passé en des articles R2123-1 alinéa 3° et R2123-2 (services sociaux) du nouveau code de la commande publique |

| |
|---|
| Date et heure limites de réception des offres : 7 juin 2019 à 12 heures |

## Article 1 : Contenu de la prestation

Le titulaire du marché s'engage à fabriquer et à livrer des repas en liaison froide, au service de restauration du Collège Marie Curie de Rion Des Landes.

Le titulaire du marché assure :

- L'élaboration des menus dans le respect de la législation et des recommandations en vigueur (annexe 2 du CCAP).
- L'approvisionnement en denrées (pain et assaisonnements compris) pour la préparation des repas classiques quotidiens, du repas de Noël et des repas à thème (à définir conjointement entre le prestataire et le collège) en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et en application stricte des règles d'hygiène alimentaire.
- Le conditionnement des plats cuisinés.
- Le contrôle biologique.
- Le transport et la livraison des repas complets sur le site.
- La formation et l'assistance sur site des personnels du service de restauration.

A titre indicatif, le nombre de repas est à ce jour en moyenne de 430 repas par jour (le lundi, mardi, jeudi et vendredi).

Les quantités servies, outre les grammages préconisés, devront répondre à un public d'écoliers d'élémentaire d'une part, et de collégiens d'autre part.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les textes législatifs et réglementaires et spécifications techniques relatives à ces missions.

## Article 2 : Modalités d'exécution

*2.1 - Nombre de repas à fournir, périodes et horaires*

Le titulaire du marché s'engage à assurer le service défini ci-dessus quatre jours par semaine à raison d'un déjeuner par jour, les lundis, mardis, jeudis et vendredis pendant le temps scolaire et pour la période du 1er septembre 2019 au 3 juillet 2020.

*2.2 - Les commandes*

Le collège s'engage à communiquer au titulaire du marché les périodes d'ouverture du service de la restauration scolaire et les dates de fermeture (vacances scolaires,...) ainsi que les modalités de fonctionnement.

Le nombre d'usagers peut varier chaque jour.

La commande prévisionnelle du nombre de repas à livrer la semaine (n+2), précisant le nombre pour chaque jour, sera passée la semaine (n) par mail (voir bon de commande en annexe 1 du CCAP).
Pour les repas du lendemain, le collège pourra modifier la commande, dans une proportion de - 10 % à + 10%, au moins 24 heures avant, par mail ou téléphone.

Le collège pourra demander au titulaire du marché, des repas de substitution voire des repas froids, pour pallier les préavis de grève de son personnel.

Le nombre de repas à livrer inclura le repas par jour destiné à être conservé comme plat témoin par le collège à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel. Ce plat témoin sera un échantillon représentatif des différents plats distribués aux usagers et clairement identifié.
Conformément à la réglementation en vigueur, le titulaire du marché devra également conserver un plat témoin.

Pour les collégiens et écoliers faisant l'objet d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI), le collège devra informer clairement le titulaire du marché, du nombre de repas adaptés et des aliments ou composantes à proscrire. Cette information fera l'objet d'un courrier spécifique. A la livraison chacun de ces repas adaptés sera nominativement identifié.

*2.3 - Les livraisons*

Les livraisons se feront chaque jour, au collège, le matin même de leur consommation, obligatoirement entre 7h00 et 08h00, dans les locaux provisoires de demi-pension Place de la Laïcité à Rion Des Landes.

*2.4 - Conditionnement - transport – livraison*

*2.4.1 - Conditionnement*

Les denrées seront conditionnées de façon adaptée pour maintenir une qualité optimale. Les repas devront être transportés dans des conteneurs de « qualité alimentaire » agréés pour cet usage au moyen d'un véhicule frigorifique.

Les emballages font l'objet des dispositions suivantes :

- Le **plat principal** devra être conditionné dans des barquettes de type polypropylène alimentaire ou bac de type alimentaire GN 1/1 (multi portions) fournis par le prestataire.

- Les barquettes devront comporter de manière visible et simple les indications suivantes :

  - Le nom du collège,
  - Le numéro d'agrément délivré par la D.D.C.S.P.P.,
  - La nature précise du plat,
  - Le nombre de rations par barquette,
  - La date de fabrication,
  - La date limite de consommation,
  - La température de conservation,
  - Le temps de remise en température et les indications nécessaires (temps ouvert, fermé ou perforé),
  - La composition particulièrement en produit allergène (gluten, œuf,...),
  - Leur destinataire (notamment pour les repas spécifiques).

Devront être également mentionnés de manière visible et simple, les repas sans porc, les repas végétariens et les repas de régime, de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Pour les **fromages** et **desserts**, le conditionnement sera également effectué dans des bacs de type alimentaire en portions individuelles.

*2.4.2 - Transport*

Le transport des repas sera effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de +3°C, dans le respect de la réglementation fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées périssables.

Le personnel préposé aux transports et aux manipulations devra observer les règles d'hygiène les plus strictes.

*2.4.3 - Contrôles*

Le titulaire du marché devra réaliser des autocontrôles réguliers ainsi que des contrôles quotidiens de la qualité des matières premières entrant dans la fabrication des plats servis au collège.

*2.4.4 - Livraison*

Les repas seront livrés par le titulaire du marché. Il appartiendra au collège de les stocker sur le site dans les chambres froides du service de restauration. La demi-pension provisoire ne sera équipée que de chambres froides positives, ceci excluant complètement du marché tout produit surgelé ou congelé.

Les fournitures livrées devront être accompagnées d'un bon de livraison faisant apparaître pour chaque commande :

- La date de fabrication et de conditionnement,
- La référence de la commande,
- L'identification du titulaire du marché,
- Le nombre de repas et/ou portions de chaque catégorie effectivement livrés,
- La dénomination de tous les éléments composant le menu,
- Les quantités totales exprimées à l'unité respective de chaque produit (kg, litre, boîtes...).

Ce bon de livraison, dressé en double exemplaire, sera conjointement signé par le livreur et un personnel du collège.

L'agent habilité par le collège réceptionnera les fournitures et le bon de livraison. Il procédera à un contrôle quantitatif et qualitatif.

Si le nombre de repas livrés n'est pas conforme aux quantités demandées, le collège pourra mettre en demeure le titulaire du marché soit de reprendre l'excédent livré, soit de compléter la livraison.

Les contrôles qualitatifs réalisés par le collège porteront sur :

- La conformité du moyen de transport,
- L'état des emballages et des conditionnements,
- La conformité de l'étiquetage,
- La DLC pour les produits frais et réfrigérés
- La température du produit à la livraison conforme au seuil de la législation.

Un contrôle des caractéristiques organoleptiques (aspect, odeur, couleur) sera effectué dans un délai maximum d'une heure après la livraison.

Si les fournitures livrées s'avèrent défectueuses ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché, le collège peut mettre en demeure, dans un délai d'une heure, le titulaire de remplacer les prestations qui devront être livrées au plus tard à 10h30.

La réception des repas terminée, ceux-ci passeront sous la responsabilité du service de restauration du collège qui devra assurer leur conservation dans les conditions optimales avant leur remise en température chaude (63° C à cœur en moins d'une heure) juste avant leur consommation.

*2.4.5 - Suivi de la liaison froide*

Le titulaire du marché devra désigner un interlocuteur privilégié pour le collège.

*2.5- Formation et assistance*

Le titulaire du marché sera appelé à former et assister, dès le début de l'exécution du marché, et ce dans la limite de 16 jours ouvrables pour la durée totale du marché, l'équipe des personnels du collège dans les domaines techniques divers liés à la restauration en liaison froide et à la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.

Cette formation et assistance devra porter notamment sur la préparation et la présentation des hors d'œuvre et des desserts, la présentation des plats, le rappel des connaissances en matière d'hygiène et de sécurité, la conservation et la remise en température des produits et selon le déroulement défini ci-après :

- 1 journée de formation devra être planifiée avec le Collège.
- La première semaine, soit pour les quatre premiers jours d'exécution de la liaison froide, un personnel du titulaire du marché sera présent et apportera son assistance durant tout le déroulement des tâches du service à l'exception de celles de nettoyage, depuis la livraison jusqu'à la fin de la distribution des repas au self.
- Un maximum de quatre autres jours sera laissé à la discrétion du Collège.

*2.6 - Elaboration des menus*

Le fournisseur devra assurer l'élaboration des menus prévisionnels.

Ces menus devront garantir un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d'éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Les menus prévisionnels devront parvenir au collège au moins quinze jours avant le mois de livraison pour affichage. Le pouvoir adjudicateur se réserve un délai de 8 jours pour solliciter d'éventuelles modifications sur la composition des menus. La confirmation des menus de la semaine suivante devra parvenir au collège le mercredi.

*2.7 - Composition des menus*

Les menus, variés et équilibrés, seront au minimum conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

Un plan alimentaire devra être réalisé sur 5 semaines.

Son élaboration devra s'appuyer sur le référentiel du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et la circulaire du 14 février 2012 (article L. 3231-1 du code de la santé publique) et respecter les dispositions de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche ainsi que les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) (grille de fréquence d'apparition des aliments, grammages adaptés à l'âge des convives..), le règlement départemental du service annexe d'hébergement et de restauration et de la Charte Qualité Landes.

La traçabilité des produits devra être assurée par le titulaire du marché.

En matière de traçabilité des produits (particulièrement en ce qui concerne la viande bovine, la volaille et les aliments sans organismes génétiquement modifiés), le titulaire du marché devra expliciter sa politique d'approvisionnement et justifier pour affichage:

- choix et provenance des produits,
- cahier des charges par type de produit,
- choix des fournisseurs,
- modalités et moyens de contrôle sur ses fournisseurs d'origine,
- de l'hygiène et de la qualité des matières premières.

Un approvisionnement de proximité sera à privilégier.
Lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, le titulaire du marché devra privilégier des produits frais et saisonniers.

Les aliments issus de manipulations génétiques ou contenant des produits issus de manipulations génétiques ne seront pas utilisés.

Pour les collégiens faisant l'objet d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI), des plats de substitution devront être proposés en cas d'allergie à certains aliments, en cas de régimes liés à la santé ou régimes spéciaux. Lors de la livraison ces repas adaptés devront être nominativement identifiés.

*2.8 - Composition des repas*

Les repas comporteront :

- 1 entrée (soupe, crudités, légumes cuits, charcuterie, entrées chaudes…),
- 1 plat protidique principal (viande, volaille, poisson, charcuterie…),
- 1 plat d'accompagnement (garniture de légumes ou de féculents),
- 1 fromage ou 1 produit laitier,
- 1 dessert (fruit, pâtisserie,…).

Composition des repas froids (pique-nique) :

- 1 salade
- 1 sandwich conditionné de façon individuelle
- 1 fruit
- 1 biscuit
- 1 fromage individuel
- 1 petite bouteille d'eau

Il est à noter que le transport de ce pique-nique depuis le service de restauration du collège jusqu'à son lieu de consommation sera de la responsabilité du collège.

Composition du repas de Noël :

- Deux entrées (saumon et foie gras)
- 1 plat protidique en relation avec Noël
- 1 plat d'accompagnement (de préférence pommes frites ou pommes dauphines…)
- 1 fromage (de chèvre ou de brebis)
- 1 dessert en relation avec Noël
- 1 ballotin de chocolats (mini-célébrations)
- 1 ou 2 clémentines.

La fourniture du pain sera assurée par le collège (sauf pour les repas froids)
L'assaisonnement sera fourni autant que de besoin.
Les sauces des plats protidiques pourront être présentées à part.
Les fruits seront livrés à maturité.

## Article 3 : Vérifications des spécifications alimentaires

Le collège pourra, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'il jugera nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché par les services de son choix.

Ces contrôles pourront notamment porter sur le respect des spécifications alimentaires (quantité, valeur nutritionnelle, gastronomique et microbiologique, hygiène).

Le collège pourra à tout moment faire appel à la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (D.D.C.S.P.P.) afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits, de la propreté du matériel utilisé et de la tenue du personnel du titulaire du marché.

Enfin, le titulaire sera informé des éventuelles critiques formulées auprès du service de restauration scolaire par ses usagers. Ces observations pourront faire l'objet de demandes d'ajustement tant d'un point de vue qualitatif que quantitatif.

## Article 4 : Engagements du titulaire

*4.1 - Continuité du service de restauration*

Le titulaire du marché devra assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure dûment constaté, ou de retard imputable au collège (retard de commande).

Il devra informer le collège des éventuelles difficultés (grèves, causes diverses) et prendre toutes mesures de substitution afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de livrer le repas initial.

En accord avec le collège, il assurera un service minimum de type « repas froid ».

En cas d'interruption, totale ou partielle de la fabrication ou du service de livraison des repas, le collège se réserve le droit d'assurer le service de restauration par tout moyen à sa convenance aux frais et risques du titulaire.

*4.2 - Garanties sanitaires*

Les installations de la cuisine du titulaire du marché seront agréées par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (D.D.C.S.P.P.).

Une copie du certificat d'agrément garantissant les capacités du titulaire à se conformer à la Règlementation européenne ainsi qu'aux principaux textes de référence rappelés en annexe de la présente, sera produite au collège.

Le titulaire du marché devra respecter les règles d'hygiène pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison au collège et assurer, à ses frais, les formations nécessaires sur les normes d'hygiène à respecter.

*4.3 - Responsabilités*

Le titulaire du marché sera responsable de la qualité sanitaire du produit fabriqué et du maintien de cette qualité jusqu'à la date limite de consommation prévue qu'il aura déterminée, dès lors qu'auront été respectées par le collège les conditions de conservation et d'utilisation.

A Rion, le 29 avril 2019.

Le Pouvoir adjudicateur

COLLEGE MARCEL CURIE Le Principal RION DES LANDES

Bruno DAGUERRE

**Lu et approuvé par le candidat**

**Signature**