CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché public de prestations de services

Marché passé en procédure adaptée

en application des articles R2123-1 à R2123-3 et R2162-1 à R2162-3

du Code de la Commande Publique.

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :

Dénomination: Lycée Jacques MONOD
Adresse - ville : 46 rue du Fort - 92140 CLAMART
Téléphone : 01 46 45 31 33
Email : int.0921555r@ac-versailles.fr

Objet du marché :

Fourniture de repas en liaison froide et en barquette individuelle

Personne responsable du marché :
M. Christophe BONTÉ, proviseur

Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :
Mme Géraldine MAËS, adjointe gestionnaire

Comptable assignataire des paiements:
Mme Christelle BERGERON, agent comptable

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

Sommaire

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

- Article 9 : Opérations de vérification d'admission des denrées
- Article 10 : réactivité aux alertes

Article 1 : Définition des prestations

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

Ces repas seront servis **les lundis, mardis, jeudis et vendredis**, selon une plage horaire déterminée par le lycée.

Le présent marché est passé pour une durée ferme de 7 semaines (du 5 septembre 2022 au 21 octobre 2022).
Il peut être expressément reconductible 1 fois pour une durée de 6 semaines (du 7 novembre 2022 au 16 décembre 2022).
Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

A l'issue de cette période, le marché pourra être prolongé selon l'article R 2194-5, si les travaux de reconstruction de la cuisine définitive ne sont pas terminés. Une modification du marché public sera alors signée entre les parties.

Le nombre estimatif de repas à livrer du 5 septembre au 21 octobre 2022 est de 10 000 repas.

À titre indicatif, la volumétrie des repas servis par le lycée à la même période en 2021-2022 est de 10 000 repas.

La prestation comprend:

- L'élaboration des menus en conformité avec la loi Egalim et les recommandation G-RCN,
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication des repas classiques, à thèmes ou festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'EPLE,
- Le conditionnement des plats cuisinés **en barquettes individuelles pour toutes les composantes**
- L'utilisation de contenant jetables 100% recyclables et/ou à faible impact environnemental sera à privilégier
- La fourniture de tous les consommables pour le repas sous forme de sets (serviette, couverts, verre) en conformité avec la loi Egalim
- Le transport et la livraison des repas sur site (adresse mentionnée en page 1),
- Un tableau de remise en température (temps et température de réchauffage, température de conservation avant distribution,,….) des différentes denrées sera communiquée à l'EPLE
- Le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.
- Un suivi dans les locaux de l 'EPLE, en tant que de besoin, par une personne qualifiée « liaison froide »

Article 2 : Description détaillée de la prestation repas :

Les denrées sont commandées, livrées et entreposées par le titulaire. Leur transport et stockage sont effectués sous sa responsabilité.
Les horaires et conditions de livraison seront données par l'établissement avant le début du contrat.

Conformément à l'ensemble des recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (G-RCN), et en respectant les saisonnalités, chaque repas devra comporter au minimum :

- un hors d'œuvre à choisir parmi deux, dont au moins une crudité (les crudités seront fraîches)
- un plat protidique principal à choisir parmi deux, dont un plat avec poisson ou œuf
- un plat d'accompagnement (le conditionnement individuel nécessite une alternance entre féculent/légume).
- un plat protidique uniquement végétarien (sans choix protidiques d'origine animal) favorisant le fait maison, une fois par semaine dans le cadre d'un choix unique mais avec 2 propositions

- un laitage et un fromage au choix par moitié
- un fruit (fruits crus 2 services par semaine) ou un dessert (fruit cuits, dessert lacté, pâtisserie) pour les 2 autres services.
- du pain bio à volonté,
- sel, poivre, sucre, condiments (moutarde, ketchup, sauce salade) en dosettes individuelles suivant l'accord de la commission menu (comme précisé ci-dessous)
- des sets de serviette, couverts et verres jetables

Un produit de saison est un aliment que l'on consomme quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production. Il respecte donc le cycle naturel de sa croissance sans que celle-ci soit accélérée par son mode de production comme les serres chauffées (ou serres chaudes) pour les légumes et fruits.

Le pourcentage de répartition des choix dans le menu sera défini préalablement avec le lycée et pourra être révisé régulièrement.

Les denrées doivent être servies sans parcimonie (**Grammage maximum des recommandations G-RCN pour la tranche d'âge concernée, à savoir adolescents de 15 à 18 ans**).

Les projets de menus sont établis par le titulaire et soumis au lycée et comprend la liste les allergènes présents dans chaque plat

Sauf raisons particulières et justifiées, le menu n'est pas susceptible de changement. En cas de modifications, ces dernières ne doivent pas modifier la qualité nutritionnelle et organoleptique du menu.

Un repas de type pique-nique sera fourni sur demande du lycée. En effet, des paniers repas pourront être servis en lieu et place des repas.

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

Article 3 : Elaboration des menus

Le titulaire s'engage à présenter des projets de menus établis conformément à la recommandation n° J5-07, rédigée par le G-RCN (version 2.0 de juillet 2015) et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui rend notamment obligatoire les fréquences du G-RCN, ainsi qu'au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Il veillera notamment à ce que soient respectées les recommandations relatives :

- Aux apports nutritionnels conseillés (diminution des apports de lipides, augmentation des apports de fibres, vitamines, fer et calcium, respect des grammages minimaux par assiette préconisés pour les adultes et adolescents),
- à la fréquence de présentation des plats sur 20 repas consécutifs.
- La loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dites EGALIM ;
- Le Programme National Nutrition Santé 2019-2023 qui détermine les objectifs nutritionnels ;
- Le paquet hygiène avec :
- Le règlement CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires ;
- Le règlement CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

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

Ce stock sera constitué de :

Entrées et plats :

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

Produits laitiers individuels :

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

Desserts individuels :

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

Article 4 : Normes et certifications à respecter

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

Les obligations :

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

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

Pour rappel, la région IDF accepte les labels privés MSC ET ASC pour les poissons dans le cadre de la part Egalim mais refuse le label Bleu blanc cœur dans ce même cadre.

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

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

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

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

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

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

Perturbateurs endocriniens :

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

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

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

Les denrées (qualité et quantité) doivent être conformes aux spécifications établies et listées aux articles précédents.
Le titulaire doit faire procéder aux autocontrôles réglementaires par un laboratoire agrée. Les résultats des contrôles sont systématiquement fournis au lycée. La périodicité des contrôles est conforme à la réglementation en vigueur.
En cas de besoin, le titulaire s'engage à faire analyser à ses frais les plats jugés litigieux par le lycée.
Les contrôles exercés par le titulaire ne s'opposent pas à ce que le lycée organise un contrôle qui peut porter sur les denrées comme sur les prélèvements de surface.

Le lycée peut, s'il le juge nécessaire, procéder à tous contrôles en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités d'exécution (par lui-même ou via un prestataire extérieur). Il peut faire appel aux services vétérinaires.

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

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture du lycée pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation.

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

Article 7 : Procédure de passation des commandes par le lycée

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

Le prestataire s'engage à fournir les coordonnées d'une association au lycée fin que celui-ci puisse y faire appel en cas d'excédents journaliers.

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

Article 8 : Horaires et conditions de livraison

8.1. Horaires et périodicité

Les livraisons des repas sont effectuées par le titulaire de la façon suivante : au plus tard le matin même du jour de leur consommation à 7H00 au lieu de réception du service de restauration du lycée (horaires définitifs à établir en accord avec le lycée).

8.2. Conditions de livraison

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

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

Article 9 : Opérations de vérification et de réception des denrées

La conformité de la livraison s'apprécie au regard des critères qualitatifs et quantitatifs suivants :

- conformité des denrées livrées par rapport aux menus et fiches techniques tels qu'arrêtés en accord entre le lycée et le titulaire,
- conformité des denrées par rapport aux stipulations contractuelles (grammage des portions, valeur nutritionnelle et qualitative, respect des règles d'hygiène…),
- conformité de la livraison par rapport aux quantités figurant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de livraison.

Par dérogation aux délais indiqués à l'article 27. du C.C.A.G - F.C.S., le titulaire devra, dans la demi-heure qui suit la livraison non conforme, proposer et mettre en œuvre une solution qui obtienne l'accord du lycée.

En cas d'impossibilité, de refus ou d'absence de réponse, le lycée prend immédiatement une décision de réfaction ou de rejet pour la livraison concernée et les pénalités prévues au CCAP s'appliquent de plein droit.
Les bons de livraison doivent être signés conjointement par le représentant du lycée et par le représentant du titulaire. Un exemplaire du bon de livraison est remis au lycée, le second exemplaire est conservé par le titulaire.

Article 10 : Réactivité aux alertes

En vertu du principe de précaution, le titulaire devra être réactif aux alertes provenant notamment de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le blocage et le retrait des produits à risque devront être opérés sans délai.