CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES CONCERNANT LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON D'UN PLAT PRINCIPAL ET SES GARNITURES EN LIAISON FROIDE POUR LE SERVICE DE RESTAURATION TEMPORAIRE DU LYCEE POLYVALENT ARISTIDE BRIAND A GAP

DU 30/03/2020 AU 04/07/2020

Pouvoir Adjudicateur :
Lycée Polyvalent Aristide Briand
Madame AUTEROCHE, Proviseure
20 Avenue Commandant Dumont
CS 50155
05007 GAP CEDEX
TEL : 04 92 52 84.59
Mel : Christine.Bosson@ac-aix-marseille.fr

Type de procédure :
Marché selon la procédure adaptée (code de la commande publique)

Objet du marché :
Restauration scolaire – fourniture d'un plat chaud principal (se référer à l'article 6-3 relatif à la composition des repas) en liaison froide.

Lieux de livraison :
Entrée fournisseurs du Lycée Polyvalent Aristide Briand – 20 Avenue Commandant Dumont – 05000 GAP – Hautes-Alpes

Caractéristiques principales :
Fourniture de repas en liaison froide pour une durée étalée sur 14 semaines (de la semaine n° 14/2020 à la semaine n° 27/2020) soit du 30/03/2020 au 04/07/2020.
Il n'y aura pas de livraison pendant la période de vacances scolaires du 11 au 26 avril 2020 (zone B), ni lors de jours fériés ou ponts (1er mai, 8 mai, 21 et 22 mai, 1er juin 2020).

Date limite de réception des offres : le lundi 10 février 2020
Heure limite de réception : 12h00

Préambule
Le présent cahier des charges a pour but de définir avec précision les exigences et les besoins en matière de qualité et de quantité minimales nécessaires à l'alimentation de jeunes lycéens et collégiens ainsi que du personnel du Lycée Polyvalent Aristide Briand, à l'occasion du déjeuner et du dîner. Les propositions devront tenir compte de ces différents éléments, la liste n'étant pas exhaustive, le fournisseur doit fournir une charte de qualité ainsi que des exemples de procédures

s’y rapportant.
Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important, où une prestation de qualité doit être offerte tant sur :
- le plan hygiénique : repas sains, dans les conditions d’hygiène et de qualité irréprochable conforme au respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)
- le plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digestes conforme aux normes du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

Le service de restauration est à la disposition exclusive des élèves inscrits au lycée Aristide Briand et au collège Mauzan et des adultes travaillant régulièrement sur le site.

Article 1 – Objet du marché
Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de plats cuisinés principaux, midi et soir (viande / poisson / garnitures) ou plat unique admis principalement pour le repas du soir:

Article 2 – Forme et durée du marché
Le présent marché est un marché de fournitures. On distingue deux tranches.

Pour la première tranche du 30/03/2020 au 06/06/2020, les besoins estimés devraient être approximativement de 16808 plats pour le service du midi et 4078 plats pour le service du soir.
Pour la seconde tranche du 08/06/2020 au 04/07/2020, les besoins devraient être approximativement de 2865 plats pour le service du midi et 368 pour le service du soir.
Soit un total sur les deux périodes confondues de 19672 plats de midi et 4446 plats pour le soir, soit 24118 plats au total sur la globalité de la période (voir annexe 1).

Le marché est conclu à compter du 30 mars 2020 jusqu'au 4 juillet 2020 inclus et pourra être prolongé jusqu'à la fin des travaux, par lettre recommandée envoyée avant le 15 août 2020 si les travaux de rénovation devaient exceptionnellement prendre du retard et perdurer sur septembre 2020.

Article 3 – Documents régissant le marché et documents nécessaires pour faire acte de candidature
Le présent marché est soumis au code de la commande publique notamment les articles L-1110-1 à L-2123-1.
Les documents contractuels régissant le marché sont présentés à l'article 2 du règlement de la consultation.

Article 4 - Critères de jugement des offres
Se référer aux critères d'attribution de la page 1 du règlement de la consultation.

Article 5 – Contenu de la prestation
Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer entre 20000 et 25000 plats chauds durant 14 semaines destinés aux différents usagers de la cantine scolaire du lycée. Les effectifs de cette restauration (collégiens, lycéens et commensaux) sont soumis à de fortes variations.

La prestation se décline en la fourniture et livraison de plats pour le repas du service de midi (pour les demi-pensionnaires et internes), ainsi que de plats pour le service du soir (internes).

Il faut distinguer 2 périodes :
Période de fréquentation normale : du 30/03/2020 au 06/06/2020
Période de fréquentation basse : du 08/06/2020 au 04/07/2020

Pour tenir compte des fluctuations d'effectif, le lycée communiquera un prévisionnel le mercredi de la semaine précédente. Dans l'idéal, un ajustement de ce prévisionnel pourra se faire la veille avant 10H dans une limite de variation de plus ou moins 10%.

Ces estimations sont données à titre indicatif et n'engagent nullement le lycée. Ainsi, si le nombre de repas sur la période du marché n'est pas atteint, aucune indemnité ne pourra être demandée par le titulaire.

Le titulaire assure :
5.1. Menus – grammages
- l'élaboration des menus :

Les propositions de menus seront établies à l'avance par le prestataire sur 4 semaines selon un plan alimentaire précis, et soumis pour approbation à l'établissement. Ils seront étudiés et renvoyés avec d'éventuelles modifications.
Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité et la variété.
Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas ou plusieurs menus sont proposés) à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.
Le cahier des grammages utilisé pour chaque catégorie de convives sera conforme aux prescriptions réglementaires.

5.2. Animations
La société de restauration est tenue de présenter des menus variés et originaux afin d'éviter la monotonie.
La société de restauration pourra mettre en œuvre des animations dont elle proposera le programme à l'établissement pour avoir son accord préalable. Ces éventuelles animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement et rester dans les prix habituels du restaurant scolaire. Elles ne devront pas être prétextes à promotion de publicités de marques et produits.

5.3. Fabrication
La fabrication des repas sera en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration et avec les dispositions et certifications en vigueur

5.4. Conditionnement
- les plats livrés à réchauffer seront réalisés dans le conditionnement qui servira à la remise en température afin d'éviter des manipulations inutiles
- les plats confectionnés devront impérativement être dans des bacs gastro en inox d'une hauteur maximale de 10 cm, afin d'être compatibles avec la capacité de nos fours de réchauffe. **- -**
- Ces bacs seront fermés par des couvercles hermétiques.

5.5. Transport
- le transport des repas sur le site du lycée sera effectué par le prestataire avec un véhicule réfrigéré dans le respect des normes en vigueur.
- La livraison des plats préparés devra se faire la veille avant 10h.
- En période de fréquentation normale, soit du 30/03/2020 au 06/06/2020, la livraison des repas devra s'effectuer une fois par jour, soit la veille avant 10h.
En période de fréquentation basse, soit du 08/06/2020 au 04/07/2020, les livraisons de repas pourraient être groupées sur 2 ou 3 jours par semaine, dans la mesure où la DLC est respectée pour la consommation des jours suivants.
- Les bacs de la veille seront récupérés par le prestataire lors de la livraison du jour suivant. Ces bacs seront nettoyés par le lave-batterie du lycée.
- les consignes seront exclues (palettes, cagettes etc…)

5.6. Contrôles
- Préparations culinaires

- la société fera assurer à ses frais des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur durant les phases de préparation culinaire. Le lycée fera assurer à ses frais des contrôles bactériologiques des préparations avant service. La société donnera au lycée le nom du laboratoire utilisé, le mode d'intervention et sa fréquence. Une copie du compte rendu de visite sera adressée au lycée

- Vérification des livraisons

- les contrôles portent sur :

- Le contrôle à cœur de la température
- le respect qualitatif et quantitatif de la commande
- la conformité des produits livrés
- la fraîcheur, la qualité et la température des produits livrés
- le contrôle des poids indiqués sur le bon de livraison
- la salubrité et les conditions de transport et la propreté du personnel
- le respect de la réglementation européenne en matière d'étiquetage
- le bordereau de livraison devra être, impérativement, présenté au personnel du lycée en charge de la réception qui le visera et pourra émettre des réserves ou refuser une livraison non conforme

Article 6 – Conditions particulières d'exécution

6.1. Caractéristiques du service restauration

✓ Aspect technique

Le lycée ne dispose pas d'une installation complète de cuisine. Il fait appel à une « cuisine centrale de fabrication des repas », qui utilise en principe le système dit de « liaison froide » : les repas sont préparés et réfrigérés en cuisine centrale, livrés réfrigérés au lycée en bacs gastro inox avec étiquettes.

La cuisine du lycée ne procédera qu'à la remise en température au moment du service.

✓ Périodes et jours de fonctionnement normaux

Le midi : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi

Le soir : du lundi au jeudi

En période scolaire zone géographique B (Académie Aix-Marseille)

✓ Périodes et jours de fonctionnement spécifiques

Vacances scolaires : pas de restauration.

Jours exceptionnels de fermeture : les jours fériés prévus par la règlementation - cas de force majeure, grève (absence du personnel). Dans ces derniers cas, le lycée mettra tout en œuvre pour prévenir au plus tôt le prestataire.

✓ Jours à événement particulier

Sorties et voyages scolaires : le lycée s'engage à prévenir le prestataire de la baisse d'effectif soit journalière, soit temporaire pour la durée du voyage. Dans le cadre de sorties scolaires, des repas type pique-nique pourront être commandés au prestataire.

✓ Fréquentation à prévoir

Le tableau de fréquentation prévisionnelle permettra à la société de restauration de mieux évaluer le nombre de repas à servir, sachant que les commandes seront ajustées par le chef de cuisine selon les modalités à définir avec le prestataire.

✓ Horaires du service

Le midi :11h00-13h30

Le soir : 19h

✓ Installation

Un plan des locaux provisoires pourra être fourni, sur demande, au prestataire.

6.2. Élaboration des menus

Le titulaire s'engage à l'avance, à présenter une prévision de menus établis conformément aux spécifications du GEMRCN.

Les propositions de menus seront établies à l'avance sur 4 semaines selon un plan alimentaire précis, et soumis pour approbation à l'établissement, lors de la Commission menu.

Pour info, les dates de « Commissions menu » du lycée sont les suivantes (sous réserve de modification) :

- Mardi 10/03/2020
- Mardi 07/04/2020
- Mardi 19/05/2020
- Mardi 16/06/2020

6.3. Composition des repas

Chaque repas fourni pour le lycée devra comprendre 4 composants :

- ✓ Composant 1 – un plat composé d'une viande ou d'un poisson ou d'un plat alternatif de protéine végétale ou d'un plat végétarien (choix viande poisson 70% -30%)
- ✓ Composant 2 - un plat composé d'une viande ou d'un poisson ou d'un plat alternatif de protéine végétale ou d'un plat végétarien (choix viande poisson 70% -30%) - Différent du composant 1 et proposant systématiquement un plat alternatif de protéine végétale sur l'un des 2 composants.

Chaque fois que du porc sera servi, une alternative devra être systématiquement proposée, afin de respecter les convictions religieuses.

- ✓ Composant 3 – une garnitures composée de légumes
- ✓ Composant 4 – une garnitures composée de féculent

La prestation attendue ne comprend pas :

- le pain, la vaisselle, l'entrée et les desserts.
- les condiments : sel, poivre, sucre dose, moutarde dose, ketchup dose, mayonnaise dose, vinaigrette

Les produits frais seront privilégiés, ensuite les produits surgelés. Le poisson sera de préférence frais, éventuellement surgelé. Les légumes de saison seront privilégiés.
Afin d'éviter tout gaspillage et répondre aux attentes des lycéens, il pourra être commandé des quantités différentes entre chaque composant d'un repas.
Toute autre variante avec des produits labellisés pourra être proposée.

6.4. Fabrication et traçabilité des produits

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption.
Les repas doivent être préparés dans une cuisine centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire.
La société s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'OGM et de farines animales, à privilégier l'utilisation de produits frais et si possible issus de productions raisonnées et/ou locales. Le prestataire fournira tout document justificatif à la demande du lycée.
Il sera indiqué la part des produits frais dans les matières première mises en œuvre.
La proportion de viandes en sauce ne doit pas dépasser 50% des prestations. Sont à exclure les abats sous toutes ses formes.
Pour les steaks hachés comme pour l'ensemble des viandes, le titulaire doit garantir un approvisionnement 100% viande française (animaux nés, élevés et abattus en France). Les produits reconstitués ne pourront être servis qu'une seule fois par semaine.
Les poissons devront être calibrés sans peau et sans arrête.
Les légumes frais seront variés et de préférence de saison.
Des échantillons témoins (repas témoin) de chaque composante du repas, travaillé par la cuisine, seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant six jours après le jour de consommation, soit une semaine.
La société de restauration respectera les normes HACCP en vigueur (décret du 29/09/1997). Elle garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair et aisément consultable.

6.5. Transport des repas
Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température comprise entre 0° C et 4° C en liaison froide.
Il ne sera pas livré de produits surgelés.
Le prestataire assurera le déchargement des fournitures, les repas doivent rentrer dans les locaux de restauration aux frais et risques du titulaire.

6.6. Livraison des repas
Les repas seront à livrer à l'entrée fournisseurs du lycée Polyvalent Aristide Briand, 20 Avenue Commandant Dumont, 05000 GAP
En période scolaire, la livraison aura lieu quotidiennement avant 10h00.

Article 7 – Prix
Pour la constitution du dossier attendu, se référer au règlement de la consultation.
Détermination des prix
Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de février 2020. Les prix sont réputés fermes et définitifs pour une durée de un an à compter de la signature du contrat.

Article 8 –Commandes
Les commandes ont lieu le mercredi de la semaine S-1 et seront transmises par messagerie électroniques. Les directives pourront être modifiées afin de favoriser la continuité du service et ce dans l'intérêt des deux parties.

Article 9–Vérification et admission
9.1. Opérations de vérification quantitative
Les opérations de vérification quantitative ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.
Si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du bon de commande, la personne chargée de la vérification mettra le titulaire en demeure : soit de reprendre l'excédent fourni, soit de compléter la livraison dans les deux heures. A défaut d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.
9.2. Opérations de vérification qualitative
Les opérations de vérification qualitative ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché notamment en ce qui concerne le respect des températures de livraison des repas et la qualité des produits frais.
Le titulaire doit faire connaître au lycée, les cuisines dans lesquelles se dérouleront les différentes phases de la fabrication. Il s'engage à procurer le libre accès des cuisines à l'autorité chargée de la surveillance des phases de fabrication (services vétérinaires).
9.3. Réfaction et rejet
A l'issue des opérations de vérification formelle qualitative suivie d'un examen visuel, si les repas livrés ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché mais qu'ils présentent des possibilités d'admission en l'état, la personne responsable du marché pourra prononcer de manière expresse soit une réfaction qui consiste à une réduction de prix, selon l'étendue des imperfections constatées soit un rejet partiel ou total.
En cas de rejet, le titulaire du marché est tenu, sauf décision contraire, de remplacer les fournitures rejetées.
Les frais de manutention et de transport entraînés par le rejet des fournitures sont supportés par le titulaire.
A défaut, d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser

par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

Article 10. Normalisation
Le titulaire déclare que les repas livrés sont conformes aux prescriptions du Groupement d'étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, conformément au code de la commande publique.

Article 11 –Assurances
Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels.
Il s'engage, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité.

Article 12 –Modalités de règlement
12.1. Demandes de paiement
Les demandes de paiement sont adressées, au service comptabilité du lycée polyvalent Aristide Briand – 20 Avenue Commandant Dumont – CS 50155 - 05007 GAP CEDEX
Les factures comprennent obligatoirement, outre les mentions légales, les indications suivantes :
- les dates et numéros du bon de commande
- le lieu de livraison
- le prix unitaire du repas Hors T.V.A
- le prix global T.T.C.
- les références bancaires

12.2. Paiement
Le paiement doit intervenir dans un délai de trente jours à compter de la réception de la demande de paiement.
Le paiement est effectué en euros au compte ouvert au nom du titulaire mentionné dans l'acte d'engagement.

Article 13 - Résiliation
L'inexactitude des renseignements communiqués à l'appui des candidatures prévus dans le code de la commande publique peut entraîner la résiliation du marché aux torts exclusifs du titulaire.
Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part, le lycée pourra décider de faire réaliser la prestation par un concurrent, à ses frais et aura le droit d'assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, sans discussion possible de la part de celui-ci, par toute personne et tous moyens appropriés préalables sans mise en demeure.
En outre, si le prestataire de service ne remplit pas les obligations du cahier des charges de manière répétitive, le lycée pourra prononcer la résiliation du marché, après notification à ce dernier par lettre recommandée AR. L'effet sera alors immédiat.

Article 14 - Litiges
En cas de litiges résultant de l'application des clauses du présent cahier des charges, seul le Tribunal Administratif de Marseille est compétent.

Article 15 – Composition de l'offre
Le titulaire détaillera dans son offre, tel que stipulé dans le règlement de consultation :
Conditions de prix - Voir article 7 du présent CCP et du règlement de consultation.
Les autres composants sont décrits à l'article 2 du règlement de consultation.

Le titulaire détaillera dans son offre, tel que stipulé dans le règlement de consultation :

Article 16 – Calendrier
Se référer à l’article 3 du règlement de la consultation.

A GAP