**Fourniture de repas**

**pour la restauration**

**scolaire**

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES**

**Marché de fourniture de repas en liaison chaude**

à partir du 1er septembre 2020 pour l’année scolaire 2020-2021

renouvelable 2 fois maximum soit 3 années scolaires.

**Cahier des CHARGES**

|  |  |
| --- | --- |
| **COLLÈGE LES ROCHES GRAVÉES** | **1 RUE GERVILLE RÉACHE****97114 TROIS RIVIÈRES** |
| Téléphone : 0590 92 90 70 - Fax : 0590 92 76 03 | **email :** **ce.9710707s@ac-guadeloupe.fr** |

Marché à procédure adaptée passé en application de l'article 28 du code des marchés publics

**SOMMAIRE**

[**Cahier des Clauses ADMINISTRATIVES ParticuliÈres (CCAP)** 5](#_Toc40032199)

[**ARTICLE 1 – FORME DU CONTRAT** 6](#_Toc40032200)

[**ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU DOSSIER** 6](#_Toc40032201)

[**2-1 Pièces relative à la candidature**  6](#_Toc40032202)

[**2-2 Pièces relatives à l’offre**  6](#_Toc40032203)

[**ARTICLE 3 – DATE D’EFFET DU CONTRAT - DURÉE ET FIN DE CONTRAT** 7](#_Toc40032204)

[**ARTICLE 4 – PRIX DES PRESTATIONS - VARIATION DES PRIX** 7](#_Toc40032205)

[**4-1 Contenu et détermination des prix** 7](#_Toc40032206)

[**4-2 Nature des prix** 8](#_Toc40032207)

[**4-3 Prix d'un menu modifié** 8](#_Toc40032208)

[**4-4 Actualisation et révision des prix** 8](#_Toc40032209)

[**4-4.1 Cadre général** 8](#_Toc40032210)

[**4-4.2 Révision des prix** 8](#_Toc40032211)

[**ARTICLE 5 – MODALITÉS DE RÈGLEMENT** 8](#_Toc40032212)

[**ARTICLE 6 – LIVRAISON - DÉLAI ET PÉNALITÉS** 9](#_Toc40032213)

[**ARTICLE 7 – CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC** 10](#_Toc40032214)

[**ARTICLE 8 – DISPOSTIONS SPÉCIALES Á LA FIN DES MARCHÉS** 10](#_Toc40032215)

[**ARTICLE 9 – RESPONSABILITÉ - ASSURANCE** 10](#_Toc40032216)

[**ARTICE 10 – CLAUSES COMPLÉMENTAIRES** 11](#_Toc40032217)

[**10-1 Règlement amiable des litiges** 11](#_Toc40032218)

[**10-2 Droit et Langue** 11](#_Toc40032219)

[**10-3 Conciliation** 11](#_Toc40032220)

[**10-4 Élection de domicile** 11](#_Toc40032221)

[**10-5 Timbre – Enregistrement** 11](#_Toc40032222)

[**10-6 Assistance et Conseil** 12](#_Toc40032223)

[**Cahier des Clauses Techniques ParticuliÈres (CCTP)** 13](#_Toc40032224)

[**ARTICLE 1 – PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT** 14](#_Toc40032225)

[**ARTICLE 2 – DÉFINITION DU MARCHÉ** 14](#_Toc40032226)

[**2-1 Objet du CCTP** 14](#_Toc40032227)

[**2-2 Volume de repas objet du marché** 14](#_Toc40032228)

[**ARTICLE 3 - DÉTAIL DE LA PRESTATION** 14](#_Toc40032229)

[**3-1 Préparation des repas** 14](#_Toc40032230)

[**3-2 Elaboration des menus - Prescriptions alimentaires et diététiques - Qualité des repas** 15](#_Toc40032231)

[**3-2.1 Composition des déjeuners** 15](#_Toc40032232)

[**3-2.2 Spécifications nutritionnelles** 15](#_Toc40032233)

[**3-2.3 Menus particuliers** 16](#_Toc40032234)

[**3-3 Transport et Livraison** 16](#_Toc40032235)

[**ARTICLE 4 - VÉRIFICATION DE L’EXÉCUTION DE LA PRESTATION** 17](#_Toc40032236)

[**4-1 Contrôle permanent** 17](#_Toc40032237)

[**4-2 Contrôles par l’intermédiaire d’agents spécialisés** 17](#_Toc40032238)

[**4-3 Contrôles bactériologiques des denrées** 17](#_Toc40032239)

[**ARTICLE 5 - ÉVALUATION DE LA PRESTATION** 17](#_Toc40032240)

[**ARTICLE 6 – EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE L'EPLE** 18](#_Toc40032241)

[**6-1 Exigences relatives à la préparation des repas** 18](#_Toc40032242)

[**6-1.1 Les locaux** 18](#_Toc40032243)

[**6-1.2 Plat témoin** 18](#_Toc40032244)

[**6-2 Exigences relatives au transport** 18](#_Toc40032245)

**Fourniture de repas**

**pour la restauration**

**scolaire**

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES**

# **Cahier des Clauses ADMINISTRATIVES ParticuliÈres (CCAP)**

**Fourniture de repas en liaison CHAUDE**

|  |  |
| --- | --- |
| **COLLÈGE LES ROCHES GRAVÉES** | **1 RUE GERVILLE RÉACHE****97114 TROIS RIVIÈRES** |
| Téléphone : 0590 92 90 70 - Fax : 0590 92 76 03 | **email :** **ce.9710707s@ac-guadeloupe.fr** |

Marché à procédure adaptée passé en application de l'article 28 du code des marchés publics

## **ARTICLE 1 – FORME DU CONTRAT**

Le marché est un marché de fourniture de repas en liaison chaude pour la Restauration scolaire du Collège Les Roches Gravées situé dans la commune de TROIS RIVIÈRES GUADELOUPE.

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée en application de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

Le présent marché est soumis aux dispositions de l’ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et du décret du 25 mars 2016 n° 2016-360 relatifs aux marchés publics.

Le marché est passé sous la forme d'un marché à bons de commande (article 77 du Code des Marchés Publics).

## **ARTICLE 2 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU DOSSIER**

### **2-1 Pièces relative à la candidature**

* La lettre de candidature DC1.
* La copie des pouvoirs en cas de délégation de signature.
* Une déclaration sur l’honneur pour justifier que le candidat n’entre dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 à 50 de l’ordonnance et à l’article 51 du décret.
* L’annexe 1 (ou 2) au RC complétée et signée.
* La déclaration du candidat (imprimé DC2) accompagnée des justificatifs visés aux articles 48 et 49 du décret (pour présentation candidature) et articles 50 à 54 du décret pour les pièces justificatives à savoir : la copie du ou des jugements prononcés, s’il est en redressement judiciaire et la justification de ses capacités professionnelles, sur les 3 derniers exercices des techniques et financières (moyens humains, moyens techniques, moyens financiers, références pour des marchés similaires…), le chiffre d’affaires des 3 dernières années, les références de marchés similaires en cours
* Une attestation d’assurance à jour.
* Un relevé d’identité bancaire IBAN.

### **2-2 Pièces relatives à l’offre**

* L’acte d’engagement complété et ses annexes, datés et signés.
* Le cas échéant, la déclaration de sous-traitance.
* Le cahier des charges comprenant le CCAP et le CCTP, paraphés, datés et signés.
* Un mémoire justificatif élaboré par le candidat sur les mesures qu’il compte adopter pour l’exécution du marché précisant :
* la présentation détaillée du lieu de fabrication des repas, les modalités d’exécution de la fabrication (hygiène et sécurité alimentaire), la diversité et l’équilibre des menus proposés,
* la politique en matière de choix des fournisseurs, les procédures d’achats, de stockage, de fabrication, l’origine et la qualité des produits, la valorisation des filières courtes,
* un projet de menus (sur 1 semaine), un organigramme de la société, les moyens en personnel, les références professionnelles du personnel,
* l’expérience en développement durable de l’entreprise (gestion des déchets, limitation des emballages…), critères sociaux développés par l’entreprise…
* Il est également demandé au candidat de joindre à l’offre :
* Les certificats sociaux et fiscaux (NOTI2 ou équivalents).
* une copie de l’extrait K Bis du registre du commerce ayant moins de 6 mois d’ancienneté, ou équivalent pour les candidats établis hors de France.
* une attestation sur l’honneur de la réalisation du travail par des salariés employés régulièrement au regard des articles L 1221-10 à L 1221-12, L 3243-1 à L 3243-2 et L 3243-4 et R 3243-1 à R 3243-5 du code du travail.

Les pièces générales étant réputées connues des entreprises, ces dernières ne sont pas matériellement jointes au marché.

## **ARTICLE 3 – DATE D’EFFET DU CONTRAT - DURÉE ET FIN DE CONTRAT**

Le marché prendra effet à sa notification.

**Les prestations débuteront le 1er septembre 2020 à 0h00 pour l’année scolaire 2020-2021, renouvelable deux fois, soit 3 années scolaires maximum.**

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions suivantes :

* A la date d'expiration du contrat.

A l'expiration du contrat, le prestataire de service est tenu de remettre à l'EPLE, en état normal d'entretien, tous les biens et équipements de l'EPLE utilisés le cas échéant pour l'exécution dudit contrat. Cette remise est faite sans indemnité.

* En cas de résiliation du marché par L'EPLE.

L'EPLE peut résilier le contrat à tout moment, sans indemnité, avec préavis d'un mois, en cas de manquement aux obligations contractuelles, ou des textes en vigueur.

En outre, le marché peut être résilié par l'EPLE, sans préavis ni indemnité, dans le cas d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou pour des motifs d'intérêt général.

La décision prend effet à compter de la date de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, au lieu du domicile du prestataire de service.

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le prestataire s'engage à fournir à l'EPLE, sur sa demande, tous les éléments d'informations qu'elle jugera utiles.

* En cas de résiliation du marché par le prestataire.

Le marché pourra être résilié par le prestataire pour les motifs et aux conditions précisées par les articles 29 à 36 du Cahier des Clauses Particulières applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services pour le marché qui le concerne.

* En cas de déchéance du prestataire.

En cas de faute particulièrement grave, lorsque le prestataire n'assure pas l'exploitation du service dans les conditions requises depuis plus de cinq jours, l'établissement peut prononcer la déchéance du titulaire du marché. Cette décision doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de dix jours.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du prestataire.

## **ARTICLE 4 – PRIX DES PRESTATIONS - VARIATION DES PRIX**

### **4-1 Contenu et détermination des prix**

Le prestataire assure :

* L'élaboration des menus,
* La fabrication des repas classiques ou festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration,
* Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
* Le transport et la livraison des repas jusqu'au service de restauration du Collège Les Roches Gravées,
* Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais de contrôles microbiologiques prévus par la règlementation en vigueur.

### **4-2 Nature des prix**

Le présent marché est traité à prix unitaire, les prix des prestations sont réputés fermes pour toute la durée du marché.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application du prix figurant à l'acte d'engagement dûment complété par le titulaire.

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date de l’établissement des prix.

### **4-3 Prix d'un menu modifié**

Exceptionnellement, lorsqu'une composante d'un menu est modifiée pour quelque raison que ce soit, le prestataire est dans l'obligation de fournir un produit de qualité équivalente. Le repas est facturé au prix initialement prévu.

Le titulaire doit dans ce cas en informer au préalable le gestionnaire du service restauration, qui se prononcera sur la proposition faite.

L'EPLE reste libre de refuser la proposition de substitution par écrit (télécopie ; email) s'il juge que le produit proposé en remplacement ne convient pas ou n'est pas un strict équivalent. Dans ce cas, le titulaire a l'obligation de faire d'autres propositions jusqu'à l'accord sans réserve du pouvoir adjudicateur.

### **4-4 Actualisation et révision des prix**

#### **4-4.1 Cadre général**

Le prestataire de service s'engage sur le montant des prix unitaires des repas.

Les prix unitaires pour la durée du présent contrat doivent être fixes à l'intérieur d'une même année scolaire.

#### **4-4.2 Révision des prix**

Avant toute révision de prix, le prestataire de service s'engage à soumettre une proposition à l'EPLE. En tout état de cause, le prix révisé ne devra pas excéder le taux prévu par l'arrêté, pris en application du décret en vigueur relatif aux tarifs des cantines scolaires.

## **ARTICLE 5 – MODALITÉS DE RÈGLEMENT**

La livraison des repas est constatée par la signature d'un bon de livraison remis au Collège comme préalable à la facturation.

Les prestations seront facturées par mois en fonction du nombre de repas réellement servis.

Dans le cadre de la dématérialisation, les factures devront être adressées de préférence sur la plateforme [Chorus Pro](https://chorus-pro.gouv.fr/)

A défaut, les factures ou mémoires du prestataire seront adressées de façon impersonnelle en trois exemplaire dont un original à :

Collège les Roches Gravées

Service de Gestion

1 Rue Gerville Réache

97114 TROIS RIVIÈRES

ou déposée sur l'adresse email suivante : intendant.9710707s@ac-guadeloupe.fr

Les factures devront comporter les mentions suivantes :

* La raison sociale de la société prestataire
* Le numéro du registre du commerce
* La domiciliation bancaire ou postale avec le numéro du compte bancaire, tel qu’il est précisé dans l’acte d’engagement
* Le numéro et la date du marché
* La date d’établissement de la facture
* Le nombre de repas préparés correspondant au nombre de repas commandés
* Les prix hors taxe, le montant de la TVA en vigueur, le montant TTC.

Toute facture non conforme à ces dispositions sera retournée au titulaire. Le délai de paiement débutera à réception d'une facture récapitulative mensuelle conforme.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique, après service fait, dans le délai global de paiement de 30 jours à compter de la date de réception de la facture récapitulative mensuelle par le collège Les Roches Gravées.

Tout retard de paiement donnera lieu au versement d'intérêts moratoires dont le taux est fixé par la règlementation en vigueur *(Décret 2013 – 269 du 29 mars 2013. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d’intérêt de la principale facilité de refinancement appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l’année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points).*

## **ARTICLE 6 – LIVRAISON - DÉLAI ET PÉNALITÉS**

Le prestataire assurera le transport des repas du lieu de production au point de distribution dans des véhicules adaptés permettant le maintien des produits à température adéquate.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres.

Le prestataire s’engage à livrer les repas dans la matinée à partir de 8h00 et avant **11h00 impérativement**.

L'agent du collège responsable de la restauration constatera la quantité et la qualité de la commande et en vérifiera la conformité.

Le livreur devra pouvoir être en mesure de donner toutes informations utiles concernant l’utilisation des produits.

Chaque livraison est accompagnée d'un bon de livraison. Un double du bon de livraison est joint systématiquement à la facture correspondante. L'original du bon de livraison est remis au réceptionnaire. Le double quant à lui est rendu au livreur, après les vérifications et l'admission des fournitures, opérations qui donnent obligatoirement lieu à un émargement et ajout des réserves éventuelles sur ce document par le réceptionnaire.

En aucun cas le bon de livraison ne peut servir de facture.

En cas d'erreur de livraison afférente au titulaire, une livraison complémentaire pourra être assurée dans un délai maximum d'une heure.

Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer tous les textes réglementaires concernant le transport en liaison chaude des denrées alimentaires.

Le prestataire s'engage à assurer le réapprovisionnement des condiments et assaisonnements au plus tard 3 jours calendaires suite à la demande du collège.

Le prestataire s'engage pendant la durée du contrat à assurer régulièrement la continuité du service.

En cas de livraison non effectuée ou refusée, il est fait application de l'article 36 du CCAG-FCS permettant à l'établissement de se pourvoir d'office où il juge utile aux frais et risques du prestataire.

Les dépenses occasionnées seraient automatiquement déduites de la facture suivante ou à payer.

## **ARTICLE 7 – CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC**

Le titulaire s’engage à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il doit informer le Gestionnaire du Collège ou le service de gestion des éventuelles difficultés et prendre toutes les mesures de substitution.

En cas de grève de son personnel ou toute autre cause imputable au prestataire, il est tenu d’assurer un service minimum, de type repas froid, dans le respect des recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Ce repas de service minimum devra être livré prêt à la consommation, au plus tard à 11h00 le matin même de la consommation.

En cas de manquements répétés, le titulaire s’expose à une rupture de contrat.

Le titulaire indiquera dans son offre, les mesures mises en place pour assurer la continuité du service.

## **ARTICLE 8 – DISPOSTIONS SPÉCIALES Á LA FIN DES MARCHÉS**

Le matériel mis à disposition par le prestataire auprès du Collège sera restitué à la fin du marché. Il sera tenu compte de l’usage normal qui aura été fait de ce matériel.

En cas de contestation, un expert sera nommé d’un commun accord.

L’affaire sera soumise au juge du tribunal administratif du lieu d’exécution du marché concerné, sur l’initiative de la partie la plus diligente.

## **ARTICLE 9 – RESPONSABILITÉ - ASSURANCE**

Le prestataire est responsable de la bonne exécution de l’ensemble des missions qui lui sont confiées, notamment en ce qui concerne la continuité du service public et ne pourra faire état de fait de grève, congés ou maladie de son personnel ou de tout autre motif pour se soustraire à ses obligations.

Le prestataire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations. La responsabilité de la collectivité ne peut être recherchée à l’occasion d’un litige provenant de la gestion du prestataire.

Dans le cadre de ses activités le prestataire est seul responsable vis à vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit. Il lui appartient de souscrire, auprès d’une ou plusieurs compagnies d’assurances, les garanties d’assurances qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d’exploitation. La garantie doit notamment s’étendre aux dommages pouvant résulter de ses équipements et installations et des personnels du service, hors personnel de surveillance.

Le prestataire doit souscrire un contrat d’assurance de manière à couvrir la responsabilité qu’il peut encourir en cas d’intoxication alimentaire ou d’empoisonnement pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d’intoxication alimentaire et d’empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement offertes sur le marché français de l’assurance.

Le contrat devra couvrir également les dommages matériels (atteinte à la structure et aux substances des matériels, y compris les vols commis par les agents ou facilités par leur négligence, et du fait des produits).

En cas de sinistre, le titulaire doit prendre toutes les dispositions pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'exécution du marché.

Le prestataire fournira en début de chaque période annelle, une attestation d’assurances précisant les risques garantis ainsi que les montants des garanties et la justification du paiement régulier des primes d’assurances.

Le prestataire devra tenir informé l'établissement de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnie d'assurance, garanties …) dans un délai de un mois. Toutefois cette communication n'engage en rien la responsabilité de l'établissement pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre l'étendue des garanties où le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

## **ARTICE 10 – CLAUSES COMPLÉMENTAIRES**

### **10-1 Règlement amiable des litiges**

En cas de difficulté sur l'interprétation ou l'exécution du présent marché, les parties tenteront de résoudre leurs différends à l'amiable. Les contestations qui se rapportent au présent contrat et qui n'auraient pas pu être réglées à l'amiable seront de la compétence du Tribunal Administratif de BASSE-TERRE.

### **10-2 Droit et Langue**

En cas de litige, le droit Français est seul applicable. Le tribunal Administratif du lieu de résidence administrative de l'adjudicateur est seul compétent. Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou mode d'emploi doivent être rédigés en français.

###

### **10-3 Conciliation**

Au cas où l'exécution de l'une des clauses du présent marché serait rendue impossible, par une cause extérieure à la volonté des parties, chacune s'efforcera d'exécuter ladite clause dans la mesure du possible et de se rapprocher de l'autre partie afin d'établir une nouvelle clause dont l'esprit et la lettre seront les plus proche possibles de l'ancienne clause.

### **10-4 Élection de domicile**

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire fera élection de domicile en son bureau siège social, le Collège Les Roches Gravées, responsable du marché ayant pour domicile :

1 rue Gerville Réache 97114 TROIS RIVIÈRES

### **10-5 Timbre – Enregistrement**

Les droits de timbres et les droits d'enregistrement auxquels pourrait donner lieu le présent marché, seront à la charge de la partie qui aura rendu cette obligation nécessaire.

### **10-6 Assistance et Conseil**

Tout le long du marché, le prestataire assurera le bon fonctionnement de la livraison des repas, à minima via la mise à disposition d'un interlocuteur privilégié pour l'établissement.

Le prestataire retenu sera tenu d'assister l'établissement en cas de nécessité sur le lieu de restauration.

Chaque candidat proposera en la matière et de façon détaillée le type d'assistance qui constitue selon lui le service plus efficient au vu des contraintes fixées.

**Fourniture de repas**

**pour la restauration**

**scolaire**

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES**

# **Cahier des Clauses Techniques ParticuliÈres (CCTP)**

**Fourniture de repas en liaison CHAUDE**

|  |  |
| --- | --- |
| **COLLÈGE LES ROCHES GRAVÉES** | **1 RUE GERVILLE RÉACHE****97114 TROIS RIVIERES** |
| Téléphone : 0590 92 90 70 - Fax : 0590 92 76 03 | **email :** **ce.9710707s@ac-guadeloupe.fr** |

Marché à procédure adaptée passé en application de l'article 28 du code des marchés publics

## **ARTICLE 1 – PRÉSENTATION DE L'ÉTABLISSEMENT**

Le Collège Les Roches Gravées est un EPLE situé dans la commune de Trois Rivières.

Il regroupe les personnels de direction, les enseignants, les personnels administratifs, techniques, de santé, d'encadrement et de surveillance ainsi que les des élèves du second degré. Environ 550 personnes fréquentent régulièrement l'établissement.

## **ARTICLE 2 – DÉFINITION DU MARCHÉ**

### **2-1 Objet du CCTP**

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de définir les caractéristiques techniques du marché pour la fourniture de repas en liaison chaude pour la restauration scolaire du Collège.

**Les repas seront livrés au service de restauration du collège**

La catégorie de repas servie est le déjeuner.

L’objectif est d’assurer, tous les jours de la semaine, une alimentation variée et régulière aux rationnaires de l'établissement, élèves du second degré (demi-pensionnaires et externes autorisés) et commensaux.

### **2-2 Volume de repas objet du marché**

Le service de restauration scolaire fonctionne pendant les périodes scolaires (hors vacances scolaires et jours fériés) pour les déjeuners les lundis, mardis, jeudis, vendredis.

L'effectif est compris entre 100 et 300 rationnaires par jour **(sous réserves d'effectif confirmé à la commande)**.

Les commandes sont effectuées de façon hebdomadaire par le Collège en général le vendredi de la semaine sauf cas exceptionnel, par mail.

La commande précise le nombre de repas par jour de la semaine qui suit.

A titre exceptionnel, ce nombre peut être modifié en plus ou en moins au plus tard 24 heures avant la livraison.

En cas de grève au sein de l'établissement, l'effectif du jour sera communiqué au prestataire au plus tard à 7h00 du matin. Ce dernier peut être nul.

Dans ce dernier cas, le prestataire ne peut se prévaloir de ce présent marché pour recevoir quelconque indemnité.

## **ARTICLE 3 - DÉTAIL DE LA PRESTATION**

### **3-1 Préparation des repas**

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d’hygiène précisées dans les règlements européens CE 852/2004, 1278/2002, à l’arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et l’arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Le titulaire doit fournir les certificats d’agrément délivrés par les services de l’inspection vétérinaire concernant les locaux de fabrication.

Pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée au prestataire pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, le présent contrat serait résilié de plein droit, dès notification de ce retrait par le prestataire.

### **3-2 Elaboration des menus - Prescriptions alimentaires et diététiques - Qualité des repas**

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des élèves.

Le prestataire s'engage à présenter à l'établissement les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des élèves, notamment la circulaire du 25 juin 2001 (BO spécial n° 9 du 28 juin 2001).

Un plan mensuel de menus est établi par le prestataire et soumis à l'examen de la commission des menus de l'établissement qui le valide.

L'établissement transmet son accord au plus tard 2 jours avant la date de réalisation des repas.

Toute modification apportée aux menus prévus est portée sans retard à la connaissance de l'établissement qui en informe ses usagers.

Le prestataire présente des menus variés permettant notamment de découvrir le patrimoine gastronomique de la Guadeloupe (en priorité) et de la caraïbe. Afin de permettre une alimentation de qualité pour tous et également de rapprocher les producteurs des consommateurs, il sera demandé de privilégier les acteurs économiques départementaux.

#### **3-2.1 Composition des déjeuners**

Les menus seront présentés par le prestataire sur la base suivante :

* Un hors d'œuvre **en portions individuelles** (une possibilité de choix peut être offerte)
* 2 repas protidiques au choix ou trois obligatoires si une préparation à base de porc est principalement proposée,
	+ au minimum 60% de produits locaux (bio si possible)
	+ 60% de viande
	+ 40% de poisson
* Un plat d'accompagnement (chaque jour des légumes dit vert, féculent etc.),
* Un fromage ou un laitage (si aucun produit lacté n'est compris dans le plat principal ou dans le dessert)
* Un dessert
* Du pain en **portions individuelles.**

#### **3-2.2 Spécifications nutritionnelles**

Dans l’élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels et caloriques spécifiques de l’enfant.

Le plan alimentaire devra respecter notamment :

* Les normes diététiques et les besoins caloriques des enfants (adaptation à l’âge),
* La variété des plats proposés (apprentissage du goût),
* L’équilibre des menus sur la journée et la semaine,
* Les menus proposés devront être équilibrés et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

Les menus répondront aux normes minimales recommandées par :

* la recommandation relative à la nutrition du GEMRCN N° J5-07 du 4 mai 2007,
* la circulaire interministérielle du 25 Juin 2001 relative à la nutrition de l’écolier.

Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront les normes du GEMRCN et/ou les recommandations officielles.

Pour chaque plat protidique, y compris pour les produits transformés de l’industrie agroalimentaire, le taux de protides / lipides sera supérieur à 1,5.

Un plan alimentaire de 4 semaines minimum devra être respecté.

Il devra être adapté à l’âge des enfants, éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle.

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas des enfants servis répondront aux normes correspondantes de l'Éducation Nationale et du GEMRCN.

Les spécifications liées aux régimes particuliers feront l’objet de protocoles établis et présentés au prestataire qui **s'engage à fournir des repas spécifiques pour les élèves bénéficiaires d'un Protocole d'Accueil Individualisé**.

#### **3-2.3 Menus particuliers**

Le prestataire s’engage à réaliser à la demande de l'établissement un service particulier notamment pendant les périodes de fêtes (Noël, Epiphanie, Pâques) ainsi que pour l'organisation des animations à thèmes organisées par le collège (semaine du goût et autres…).

Ces animations ayant pour objet, entre autres, d’éduquer les enfants en matière d’équilibre alimentaire et en matière de goût.

L'établissement s'engage à prévenir le prestataire 7 jours à l'avance pour toute préparations de repas festif ou à thème.

### **3-3 Transport et Livraison**

Le prestataire assure l’approvisionnement à partir de l’unité de fabrication jusque dans les locaux de la restauration scolaire. Afin de maintenir les produits à une température comprise adéquate le transfert des plats sera assuré dans des caissons isothermes.

Le prestataire s’engage à mettre la disposition du collège le matériel nécessaire compatible avec le transport en liaison chaude des produits.

Pour les produits en liaison froide, la rupture de la chaîne du froid ne sera admise que si la sécurité reste assurée, c’est-à-dire pour de très courtes périodes telles que le chargement et le déchargement des produits.

Le titulaire doit clairement stipuler dans son offre les modalités de transport qu’il compte mettre en œuvre et le descriptif du matériel utilisé.

Le livreur procède à l’acheminement des denrées jusqu’à l’intérieur des locaux de la restauration.

## **ARTICLE 4 - VÉRIFICATION DE L’EXÉCUTION DE LA PRESTATION**

### **4-1 Contrôle permanent**

L'établissement peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu’il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

* De salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison),
* Nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées),
* Quantitatives (grammages),
* Qualitatives (aspect, goût, etc…..).

Le titulaire s’engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par des représentants de l'établissement.

### **4-2 Contrôles par l’intermédiaire d’agents spécialisés**

Le collège peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

* Direction Départementale des Services Vétérinaires,
* Direction Départementale de la Concurrence et de la Répression des Fraudes,
* Direction Départementale de l’Action Sanitaire et Sociale.

Ces contrôles inopinés sont effectués pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits de l'hygiène générale des locaux, de la propreté du matériel utilisé et de la tenue du personnel de la société de restauration.

Ces interventions ne font pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l’exercice de leur fonction.

L'EPLE peut lors de chaque contrôle négatif mettre en demeure le titulaire de respecter ses obligations.

### **4-3 Contrôles bactériologiques des denrées**

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas livrés, conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des règlementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis à l'EPLE dès qu'ils sont connus.

## **ARTICLE 5 - ÉVALUATION DE LA PRESTATION**

L'établissement se réserve la possibilité de procéder à des sondages auprès des usagers pendant la durée d'exécution du présent marché afin de mesurer leur satisfaction.

L'établissement tiendra une fois par an une réunion ayant pour objet de faire le point sur l’ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le titulaire. Dans ce cadre sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation.

## **ARTICLE 6 – EXIGENCES SPÉCIFIQUES DE L'EPLE**

Les exigences de l'établissement concernent les règles d'hygiène et la règlementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.

### **6-1 Exigences relatives à la préparation des repas**

#### **6-1.1 Les locaux**

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire répondant à la règlementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène précisées dans les règlements européens CE 852/2004, 178/2002, l'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 8 juin 2006.

Le titulaire doit fournir les certificats d'agrément délivrés par les services de l'inspection vétérinaire concernant les locaux de fabrication.

Pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée au prestataire pour quelque cause et à quel titre que ce soit, le présent contrat serait résilié de plein droit, dès notification de ce retrait par le prestataire.

#### **6-1.2 Plat témoin**

Conformément à la règlementation, des plats témoins seront conservés chaque jour à des fins d'analyse sur le lieu de fabrication et conservés au froid entre 0° et +3° pendant 5 jours.

Le Collège se réserve le droit de procéder à tous contrôles qu'il jugera utiles.

### **6-2 Exigences relatives au transport**

Le titulaire s'engage à respecter la règlementation en vigueur sur l'hygiène des personnels de livraison.

Le titulaire s'engage à fournir la traçabilité du nettoyage et de la désinfection du véhicule et des accessoires de livraison.

Il serait souhaitable que le véhicule de livraison soit équipé d'un système de communication en liaison constante avec les services du titulaire et du collège.

Trois Rivières, le

La Principale du Collège Le Prestataire de service[[1]](#footnote-1)

1. *Signature précédée de la mention "Lu et approuvé* [↑](#footnote-ref-1)