

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché passé en procédure adaptée
en application des articles R2123-1 à R2123-5 et R2162-1 à R2162-4
du Code de la Commande Publique.

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :
Dénomination : Cité scolaire Victor Hugo
Type d'acheteur public : Etablissement Public Local
d'Enseignement
Adresse – ville : 27 rue Sévigné 75003 PARIS
Téléphone : 01.49.96.41.60
Email : ce.0750648x@ac-paris.fr

Objet du marché :
**Fourniture de denrées avec assistance
technique**

Personne responsable du marché :
Madame Isabelle de Rigal, Provisoire

Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :
Monsieur Jean-Christophe Abgrall, Secrétaire général :

Comptable assignataire des paiements :
Monsieur Jean-Christophe Abgrall, Agent-comptable

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 : Description détaillée de la prestation assistance technique
- Article 7 : Suivi de l'exécution du marché par le titulaire
- Article 8 : Opérations de vérification d'admission des denrées
- Article 9 : réactivité aux alertes

Article 1 : Définition des prestations

1.1 Prestations de fourniture de denrées avec assistance technique :

Le titulaire s'engage à livrer des denrées avec l'assistance technique sur site pendant les périodes scolaires aux convives du lycée et du collège (élèves, convives de passage, personnels commensaux et de service).

Ces repas seront servis **du lundi au vendredi** (les détails des jours d'ouverture de la demi-pension seront précisés par le lycée), selon une plage horaire déterminée par le lycée. Les variations de fréquentations du 2^e et 3^e trimestre seront appréciées par le prestataire au travers des informations données par le lycée, appelé ici EPLE.

Le présent marché est passé pour une durée ferme d'un an à compter du 05/01/2026, reconductible tacitement 3 fois pour la même durée, soit une durée maximale de quatre ans
Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

Dans le cas où l'EPLE déciderait de ne pas reconduire le marché, celui-ci notifiera au titulaire sa décision par écrit, au plus tard deux mois avant la date d'anniversaire du marché.

Le cas échéant, cette décision n'ouvrira pour le titulaire aucun droit à indemnité à ce titre.

La prestation comprend :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La transmission de recettes pour la mise en œuvre

Le nombre maximum de repas sur l'intégralité du marché (période initiale et reconductions) est de : 240 000 repas

À titre indicatif, la volumétrie des repas servis en 2024-2025 par lycée est la suivante :

1^{er} trimestre : 26 155

2^e / 3^e trimestres : 29 419

1.2 Prestations d'assistance technique de restauration :

Le titulaire du marché doit fournir une assistance technique à :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La transmission de recettes pour la mise en œuvre

L'élaboration des menus sera effectuée en collaboration avec l'établissement au cours de la commission « menus » si l'EPLE en est doté.

La gestion des achats sera à la charge du titulaire et il devra prendre en compte l'état des stocks communiqué par l'établissement afin de limiter le gaspillage en proposant des menus adaptés.

Article 2 : Description détaillée de la prestation repas :

Les denrées seront commandées et livrées par le titulaire. Leur transport est effectué sous sa responsabilité.

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 trois, dont au moins une crudité (les crudités seront livrées brutes et fraîches et non 4^e gamme)
- un plat protidique principal à choisir parmi deux, dont un plat avec poisson ou œuf (la viande sera livrée fraîche et non surgelée)
- un plat d'accompagnement à choisir parmi deux dont un légume vert
- un menu végétarien favorisant le fait maison par semaine avec double choix (journée exclusivement végétarienne)

- qui exclut les chairs animales)
- un laitage ou un fromage (Non emballés individuellement de préférence)
- un fruit ou un dessert (en choix dirigé, par produit équivalent nutritionnellement) : fruit à privilégier (entiers, en salade de fruits maison, en purée de fruits...) ou dessert (à raison d'une pâtisserie ou dessert glacé maximum par semaine). Les fruits au sirop devront être en sirop allégé en sucre.
- du pain bio à volonté,
 - sel, poivre, sucre, condiments (moutarde, ketchup, sauce salade) suivant l'accord de la commission menu (comme précisé ci-dessous)
- des serviettes mises à disposition des convives par le titulaire du marché.

Lorsque le menu comportera une viande de porc, le choix d'un plat sans porc sera systématiquement proposé aux convives.

Il y aura une journée exclusivement végétarienne avec double choix sans produit à chair animale. Le recours aux produits transformés devra être limité au maximum. Les recettes faites maison seront à privilégier largement.

Les plats végétariens à base de soja seront limités à 1 fois par mois.

Le pain quotidien devra être issu de l'agriculture biologique.

La volaille proposée sera label rouge.

Les denrées doivent être servies sans parcimonie (GRAMMAGE AU MAXIMUM DU G-RCN, précisé par convive).

Les projets de menus sont établis par le titulaire et soumis au lycée sur la fréquence de 20 repas consécutifs.

Le lycée les approuve ou demande des modifications.

Une commission « menus » sera mise en place par le lycée afin de valider les menus des 20 repas consécutifs 2 semaines au plus tard avant leur application. La composition de la commission « menus » sera fournie au prestataire.

Un menu à thème sera proposé mensuellement, celui-ci étant accompagné de la décoration de la salle selon la thématique.

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 gastronomique 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, commandés entre 10 et 3 jours avant le besoin.

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.

Le titulaire respectera également les lois et règlements applicables et notamment :

- 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.

Le projet de menus, où sont détaillés tous les plats en termes précis, liste les allergènes présents dans chaque plat. Il est établi pour les repas consécutifs afin de garantir l'équilibre alimentaire et éviter toute lassitude des jeunes consommateurs.

Le titulaire s'engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu'ils ont été arrêtés par le lycée sauf raisons particulières et justifiées, sous condition de l'accord préalable du lycée et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies dans le cadre du présent marché.

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)
- Sachets 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.

La Région spécifie par produits durables la pêche et l'élevage durable avec les label privés MSC et ASC ; cependant, elle exclut le label Bleu/blanc/cœur.

Les produits HVE (haute valeur environnemental) seront uniquement de niveau 3.

L'EPL est à même de demander un bilan annuel du taux financier de produits durables utilisés, qui doit être conforme à la loi, afin de la présenter lors de son conseil d'administration.

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 :

Depuis le 1^{er} janvier 2022 est proposée une part au moins égale à 50% en valeur d'achat HT par an de produits alimentaires selon les critères suivants :

- 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'écocertification 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 par an, 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 réglementation 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 :

5.1 Denrées :

Les denrées (qualité et quantité) doivent être conformes aux spécifications établies et listées aux articles précédents.

Le titulaire doit exercer les autocontrôles réglementaires par un laboratoire agréé. 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 : Description détaillée de la prestation assistance technique

6.1 Profil de l'assistant technique de restauration

Un personnel dit « référent » sera désigné comme interlocuteur privilégié en charge de la supervision des commandes de repas, de l'achat et de l'acheminement des denrées, ainsi que de la transmission des fiches recettes, et devra bénéficier d'une réelle expérience acquise en restauration collective scolaire. Son comportement sera adapté au contexte d'établissement scolaire qui sera le cadre de son intervention.

Il se conformera aux indications et conseils donnés par l'équipe de direction du lycée et fera régulièrement le bilan de son action auprès de celle-ci.

Le lycée se réserve la possibilité, en cas de difficultés liées à la personne du personnel du titulaire, de solliciter son remplacement par le titulaire après en avoir justifié les motifs. Celui-ci devra intervenir dans un délai rapide pour ne pas interrompre le service public de la restauration.

En cas d'absence du personnel du titulaire pour toute cause que ce soit, le titulaire ne devra pas interrompre sa prestation et prendra toute mesure pour pallier les absences dans les meilleurs délais afin d'assurer la continuité du service.

Article 7 : Suivi de l'exécution du marché par le titulaire

Le titulaire doit désigner un responsable en qualité de « référent », 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. Si une commission « menus » se tient dans les locaux du lycée, un responsable nommé sera présent sans surcoût.

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

Article 8 : Opérations de vérification et d'admission 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 29 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 livreur au moment de la réception des denrées. Un exemplaire du bon de livraison est remis au lycée, le second exemplaire est ainsi conservé par le titulaire.

Article 9 : Réactivité aux alertes

En vertu du respect 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.