

CCTP

Fourniture de repas individuels en liaison froide au
profit des élèves de Mines Saint Etienne – Campus
Provence à Gardanne

Table des Matières :

Article 1 : Objet du marché	3
Article 2 : Durée du marché et périodicité du service de portage sur l'année scolaire	3
Article 3 : Volume estimatif annuel	3
Article 4 : Composition du repas	4
Article 5 : Obligation du Titulaire	5
Article 6 : Commande de repas et délai de prévenance	6
Article 7 : Conditionnement	6
Article 8 : Transport et livraison	6
Article 9 : Responsabilité – Respect des règles d'hygiène / Qualité de la prestation	7
Article 10 : Prix	8
Article 11 : Facturation	8
Article 12 : Droit applicable	8
Article 13 : Contenu de l'offre	8
Article 14 : Critères d'analyse des offres	8

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet de fixer les modalités de fourniture et de livraison de repas au bénéfice des élèves de Mines Saint-Etienne sur le campus Aix-Marseille-Provence 880, route de Mimet – F-13541 Gardanne cedex.

Le fournisseur s'engage à fournir des repas au bénéficiaire conformément aux modalités définies ci-après.

Le titulaire propose dans son offre un prix unitaire du repas selon les éléments suivants.

Article 2 : Durée du marché et périodicité du service de portage sur l'année scolaire

Le présent marché est conclu pour une durée de 18 mois reconductible 2 fois pour des périodes de 12 mois chacune.

Le date de démarrage estimée du marché est le 1^{er} janvier 2026.

Estimation déroulement du marché incluant les périodes de reconduction (non contractuel):

Durée ferme : 1^{er} janvier 2026 au 30 juin 2027

1^{ère} période de reconduction : 1^{er} juillet 2027 au 30 juin 2028

2^{ème} période de reconduction : 1^{er} juillet 2028 au 30 juin 2029

Reconduction du marché :

Le présent marché pourra être reconduit dans les conditions suivantes :

Le pouvoir adjudicateur doit se prononcer par écrit avant la fin de la durée de validité du marché : la reconduction sera réputée refusée si aucune décision n'intervient à la date de reconduction.

Si le pouvoir adjudicateur décide de reconduire le marché, le titulaire ne pourra pas refuser cette reconduction.

Le service de portage sera assuré sur l'ensemble de l'année scolaire (septembre à juin), en revanche, le service ne sera pas assuré durant les périodes d'absences des élèves (vacances scolaires) suivant un calendrier qui sera transmis par le bénéficiaire.

Calendrier 2026 :

Livraison à partir du 5 janvier

Hors vacances scolaires : du 21 février au 1 mars inclus

Pas de livraison les jours fériés : 1 mai, 8 mai et 15 mai

Fin distribution des repas le 26 juin 2026.

Reprise de la distribution début septembre 2026 (date à définir)

Article 3 : Volume estimatif annuel

Le volume annuel est estimé à environ 10 000 repas repartis de manière non uniforme sur l'année du fait des périodes de stage et des vacances scolaires qui impactent la présence des élèves sur site.

Le marché prend la forme d'un accord-cadre à bons de commande comportant un minimum et un maximum :

Période ferme :

Quantité minimum commandée : 3 000 repas

Quantité maximum commandée : 24 000 repas

Périodes de reconduction de 12 mois :

Quantité minimum commandée : 3 000 repas (par année de reconduction)

Quantité maximum commandée : 16 000 repas (par année de reconduction)

Article 4 : Composition du repas

✓ Cadre général

Les prestations seront réalisées sur le procédé de la liaison froide, conformément aux textes en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables pour la restauration collective.

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécification technique présents et à venir :

- Réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- Réglementation communautaire ;
- Normes françaises ;
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

✓ Contenu des repas

La prestation comprendra :

- ✓ La fourniture et la mise en œuvre de tout produit alimentaire dans le cadre d'un repas composé :
 - D'une entrée,
 - D'un plat protidique (viande, poisson ou équivalent) avec accompagnement,
 - D'un fromage et/ou un dessert (en fonction de l'équilibre alimentaire),
 - Du pain.

(Présence à chaque repas d'une source calcique et de crudités)

Les condiments (sel poivre, ketchup, moutarde...) sont fournis.

Lorsque le menu proposé contiendra de la viande de porc, le prestataire devra obligatoirement proposer un choix alternatif n'en contenant pas.

Il pourra être proposé par le soumissionnaire une option végétarienne quotidienne.

Le repas est un moment important, où une prestation de qualité doit être offerte tant sur :

- Le plan hygiénique : repas sain ;
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante, garant d'une bonne santé ;
- Le plan organoleptique : repas bon et bien présenté.

La qualité nutritionnelle des repas est un enjeu essentiel des prestations prévues dans le présent marché. Par ailleurs, une attention toute particulière sera donnée aux valeurs environnementales et au développement durable, notamment la qualité de l'approvisionnement (circuits courts, recours à l'agriculture biologique...) et la réduction des déchets (lutte contre le gaspillage alimentaire, tri et recyclage).

✓ **Confection des repas**

Le titulaire devra avoir reçu l'Agrément Sanitaire communautaire délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP-anciennement les services vétérinaires) : la copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives.

Les repas doivent être préparés dans une unité de production gérée par le titulaire du marché répondant à la réglementation en vigueur notamment aux règles d'hygiène préconisées dans la réglementation européenne.

Article 5 : Obligation du Titulaire

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à l'une d'entre elles.

Elles sont en outre conformes aux textes réglementaires en vigueur.

Il sera privilégié dans la mesure du possible l'utilisation de produits frais, non transformés et issus de circuits courts.

En effet, le titulaire est encouragé à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (P.A.T.).

Les projets alimentaires territoriaux ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.

Il est souhaité que le titulaire ait recours, pour la préparation de ses mets, à des produits frais de qualité respectueux de l'environnement et du développement durable.

Le titulaire devra être à même de fournir tout élément justificatif probant, justifiant du pourcentage de produits biologiques cuisinés dans ses préparations.

Le titulaire devra être en mesure de justifier du respect des prescriptions réglementaires et/ou portées au présent cahier des charges et/ou prévues dans son offre qui lui sont opposables (fourniture de justificatifs attestant de la conformité sanitaire, de la qualité, du type et/ou de l'origine des principales denrées utilisées pour la préparation des mets,).

Le titulaire fournit à l'Ecole des Mines de Saint Etienne une copie du Plan de Maîtrise Sanitaire incluant les procédures HACCP qu'il a mis en place dans ses propres locaux. Ces documents devront être fournis annuellement.

En matière d'assurances, le titulaire est tenu de s'assurer de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir.

Le titulaire s'engage à dûment respecter les dispositions propres à la confidentialité et à la protection des données personnelles

Article 6 : Commande des repas et délai de prévenance

Le prestataire est tenu de fournir les menus 1 mois à l'avance afin de pouvoir gérer le processus de commande.

Le titulaire communiquera à Mines Saint-Etienne les coordonnées du ou des interlocuteurs en charge du suivi du marché et des commandes.

Mines Saint-Etienne communiquera les commandes au prestataire par voie électronique chaque jeudi de la semaine avant 12h00 pour les repas correspondants à la semaine S+1 soit 4 jours de prévenance. Le document transmis aura valeur de bon de commande.

Chaque commande indiquera la liste des élèves concernés et le contenu de la commande de chacun.

Le nombre de repas commandés ne sera pas modifiable. A ce titre, le nombre de repas commandé sera entièrement facturé au bénéficiaire.

Article 7 : Conditionnement

Le conditionnement est assuré par des sacs individuels nominatifs, des barquettes portions thermoformées et operculées.

Le prestataire veillera à utiliser des contenants éco-responsables lorsque cela est possible (ex : sac kraft)

Les barquettes porteront les mentions réglementaires suivantes :

- Numéro d'agrément sanitaire
- Nom du plat
- Date de fabrication ;
- Date limite de consommation ;
- Température de conservation
- Conditions de remise en température (couple temps/température)
- Marque de salubrité ;
- Type de produit ;
- Allergènes éventuels.

Article 8 : Transport et livraison

Les repas seront livrés selon le principe de la liaison froide.

Le titulaire devra avoir reçu l'Agrément Sanitaire communautaire délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP-anciennement les services vétérinaires) : la copie de cet agrément devra être incluse dans les pièces administratives.

Le soumissionnaire devra fournir un numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires

Les chauffeurs dont les noms auront été communiqués au bénéficiaire, disposeront d'un badge d'accès chacun, fourni par l'établissement et ce afin d'être autonome pour effectuer les livraisons.

Les repas seront livrés au bénéficiaire entre 10h45 et 11h30 par une camionnette frigorifique (température entre 0 et +3°C) dotée d'un thermographe.

Un bon de livraison devra systématiquement être remis.

Les repas seront livrés à l'adresse suivante :

Mines Saint-Etienne
Campus Aix-Marseille Provence
880 route de Mimet
13120 GARDANNE

La salle précise où devront être déposés les repas sera précisée au prestataire à la mise en place du marché.

Tout retard prévisible sera communiqué au bénéficiaire dès que possible.

Un contrôle de la livraison devra être assuré par le prestataire et par le livreur du service Restauration de façon à signaler toute anomalie.

Un contrôle sera également effectué par Mines Saint-Etienne. Si le contrôle fait apparaître une non-conformité, le titulaire en sera immédiatement informé afin de pouvoir remédier très rapidement au problème.

Article 9 : Responsabilité – Respect des règles d'hygiène / Qualité de la prestation

Le fournisseur, et le bénéficiaire se conformeront aux prescriptions réglementaires de l'Arrêté Ministériel 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.

En fonction de ces éléments, le titulaire garantit le respect des procédures de production des repas et à la livraison des repas.

Une information portant sur les règles d'hygiène, la diététique et la qualité de la prestation sera donnée régulièrement aux usagers du service.

Les agents chargés de la livraison, et le cas échéant le bénéficiaire, participeront aux formations mises en place par la restauration.

Le fournisseur s'engage à adapter régulièrement ses repas à la problématique d'un public étudiant en proposant une nourriture adaptée.

La responsabilité du titulaire est engagée jusqu'au moment de la livraison des repas.

Article 10 : Prix

Les prestations seront réglées par application d'un prix unitaire par repas.

Ce prix devra intégrer l'ensemble des coûts nécessaires à l'exécution du marché (gestion administrative des commandes, approvisionnement, confection, conditionnement, transport, livraison, etc.)

Les alternatives proposées par le titulaire dans son menu (alternative sans porc, végétarienne, etc.) ne devront pas entraîner un changement de prix.

Article 11 : Facturation

Chaque mois, le titulaire émettra à l'encontre du bénéficiaire, une facture correspondant au mois échu sur la base du nombre de repas commandés et donc livrés.

Cette facture sera réglée dans un délai de 30 jours après la date de réception de la facture déposée sur la plateforme Chorus pro.

Article 12 : Droit applicable

Le présent marché est régi par le droit français.

Dans l'hypothèse où un différend surviendrait à l'occasion de la conclusion ou de l'exécution de la présente convention, les parties s'efforceront de le régler à l'amiable, préalablement à toute action en justice.

En cas de persistance du litige, les parties conviennent de s'en remettre à l'appréciation du Tribunal administratif de Lyon.

Article 13 : Contenu de l'offre

Cf. Article 8 du Règlement de la consultation

Article 14 : Critères d'analyse des offres

Cf. Article 6 du Règlement de la consultation