

# CCP

# Cahier des Clauses

# Particulières

---

Marché de gestion du service de restauration

3 – 2018 RESTO ROME

## 1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture en liaison froide et le service des repas aux élèves du Lycée Chateaubriand de Rome

La prestation sera exécutée pendant le temps scolaire dont le calendrier prévoit environ 175 jours de scolarité par an (jours fériés légaux compris), entre le premier septembre et la fin du mois de juin, entrecoupés de courtes périodes de congé comme indiqué ci-dessous :

10 jours approximatifs de fin octobre à début novembre pour la Toussaint ;

2 semaines approximatifs de fin décembre à début janvier pour les fêtes de Noël ;

2 semaines approximatifs de fin février à début mars pour les vacances d'hiver ;

2 semaines approximatifs pour la période des vacances de Pâques ;

2 mois de fermeture estivale.

## 2. EXECUTION DE LA PRESTATION

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé **pour l'année 2017 à 168 705**. Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

La prestation se déroulera dans le respect de L'OFFRE 1 indiquée dans l'annexe financière et du chrono-programme joint au présent document (**annexe – allegato n° 1 PROGRAMMATION**)

### VARIANTE A LA PRESTATION :

En raison de travaux actuellement en cours sur l'immeuble CASONE, le prestataire doit être en mesure d'assurer éventuellement l'exécution de sa prestation jusqu'à la fin du mois d'octobre 2018 sur le site de DE VEDRUNA dans le respect de L'OFFRE 2 indiquée dans l'annexe financière et du chrono-programme joint au présent document (**annexe - allegato n° 1 PROGRAMMATION**)

Dans cette hypothèse, le démantèlement et la réinstallation du matériel d'un site vers l'autre devra intervenir pendant le temps des vacances scolaires.

Le prestataire devra estimer les éventuels coûts d'installation, de démantèlement et de réinstallation des cuisines dans son coût d'exploitation.

## 3. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

Le processus de restauration choisi est celui de la livraison en liaison froide. L'Adjudicataire doit disposer d'une cuisine centrale aménagée à cet effet. Il aura la responsabilité des approvisionnements, de la préparation et de la livraison des repas.

L'Adjudicataire assurera la distribution des repas dans l'établissement (y compris la coupe des viandes et la préparation des poissons et des fruits au niveau de la petite cantine) dans le respect des normes qualitatives ISO 9001 ; ISO 14000 et ISO 22000.

L'Adjudicataire sera également tenu :

- de fournir les équipements et le matériel de cuisine nécessaires pour le bon fonctionnement de la livraison des repas par liaison froide et de leur préparation (**annexe 2 LISTE MATERIEL DE CUISINE**).

- de fournir un personnel suffisant en nombre, doté des compétences requises pour effectuer le service demandé, de garantir la préparation des repas et leur distribution dans de bonnes conditions, de garantir le respect des mesures d'hygiène nécessaires imposées par la loi (procédure HACCP - directive CE 852/04) ;
- de fournir des assiettes, couverts, et verres à jeter, biodégradables ;
- de fournir tous les consommables nécessaires à un bon service (serviettes et essuie-mains en papier, sacs-poubelles, etc.) ainsi que les produits détergents pour la propreté des locaux (et du mobilier mis à sa disposition par le Lycée) dans le respect des dispositions la protection de l'environnement. A ce titre, les produits de nettoyage devront présenter l'indication du Label écologique (Ecolabel UE Reg. CE 66/2010) ;
- d'établir une procédure écrite d'organisation du travail décrivant chacun des processus mis en œuvre (transport, stockage, décongélation, préparation finale des assiettes prêtes pour être servies, service, plan et calendrier du nettoyage des locaux) ;
- de procéder au nettoyage de tout le matériel utilisé, de la cuisine et des autres locaux mis à disposition durant et après le service ;
- de procéder à l'évacuation des déchets de la cuisine et des réfectoires en application des règles de ramassage différencié en vigueur et ce pendant toute la durée du contrat
- de déposer les déchets et ordures dans les différents lieux prédisposés à cet effet.

Le Lycée Chateaubriand donnera en comodat gratuit deux locaux équipés de tables et de chaises, pour l'ensemble des réfectoires ainsi que les locaux-cuisines, qui aura pour usage exclusif la préparation du service de restauration requis.

Il lui est donc expressément interdit d'utiliser les locaux donnés en comodat pour un autre usage que celui auxquels ils sont destinés.

Tout renouvellement ou adaptation des équipements de cuisine sera à la charge de l'Adjudicataire.

Le service de restauration sera offert également au personnel du Lycée Chateaubriand ou aux tiers après achat de tickets de restauration pour un accès au dernier service du réfectoire.

#### **4. COMPOSITION DES MENUS**

##### **4-1 Composition des repas et valeur nutritionnelle.**

Le prestataire sera tenu d'offrir une prestation en conformité avec les lignes directives du Ministère de la santé du 29/04/2010 actuellement en vigueur sur le territoire italien.

A ce titre, les repas offerts devront garantir un bon équilibre nutritionnel et ils devront se composer de :

- Une entrée à base de glucides (féculents) : pommes de terre, pâtes, riz ou céréales ;
- Un plat à base de protéines : viande, poisson, légumes secs, œufs, éventuellement produits laitiers ou à base de soja, ou dérivés ;
- Un dessert : fruits de saison entiers ou en macédoine, compotes de fruits, gâteaux (à faible contenu de graisses), glaces, yoghourt ;
- Pain et eau à discrétion.

Les portions de légumes verts et de féculents pourront être servis quotidiennement avec l'entrée ou comme garniture du plat principal ;

Les pâtes/ le riz devront être cuits sur place.

Les fruits et des légumes verts devront être de saison.

**OPTION 1** : l'adjudicataire doit fournir dans l'annexe financière le cout quotidien de distribution d'un fruit pour le goûter.

Les gras : les méthodes de cuisson utilisées devront utiliser le moins de gras possible. La seule huile à utiliser sera de l'huile d'olive extra vierge obtenue à froid ;

Les féculents : le pain doit être fait avec une farine donnant un rendement minimum de 65 et possiblement proche de 80. Le pain doit être compté parmi les féculents du repas. Les sucres simples devront être limités.

Les protéines : la portion de protéines doit être variée et le moins grasse possible ; elle devra répondre aux requis et aux fréquences indiqués au tableau ci-après.

- viande rouge (entière ou hachée) ;
- viandes blanches (volaille, veau) ;
- poissons ;
- aliment à base d'œufs ;
- produits laitiers ;
- légumes secs, soja ou dérivés ;
- les viandes de porc, mouton ou agneau ne devront être servies qu'occasionnellement.

N.B. Des plats en alternative aux aliments contenant de la viande de porc seront prévus pour des motifs d'éthique ou de religion.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers. Le titulaire du marché doit fournir un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des clauses. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

#### **4-2 - Qualité des aliments et définition des produits**

Les produits servis doivent répondre aux définitions et aux caractéristiques suivantes :

##### Définitions

- *légumes verts et légumes secs* : tout légume vert ou sec (lentilles, haricots du type "Borlotti" ou "Canellini", pois chiches, etc.), pommes de terre exclues ;
- *plats à base de protéines* : plat principal, sans garniture de légumes verts, à base de viande, poisson, œufs, légumes secs, fromages ;
- *entrées à base de protéines* : les entrées proposées devront contenir un minimum de 20% d'aliments protéiques, comme les œufs, le jambon ou le fromage ;
- *condiments* : la seule huile autorisée sera l'huile d'olive extra-vierge obtenue à froid, crue ou cuite ; le beurre ne devra être utilisé que modérément, le sel devra être iodé et toujours utilisé avec parcimonie ;
- *gâteaux frais* : ils devront indiquer leur date d'échéance et devront être riches en eau ;
- *biscuits* : ils devront indiquer leur date optimale de consommation et devront être pauvres en eau ;
- *desserts congelés / glaces* : ils devront indiquer leur date optimale de consommation et devront être riches en eau.

##### Caractéristiques et fréquence de consommation

<b>Groupes alimentaires</b>		<b>Fréquence de consommation</b>	<b>Définitions / Caractéristiques</b>	
Légumes verts	Légumes verts ou salade	Tous les jours	Légumes verts de saison ou congelés (uniquement 2 fois par semaine pour les légumes verts congelés), Minimum de 3 types différents dans la semaine  <b>Entrées:</b> Au moins 60% des ingrédients devront être des légumes verts cuits ou crus	
	Viande	Porc	Viande fraîche de porc, dans les muscles ou dans les côtes, grillée ou rôtie, ainsi que tous les produits de porc cuit (jambon, ...)	
Aliments à base de protéines	Dans un minimum de 60% des cas, la viande devra provenir d'élevages biologiques	Viande rouge	1 à 2 fois par semaine	100% viande de bovin, ovin, caprin, hachée ou entière, indépendamment de son mode de cuisson, présentant un taux de gras inférieur à 8%
		Viandes blanches		100% de viande de volaille, hachée ou entière, indépendamment de son mode de cuisson
		Viande hachée		100% de viande présentant un taux de gras inférieur à 15%
		Poisson provenant exclusivement de l'Océan Atlantique ou de la Mer Méditerranée	Poissons	1 à 2 fois par semaine
		Poisson pané		Doit répondre à la définition de "filets de poisson" et 70% du met doit être constitué de poisson
	Œufs		1 fois par semaine	D'origine biologique
	Légumes secs / Céréales		1 ou 2 fois par semaine	En entrée ou comme garniture Céréales : orge, épeautre Peuvent également être servies comme entrée
	Fromages		1 fois par semaine	Fromages de dénomination protégée et d'origine géographique contrôlée
	Soja et dérivés		Au moins 1 fois par mois	Non génétiquement modifiés

Farinacées	Pâtes alimentaires, riz, ...  Pommes de terre	Farinacées : tous les jours  Pâtes alimentaires intégrales de bonne qualité : 1 fois par mois  Pâtes alimentaires aux œufs ou pâtes alimentaires farcies : 1 fois par semaine  Pommes de terre: 0-1 fois par semaine	50% minimum des ingrédients doivent être des farinacées (entrées comprises)  Riz: proposer différentes qualités de riz (riz rouge, riz intégral, ...)
	Fruits OU yogourt Dans 60% des cas, les fruits devront avoir une origine biologique	Tous les jours  Macédoine de fruits frais: 1 fois par semaine	Fruits frais de saison, minimum de trois types différents durant la semaine
Dessert et fruits	Desserts (frais, biscuits, congelés)	1 fois par semaine	

Liste des produits qui devront obligatoirement avoir une origine biologique (chaque fois qu'ils figureront dans un menu) :

- les œufs ;
- les viandes blanches (volailles, veau, etc.) ;
- les yogourts ;
- les pommes de terre.

Liste des produits qui pourront facultativement avoir une origine biologique :

- les légumes verts (frais ou congelés) ;
- les viandes rouges ;
- les fruits (au-delà de ce qui est demandé) ;
- autres.

Liste des produits absolument exclus :

- tout aliment contenant des organismes génétiquement modifiés ;
- toute viande contenant des hormones quelles qu'elles soient ;
- tout type de matière grasse hydrogénée ;
- toute huile ou graisse de palmiers ou de noix de coco ;
- les poissons ayant beaucoup d'arêtes ou des arêtes fines ;
- les viandes comportant de petits os.

#### 4-3 - Repas thématiques et pique-nique

Sur demande du Lycée, l'Adjudicataire devra réaliser des menus spéciaux, sans pouvoir prétendre à une rémunération additionnelle. Ces menus spéciaux seront demandés à l'occasion de circonstances occasionnelles, éventuellement accompagnées de jeux. A simple titre d'exemple :

- lors d'événements ou de circonstances particulières, comme la rentrée des classes ou la fin des leçons, Noël, Carnaval, Pâques, etc. ;
- lors d'organisation de menus thématiques : menus régionaux, à base de recettes et de produits typiques du terroir, menus végétariens, menus d'intégration culturelle, menus pour l'enseignement de l'éducation sensorielle, etc.

Ces repas auront pour but de promouvoir chez les enfants leur éducation culinaire et nutritionnelle et de leur faire découvrir la diversité des goûts et des aliments. Le choix des menus devra être validé par la Commission Menus constitué au sein du Lycée.

Sur demande du Lycée, certains repas pourront être transformés en pique-nique. La demande en sera faite avec un minimum de 48 heures de préavis et le Lycée indiquera le type et le nombre des intéressés. Le menu du pique-nique devra être approuvé par la Commission Menus et être adapté à l'âge de ses consommateurs.

En plus des aliments, l'Adjudicataire devra fournir les couverts, assiettes, verres, serviettes en papier de double épaisseur, etc., sans pouvoir prétendre à une rémunération additionnelle.

Le menu d'un pique-nique se composera de :

- Un plat froid ou un sandwich suffisant pour la tranche d'âge concernée ;
- Chips (fines, frites en huile végétale pour leur donner un aspect croquant) ; elles seront en générale faites de pommes de terre, mais pourront également être faites d'autres végétaux (manioc, patates douces, betteraves, etc.) ou de fruits (pommes, bananes, etc.) ;
- Un fruit de saison ;
- Un jus de fruit ;
- De l'eau.

#### **4-4 Animations**

Il est demandé au prestataire de programmer au minimum une fois par trimestre des animations pédagogiques ou à thème, en particulier durant la semaine du goût, sans caractère publicitaire. La facturation de ces repas correspondra au prix normal, sans surcoût.

#### **4-5 Régimes spéciaux :**

L'Adjudicataire sera tenu, sans pouvoir prétendre à une rémunération additionnelle, à la préparation :

- de menus spéciaux pour motifs de santé (allergies / problèmes de santé validés par la direction) ;
- de menus spéciaux, pour motifs éthiques et/ou religieux.

La demande de menus spéciaux se fait selon les mêmes modalités que la demande des menus normaux. Le prestataire devra assurer la fourniture de ces repas selon les mêmes critères de qualités et quantité que pour les autres types de repas.

## **5. ELABORATION ET COMMANDE DES MENUS**

### **5-1 Elaboration des menus**

L'Adjudicataire devra proposer avec un trimestre d'avance des menus équilibrés et différents d'un mois à l'autre, avec plusieurs alternatives par type de plat pour en permettre le choix.

La proposition de menus devra être transmise à la direction selon les périodicités suivantes :

- Proposition des menus du 1eme trimestre (septembre – décembre) transmis à la direction du Lycée le 15/05.

- Proposition des menus du 2eme trimestre (janvier - mars) transmis à la direction du Lycée le 15/10.
- Proposition des menus du 3eme trimestre (avril - juin) transmis à la direction du Lycée au 15/01.

Les propositions de menus pourront être différenciées par catégories de consommateurs.

Tous les menus seront soumis pour approbation à la "Commission Menus" créée au sein du Lycée et dont la composition peut varier d'une année à l'autre. Cette Commission se compose de :

- Représentants de l'Adjudicataire ;
- Représentants du Lycée Chateaubriand ;
- Représentants du personnel de surveillance des cantines
- Représentants des parents d'élèves et éventuellement d'une nutritionniste de leur choix.

Le Lycée se réserve également le droit de faire préalablement vérifier les menus par une nutritionniste de son choix

Les menus seront discutés et choisis par la Commission Menus sur la base des propositions avancées par l'Adjudicataire. Le choix final pourra être différent selon la catégorie des consommateurs. Une fois approuvés, l'Adjudicataire affichera les menus définitifs dans les locaux du Lycée.

Les menus affichés contiendront les informations suivantes :

- Nom spécifique de chaque plat, avec éventuelle explication complémentaire, si nécessaire ;
- des informations simples sur la valeur nutritionnelle des plats proposés.

Les repas servis devront être conformes aux menus approuvés. Toutefois, en cours de réalisation, l'Adjudicataire pourra occasionnellement faire de petits changements, justifiés par des problèmes d'approvisionnement mais qu'il devra faire approuver par le Lycée. Le Lycée contrôlera que les modifications apportées respectent les critères alimentaires requis, ne changent en rien les valeurs nutritionnelles prévues, ne crée aucun préjudice ni pour l'hygiène ni pour l'aspect gastronomique et ne réduisent pas la possibilité de choix.

## **5.2 Commande des repas**

L'effectif prévisionnel sera communiqué par le responsable restauration du Lycée au prestataire sept jours avant la livraison.

## **6. ACHEMINEMENT DES REPAS**

### **6-1 Conditionnement des repas livrés**

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Les repas sont conditionnés et livrés selon le principe de la liaison froide.

### **6-2 Transport des repas**

Le transport des repas vers le point de restauration, est à la charge exclusive du titulaire du marché, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule réfrigéré satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires en liaison froide. En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du fournisseur et à ses risques et périls.

### **6-3 Lieu et heure de livraison**

La livraison des repas est effectuée chaque matin entre 7.30 et 11.00 selon les sites, dans les locaux du restaurant scolaire. Un bon de livraison sera remis chaque jour au responsable de cuisine. Tout dysfonctionnement sera signalé au plus tard le lendemain au prestataire qui devra prendre sans délai les mesures nécessaires pour y remédier. Le prestataire doit être joignable dans la matinée et



s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance de quantité pour assurer le service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément pour assurer un service normal. A ce titre, il devra fournir un numéro de téléphone portable.

#### **6-4 Modalités de livraisons**

Dans le respect des dispositions européenne (Reg EU 1169/2011), l'Adjudicataire, en tant qu'opérateur du secteur alimentaire (OSA) sera tenu de fournir toutes les informations sur les produits utilisés (étiquetage ou fiches techniques).

A ce titre, l'Adjudicataire devra fournir les fiches techniques des produits au moment de la livraison. Ces fiches devront indiquer les valeurs nutritionnelles par 100 g ou par portion de produit. Les valeurs nutritionnelles indiquées devront être :

- pour tous les produits : calories, glucides, protéines et graisses, par portion ou par 100 g de produit ;
- pour les produits laitiers frais et les fromages : calcium exprimé par portion ou par 100 g de produit.

Ces informations ne devront être fournis qu'au moment de la première utilisation du produit. Si le produit est reposé sans avoir subi de changement, il ne sera pas nécessaire de présenter de nouveau sa fiche technique.

L'Adjudicataire ne sera pas tenu de fournir les valeurs nutritionnelles des produits quand celles-ci sont indiquées sur le paquet.

Toute livraison effectuée ou tout produit fourni dans les locaux du Lycée devront porter une étiquette indiquant :

- le nom sous lequel le produit est vendu ;
- le quantitatif net ou le nombre de portions par plateau collectif ;
- la date d'échéance ;
- le nom du fabricant ;
- la date de fabrication ;
- le timbre sanitaire italien du fabricant ;
- la liste des ingrédients contenus, et surtout la liste des additifs utilisés ;
- les éventuelles conditions de conservation (la température entre autres) et les instructions à suivre.

La liste des ingrédients peut n'être reportée que dans les fiches techniques fournies avec les produits ou dans les bulletins de livraison.

#### **6-5 Contrôles des repas livrés**

Un responsable de la restauration, personnel du Lycée Chateaubriand et détenteur de la certification HACCP (formation de base sur la manipulation des aliments) sera présent sur le site quotidiennement.

A cet effet un contrôle sera effectué ponctuellement au moment de la livraison et le responsable de la restauration s'assurera que les fournitures livrées correspondent aux spécifications quantitative, qualitatives, et à la commande régulièrement passée. Le lycée chateaubriand se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions.

La constatation des avaries sera faite contradictoirement avec le fournisseur (ou son représentant accrédité) et le responsable de la restauration per le biais de la signature d'un procès-verbal contradictoire.

Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises seront à la charge du fournisseur, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si la fourniture ne satisfait pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison sera reconnue irrecevable, le fournisseur devra en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités. Dans le cas où le remplacement de la fourniture devra être effectué, la réception de la nouvelle livraison pourra être subordonnée à un contrôle.

## **7. SECURITE ALIMENTAIRE**

L'Adjudicataire est responsable de la sécurité et de la salubrité de la nourriture fournie par le lycée et il doit garantir la parfaite application des normes hygiéniques, sanitaires et légales s'appliquant aux repas scolaires.

L'Adjudicataire devra s'assurer que les fournisseurs de produits animaux ou d'origine animale disposent de toutes les autorisations nécessaires et sont en possession du timbre sanitaire italien, sauf en cas d'exemption de l'Autorité sanitaire. Sur demande du Lycée, il devra être en mesure de fournir une documentation complète sur ses fournisseurs. Tout refus d'obtempérer à la demande du Lycée ou retard à le faire pendant plus de 15 jours sera considéré comme une faute contractuelle grave de l'Adjudicataire, susceptible de justifier une résiliation de son contrat sans droit à une indemnité quelconque.

L'Adjudicataire devra également fournir une liste reportant tous les informations nécessaires sur l'origine des aliments servis, sur leur traitement préalable et sur leur mode de préparation. Il devra également fournir les informations nécessaires pour assurer la traçabilité des aliments.

Il devra en outre fournir toutes les informations que pourrait lui demander le Lycée.

Des indications sur la provenance et l'origine des viandes en général et de leurs dérivés doivent être régulièrement communiquées au Lycée.

Tous les jours, un repas supplémentaire devra être livré pour son contrôle. Ce repas sera conservé pendant 5 jours par le Lycée qui pourra le faire analyser par les autorités compétentes.

## **8. DEVELOPPEMENT DURABLE ET SOLIDARITE**

Dans un esprit de respect de l'environnement et d'économie énergétique, l'Adjudicataire devra assurer :

- La gestion et l'évacuation différenciée des déchets ;
- La gestion énergétique en réduisant à un minimum les consommations d'eau, de gaz ou d'électricité (à la charge du Lycée) et en évitant tout gaspillage ;
- Ses activités de production des repas et d'évacuation des déchets au moyen de technologies propres.

A ce propos, tous les équipements installés par l'Adjudicataire, par ses soins et à ses frais, devront être préalablement approuvés par le Lycée.

Enfin, dans le respect des dispositions de la loi 166 du 19/08/2016, l'Adjudicateur, dans la mesure du possible, s'engagera à assurer la redistribution de repas/denrées excédentaires au profit d'associations caritatives.

## **9. CONTROLES BACTERIOLOGIQUES**

L'Adjudicataire devra établir un Plan d'Autocontrôle conforme aux normes édictées par le décret législatif italien N° 155/1997. Ce Plan devra garantir l'identification, l'application, le maintien et la mise-à-jour des procédures nécessaires pour assurer la sécurité des aliments, en se fondant sur les principes du système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques, dénommé HACCP.

Ce Plan d'Autocontrôle devra contenir un protocole de comportement traitant des points suivants :

- Repérage et analyse des risques et identification des mesures de contrôle à appliquer ;
- Identification des points critiques à contrôler ;
- Fixation des seuils-limites de chaque point critique ;
- Établissement des procédures de surveillance ;
- Détermination des mesures de correction ;
- Établissement des procédures de vérification ;
- Documentation et enregistrement de toutes les procédures.

Pendant toute la durée de son contrat, l'Adjudicataire devra trimestriellement effectuer, par ses soins et à ses frais, un prélèvement de produit fini dans la cuisine où les repas sont préparés. Cet échantillon de produit fini sera envoyé à un laboratoire public ou privé choisi par l'Adjudicataire parmi les laboratoires agréés par SINAL pour être analysé (minimum de cinq agents pathogènes). Le résultat de cette analyse devra être communiqué au Lycée.

De plus, toujours trimestriellement, l'Adjudicataire sera tenu de soumettre des échantillons des denrées alimentaires utilisées dans la préparation des repas à une analyse microbiologique afin d'en vérifier les indices de charge bactérienne totale, de bactéries coliformes totaux, de salmonelle, de staphylocoques dorés, de listérias.

Le Lycée fait faire des analyses de contrôle par un Laboratoire de son choix.

Si le résultat des analyses n'est pas conforme aux standards requis, l'Adjudicataire aura l'obligation de mettre en œuvre les corrections nécessaires dans les temps fixés par le Lycée et il devra procéder, à ses frais, à de nouvelles analyses jusqu'à obtenir la conformité requise.

L'Adjudicataire devra se rendre disponible pour aménager ou modifier son Plan d'Autocontrôle si le Lycée le lui demande ou si l'Autorité sanitaire compétente le suggère. Aucun remboursement ne lui sera dû.

De plus, dans le cadre de ses procédures HACCP, l'Adjudicataire devra préparer un Plan de nettoyage et de désinfection des locaux où il effectue son service.

## **10. PERSONNEL DE RESTAURATION**

Le titulaire du marché devra désigner parmi son personnel un responsable (sur le site de Strohl Fern) chargé du suivi du service de restauration. Celui-ci sera présent sur le point de distribution afin d'assurer le suivi du service et les relations courantes avec le responsable de la restauration mandaté par le Lycée Chateaubriand.

L'Adjudicataire devra engager un personnel qualifié, en nombre suffisant pour assurer un bon fonctionnement de son service de restauration ainsi que du service à la table des plus jeunes élèves.

Le personnel de l'Adjudicataire devra avoir reçu la formation nécessaire et suffisante pour l'exécution des tâches requises, notamment en matière d'hygiène et de prévention des risques et des accidents dans le respect des dispositions sur la sécurité au travail (D.lgs 81/2008).

A ce titre, l'Adjudicataire devra présenter un Plan de formation permanente de son personnel couvrant toute la durée de son contrat.

Le personnel de l'Adjudicataire devra passer toutes les visites et tous les contrôles médicaux auprès de la médecine du travail.

L'Adjudicataire s'engage à fournir le certificat OHSAS 18001 requis.

Le Lycée se réserve le droit de faire tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires sur le personnel de l'Adjudicataire et il aura faculté, le cas échéant, de demander à l'Adjudicataire d'éloigner ou de transférer, provisoirement ou définitivement, un éventuel membre de ce personnel s'il le retient non apte au service requis. Il devra en justifier le motif.

L'Adjudicataire garantit qu'il traite son personnel dans le respect de la Convention collective italienne applicable au secteur, qu'il lui donne les salaires prévus dans cette Convention et qu'il verse les cotisations requises aux caisses de sécurité sociale et de retraite.

Aux fins de tout ceci, l'Adjudicataire indiquera dans sa soumission :

- le nombre des effectifs prévus pour la prestation requise ;
- leurs qualifications ;
- l'horaire de travail journalier et hebdomadaire ;

Il y joindra le Document unique certifiant en Italie le règlement régulier de ses cotisations à l'Institut national italien d'assurances contre les accidents du travail (*INAIL*) et à l'Institut national italien de sécurité sociale (*INPS*), document connu sous le nom de *DURC*.

## **11. DUREE DU MARCHE**

Le contrat formalisant la concession du présent marché est souscrit à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2018 pour une première période de : **3 ans**

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé deux fois tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée avant le 31 décembre de l'année précédant la fin du contrat.

## **12. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES**

### **12.1 Détermination du prix de base initial**

Le marché est traité à prix unitaire. Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués aux quantités réellement commandées.

Ce prix unitaire inclut le prix de la prestation dans sa globalité, à savoir : la fourniture des repas, y compris les repas froids et les pique-niques, la fourniture des emballages jetables nécessaires au conditionnement des repas, la livraison, les condiments et l'ensemble des prestations décrit dans le présent Cahier des Clauses Particulières.

Les prix sont unitaires et l'entreprise est réputée avoir inclus dans son offre de prix la totalité des coûts nécessaires à la réalisation des prestations objets du présent marché, conformément aux règlements et normes en vigueur et aux stipulations du marché.

### **12.2 Facturation**

Dans le respect notamment de la Loi 136/2010 du 13/08/2010 sur la traçabilité financière, la facturation sera établie mensuellement sur la base des repas livrés. La facture devra être numérotée et comprendre :

- nom et adresse du créancier (n° d'immatriculation),
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le nombre de repas livrés,

- le montant hors TVA des prestations,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total des prestations livrées,
- la date et la période de facturation.

Le paiement s'effectue par virement bancaire à 30 jours à réception de la facture.

### 12.3 Révision des prix

Les prix s'entendent fermes pour la durée du marché. Ne sera appliqué que la seule majoration du prix en fonction de l'indice de variation de l'ISTAT selon la formule de calcul suivante :

Formule :

$$Pa = \frac{Pi \times IT_1}{IT_0}$$

**Pa** = prix ajusté.

**Pi** = prix initial stipulé dans l'acte d'engagement.

**IT<sub>1</sub>** = valeur de l'indice mensuel des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire et universitaire » paraissant dans le bulletin mensuel des statistiques ISTAT, pour le mois précédant l'ajustement du prix.

**IT<sub>0</sub>** = valeur du même indice du mois pris en compte lors de l'établissement du prix initial.

L'Adjudicataire s'engage à communiquer au Lycée le prix révisé, à partir de cette formule avant les 3 mois précédant la date anniversaire de la signature du marché. Il s'engage à fournir tous les éléments de calcul relatifs à cet ajustement.

### 13. CLAUSE SOCIALE

Le personnel chargé de la réalisation des prestations confiées au titulaire est embauché et rémunéré par celui-ci.

En application de l'art. 50 du D.lgs 50/2016, le titulaire s'engage à reprendre le personnel affecté à ce marché par le précédent prestataire conformément aux dispositions contenues dans les directives européennes sur le transfert d'entreprise. Les informations relatives à ces personnels sont jointes en annexe. **(Annexe n° 3 ORGANIGRAMME DU PERSONNEL)**

Le titulaire reste seul responsable de l'exécution du service ainsi que des accidents qui peuvent survenir dans l'exercice de ce service.

### 14. REGLE DE CONTINUITÉ DE SERVICE PUBLIC

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels. En cas de défaillance de sa part, le Lycée Chateaubriand peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

### 15. SANCTIONS PECUNIAIRES

Des pénalités pourront être réclamées par le Lycée Chateaubriand dans les conditions ci-après encadrées.

Ces pénalités qui pourront être prononcées sans mise en demeure préalable viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

#### 15-1 Pénalités pour retard de service.

Sauf cas de force majeure, tout retard entraînant une perturbation dans le service de restauration sera sanctionné par une pénalité de 50 € par demi-heure de retard.

#### **15-2. Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante**

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, le Lycée pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

#### **15-3. Pénalités pour non-respect des grammages**

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable à hauteur de 500,00 € pour tout manquement constatés

#### **15-4. Pénalités pour non fourniture des certificats ou factures justificatives**

Des pénalités d'un montant de 100 € par jour de retard pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande du Lycée, des certificats de provenance ou autres documents tels que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

#### **15-5. Pénalités pour mauvais entretien des locaux et équipements**

Dans le cas d'un mauvais entretien des locaux et des équipements appartenant à la collectivité, et indépendamment des dépenses liées à la remise en état du matériel, des pénalités fixées forfaitairement à 300 € pourront être prononcées. Si le Lycée devait faire appel à une entreprise extérieure pour une remise en état après lettre recommandée restée sans effet au terme de 48 heures, les frais relatifs à cette prestation seront à la charge du titulaire.

#### **15-6. Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats**

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et des pénalités portant sur le double du prix seront perçues par le Lycée.

#### **15-7. Pénalités pour non-respect des menus annoncés**

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure, ou sauf accord du Lycée, il sera perçu des pénalités de 1 € TTC pour chaque plat livré modifié ainsi que chaque périphérique modifié.

#### **15-8 Pénalités pour denrées non consommables non remplacées**

En cas de denrées non consommables, et sauf remplacement par une denrée de substitution, des pénalités pourront être prononcées portant sur 0,30 € TTC par portion/unité manquante.

#### **15-9 Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation**

Des pénalités d'un montant de 0,50 € TTC par prestation et/ou par article seront perçues sans préavis en cas de fourniture de produits dont la Date Limite de Consommation est soit dépassée, soit non-conforme aux spécifications du CCTP

### **16. RESILIATION**

Le lycée se réserve le droit de résilier de plein droit le présent marché après constatation de plus de 3 manquements par trimestre ayant préalablement justifié l'application de pénalités.

La résiliation ne prendra effet que lorsque le Lycée aura désigné un autre prestataire

Pour tout autre type de manquement, non sanctionné par le jeu des pénalités, le Lycée adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception.

Si dans un délai de 15 jours, aucune amélioration n'est constatée, le Lycée mettra fin aux prestations avant la fin du marché sans indemnisations pour le prestataire.

## **17. RESPONSABILITE ET ASSURANCE DE L'ADJUDICATAIRE**

La gestion du présent marché sera effectuée par l'Adjudicataire en son nom propre et à ses propres risques.

Le lycée Chateaubriand sera indemne de toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects commis par l'Adjudicataire dans l'exercice de sa mission.

Le titulaire du marché doit souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait ou du fait des personnes travaillant sous ses ordres, ou du fait des installations et du matériel mis à la disposition, soit à l'occasion des actes de toute nature, accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés. Notamment, en cas d'intoxication alimentaire dont il serait responsable. Le titulaire doit payer régulièrement les primes correspondantes. Il est tenu de présenter une copie de police souscrite à cet effet, ainsi qu'une attestation délivrée par la compagnie d'assurance, justifiant le paiement de la prime afférente à la période en cours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par le fournisseur, ce dernier est réputé la prendre intégralement à sa charge.

## **18. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE**

Le présent marché est régi par les dispositions communautaires (2014/24/EU) pour ce qui concerne les modalités de passation.

Pour tout litige portant sur l'interprétation et les conditions d'exécution du présent contrat, sera compétent le tribunal de Rome.

## **19. DOCUMENTS ANNEXES**

Sont annexés au CCP les documents suivants :

- ANNEXE- ALLEGATO 1 : PROGRAMMATION
- ANNEXE 2 : LISTE MATERIEL DE CUISINE
- ANNEXE 3 : ORGANIGRAMME DU PERSONNEL

Signé à Rome

Le

Pour le Lycée Chateaubriand de Rome

Pour l'adjudicataire