



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée Chateaubriand



Rome



ÉTABLISSEMENT
EN GESTION DIRECTE



aefe

Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

CCP

Cahier des Clauses Particulières

Marché de gestion du service de restauration scolaire
MAPA N° 23-1 RESTO RN
Lot n° 2 – NAPLES

Marché de gestion du service de restauration scolaire du Lycée Chateaubriand de Rome et de
l'École française de Naples

PREAMBULE	4
II. LOT N° 2 – MARCHE DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE – ÉCOLE FRANCAISE DE NAPLES	4
II. 1. FOURNITURE DES REPAS EN LIAISON MIXTE ALLIANT REPAS EN LIAISON FROIDE CHAUDE (COOK&HOLD&SERVE) ET EN LIAISON EXPRESSE (COOK&SERVE) AUPRES DES LOCAUX DE L'ÉCOLE FRANCAISE DE NAPLES	5
II. 1.1. EXÉCUTION DE LA PRESTATION	5
II.1.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE.....	5
II.1.3. MODALITES DU SERVICE.....	7
II.1.4. COMPOSITION DES MENUS	7
II.1.4.1. Composition des repas et valeur nutritionnelle	8
II.1.4.2. Fréquence de consommation	9
II.1.4.3. Qualité des produits	10
II.1.4.5. Animations.....	12
II.1.4.6. Régimes spéciaux.....	12
II.1.5. ELABORATION ET COMMANDE DES MENUS.....	13
II.1.5.1 Élaboration des menus.....	13
II.1.5.2. Commande des repas	14
II.1.6. FOURNITURE DES REPAS	14
II.1.6.1 Élaboration des repas en liaison mixte	14
II.1.6.2 Transport des repas et denrées alimentaires	15
II.1.6.3 Lieu et heure de livraison	15
II.1.6.4. Modalités de livraisons	15
II.1.6.5 Contrôles des repas livrés et servis	16
II.1.7. SECURITE ALIMENTAIRE	16
II.1.8. DEVELOPPEMENT DURABLE ET SOLIDARITE.....	17
II.1.9. CONTROLES BACTERIOLOGIQUES.....	17
II.1.10. PERSONNEL DE RESTAURATION SCOLAIRE.....	18
II.1.11. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES	19
II.1.11.1 Détermination du prix de base initial	19
II.1.11.2 Facturation	19
II.1.11.3 Révision des prix	20
II.1.12. CLAUSE DE REEXAMEN.....	20
II.1.13. REALISATION DE PRESTATIONS SIMILAIRES.....	21
II.1.14. SANCTIONS PECUNIAIRES	21
II.1.14.1 Pénalités pour retard de service.....	21
II.1.14.2. Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante.....	21
II.1.14.3. Pénalités pour non-respect des grammages.....	21
II.1.14.4. Pénalités pour non fourniture des certificats ou factures justificatives.....	21
II.1.14.5. Pénalités pour mauvais entretien des locaux et équipements	22
II.1.14.6. Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats.....	22
II.1.14.7. Pénalités pour non-respect des menus annoncés	22
II.1.14.8. Pénalités pour denrées non consommables non remplacées.....	22
II.1.14.9. Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation	22
II.1.14.10. Pénalités pour non-respect du stock dans le garde manger de la cuisine de l'École en cas de problèmes de livraison, de coupure d'électricité ou panne du matériel (four /réfrigérateur).	22
II.2. PRESTATION DE SURVEILLANCE DES ELEVES PENDANT LE TEMPS DE LA REFECTION – RECREATION	22
II.2.1. NATURE DE LA PRESTATION	22
II.2.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE.....	23
II.2.3. AUTONOMIE DU PRESTATAIRE.....	23
II.2.4. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES	23

II.3. NETTOYAGE DES REFECTOIRES HORS SERVICE DE RESTAURATION	24
II.3.1. NATURE DE LA PRESTATION	24
II.3.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE	24
II.3.3. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES.....	25
II. 4. DISPOSITIONS COMMUNES	25
II.4.1. DUREE DU MARCHE	25
II.4.2. CLAUSE SOCIALE	25
II.4.3. REGLE DE CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC	26
II.4.4. RESPONSABILITE ET ASSURANCE DE L'ADJUDICATAIRE.....	26
II.4.5. RGPD	26
II.4.6. RESILIATION.....	26
II.4.7. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE	27
II.4.8. ANNEXES DU CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES	27

PREAMBULE

Le présent marché a pour objet de préciser les données de bases et le contenu des prestations nécessaires à la gestion du service de restauration scolaire sur les sites du Lycée français Chateaubriand de Rome et de l'École Française de Naples avec fourniture de repas /plats en liaison mixte alliant liaison froide chaude (cook&hold&serve) et liaison expresse (cook and serve).

Le présent marché est alloti.

Il est décomposé en deux lots, comme suit :

- Lot n° 1 - Marché de gestion du service de restauration scolaire du Lycée Chateaubriand de Rome, site de Rome Strohl-Fern, via di Villa Ruffo, 31 ;
- Lot n° 2 - Marché de gestion du service de restauration scolaire de l'École française de Naples, annexe du Lycée Chateaubriand de Rome, site de Naples, via Francesco Crispi, 86.

Le présent marché comprend la réalisation de deux autres prestations supplémentaires éventuelles :

- prestation de surveillance des élèves pendant le temps du service de restauration scolaire ;
- prestation de nettoyage des lieux de réfection hors temps de restauration scolaire.

Ces prestations seront demandées de manière différente selon les lots.

Les prestations seront exécutées pendant le temps scolaire dont le calendrier prévoit environ 180 jours (soit environ 36 semaines) 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 :

- environ 10-15 jours de fin octobre à début novembre pour la Toussaint ;
- environ 2 semaines de fin décembre à début janvier pour les fêtes de Noël ;
- environ 10-15 jours de fin février à début mars pour les vacances d'hiver ;
- environ 2 semaines de mi-avril à début mai pour les vacances de printemps ;
- environ 2 mois de fermeture de début juillet à fin août pour les vacances d'été.

Le calendrier de l'année scolaire sera fourni au prestataire pour chaque année scolaire une fois qu'il sera officiellement validé.

Il peut y avoir quelques différences de dates de calendrier d'ouverture entre le Lycée Chateaubriand de Rome et l'École française de Naples.

Le présent document concerne le Lot n° 2- Marché de gestion du service de restauration scolaire de l'École Française de Naples, via Francesco Crispi, 86.

II. LOT N° 2 – MARCHÉ DE GESTION DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE – ÉCOLE FRANCAISE DE NAPLES

Le lot n° 2 sera conclu avec un fournisseur unique.

Il prévoit la réalisation de 3 prestations.

1. FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON MIXTE ALLIANT LIAISON FROIDE CHAUDE (COOK&HOLD&SERVE) ET EN LIAISON EXPRESSE (COOK&SERVE);

2. SURVEILLANCE D'ÉLÈVES PENDANT LE TEMPS DE LA RÉFECTION ET DE LA RÉCRÉATION /PAUSE DEJEUNER ;
3. NETTOYAGE DES REFECTOIRES SUITE A UNE UTILISATION DES REFECTOIRES HORS TEMPS DE RESTAURATION SCOLAIRE

II. 1. FOURNITURE DES REPAS EN LIAISON MIXTE ALLIANT REPAS EN LIAISON FROIDE CHAUDE (COOK&HOLD&SERVE) ET EN LIAISON EXPRESSE (COOK&SERVE) AUPRES DES LOCAUX DE L'ÉCOLE FRANCAISE DE NAPLES

II. 1.1. EXÉCUTION DE LA PRESTATION

Le processus de restauration choisi est celui de la fourniture des repas en liaison mixte alliant repas en liaison froide chaude (cook&hold&serve) et en liaison expresse (cook&serve) auprès des locaux de l'École française de Naples.

Le nombre moyen de repas annuel servi est estimé à 25 000.

Le montant maximal global de ce lot – calculé sur 5 ans- est 1.025.000,00 euros (un million vingt-cinq mille euros), il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part de l'Adjudicataire du marché.

L'École Française de Naples mettra à disposition à titre gratuit deux locaux (petit réfectoire /grand réfectoire)- équipés de tables et de chaises propriété de l'École-, une cuisine (vide) avec salles et espaces annexes (**v. annexe n° 1 CCP lot 2 PLAN- MAPPA**).

La prestation sera réalisée dans les locaux mis à disposition par le Lycée avec les équipements et le matériel, propriété de l'Adjudicataire, tant pour la cuisine que pour le service, comme indiqué par l'Adjudicataire dans le cadre de mémoire technique. A titre illustratif seulement est fournie la liste du des équipements de cuisine du marché précédent, qui était prévu en liaison froide (**Annexe 2 CCP - lot 2 Liste du matériel**), les nouveaux équipements et matériels devront être adaptés au service maintenant demandé.

L'Adjudicataire, dans le respect de la réglementation en vigueur et des autorisations nécessaires, notamment des règles d'hygiène et de sécurité, pourra apporter toute amélioration.

Il est expressément interdit à l'Adjudicataire d'utiliser les locaux mis à disposition pour un autre usage que celui auquel ils sont destinés.

La prestation se déroulera dans le respect des pièces contractuelles, soit :

- acte d'engagement et ses annexes ;
- CCP et ses annexes ;
- et le cadre du mémoire technique et ses annexes, tel que formulé par l'Adjudicataire (dans le respect des documents précédents).

Le service de restauration sera proposé également au personnel de l'École française de Naples ou aux tiers après achat de tickets de restauration à l'École pour un accès entre ou au dernier service du réfectoire.

II.1.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

Afin d'exécuter la fourniture de repas en liaison mixte alliant liaison froide chaude (cook&hold&serve) et liaison expresse (cook&serve), l'Adjudicataire est tenu :

- de disposer d'un centre de cuisson aménagé pour effectuer le service de distribution de repas en liaison froide chaude (cook&hold&serve).

Il indiquera, dans le cadre de mémoire technique, quel centre de cuisson qu'il dédie au présent marché, précisant son adresse exacte (et la distance avec le lieu de prestation – la faible distance avec le lieu de prestation sera prise en compte), fournira une description de celui-ci (avec photos) et de ses équipements (avec leurs caractéristiques) et transmettra copie des autorisations alimentaires pour ce site ;

- d'obtenir toutes les autorisations nécessaires auprès des autorités publiques italiennes pour gérer le service de restauration scolaire de l'École française de Naples. Il les transmettra à l'École française de Naples dès qu'il les aura en sa possession et en tout état de cause avant le premier jour de prestation de service ;

- de fournir les équipements de cuisine ainsi que tout le matériel de cuisine mais aussi les équipements et matériels pour le service soit tout le nécessaire pour le bon fonctionnement du service en liaison mixte, le tout adapté pour l'École française de Naples.

Les équipements et le matériels fournis par l'Adjudicataire seront de sa propriété et seront à sa charge.

La liste des équipements de cuisine du marché précédent n'est donnée qu'à titre indicatif, celui-ci était organisé pour la liaison froide (**Annexe 2 CCP - lot 2 Liste du matériel**).

Dans le cadre de mémoire technique, devra figurer la liste de ces équipements et matériels avec leurs caractéristiques ; le détail de ce qui sera préparé en liaison chaude froide et de ce qui le sera en liaison express en fonction des espaces mis à disposition et des normes en vigueur.

- de fournir assiettes, couverts, verres et carafes en matériel incassable, lavable et réutilisable, adaptés si nécessaires à l'âge des élèves. Pour les élèves qui suivent un régime alimentaire spécifique les repas seront servis dans des assiettes de couleur différente (une couleur pour les no gluten / une autre encore pour les végétariens / et enfin une autre encore pour les sans lactose). Il fournira le nombre, la liste et les caractéristiques de ce matériel dans le cadre de mémoire technique ;

- 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 l'École française de Naples, 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).

Il fournira dans le cadre de mémoire technique la liste de ces consommables ainsi que leurs caractéristiques et leurs différentes certifications ;

- de fournir le personnel suffisant en nombre, doté des compétences nécessaires afin de garantir la préparation, le transport, la réception et distribution des repas conformément aux normes d'hygiène requises (directive CE852/04, HACCP).

Dans le cadre de mémoire technique, il indiquera le nombre de personnes qu'il dédie à l'École française de Naples, ceux qui seront physiquement présents sur site précisant leurs compétences, fonctions, formations. Un référent devra être présent lors du service (son nom, prénom et CV devra être indiqué dans le cadre de mémoire technique). Il fournira les certifications qu'il détient en droit du travail ;

- d'établir une procédure écrite d'organisation du travail décrivant chacun des processus mis en œuvre (élaboration, préparation des repas/plats en liaison chaude froide, transport, réception, stockage, préparation des repas plats en liaison express, organisation générale des services,

plan et calendrier de nettoyage des locaux). Celle-ci sera présentée dans le cadre de mémoire technique;

- d'assurer la distribution des repas dans l'établissement (dans le respect des normes qualitatives ISO 9001 ; ISO 14000 et ISO 22000). Il fournira ces certifications ;
- de procéder à un nettoyage rapide, entre les services, des tables et au réapprovisionnement d'eau;
- de procéder au lavage quotidien du matériel utilisé par les élèves pour la consommation des repas (assiettes, couverts, verres et carafes, etc.);
- de procéder au nettoyage, à la fin du service, de tout le matériel utilisé pour la préparation et distribution des repas, de la cuisine, de tout le mobilier (essentiellement tables et chaises) et de façon générale des locaux mis à disposition durant et après le service. Un nettoyage plus approfondi du sol de la cuisine sera effectué avec une machine à chaque vacances ;
- de procéder au tri des déchets de la cuisine et des réfectoires en application des règles de ramassage différencié en vigueur ;
- de déposer les déchets et ordures dans les différents lieux prédisposés à cet effet.

Les locaux mis à disposition en comodat gratuit ne pourront en aucun cas être utilisés à un usage autre que celui prévu dans le cahier des clauses particulières.

Les équipements et matériels de l'Adjudicataire doivent être neufs ou récents et en bon état (les candidats le préciseront dans le cadre du mémoire technique). Toute réparation, adaptation ou remplacement des équipements de cuisine et des autres matériels nécessaires au service seront à la charge de l'Adjudicataire et doivent être faites dans les 48 heures. Les critères de qualités devront être identiques ou supérieurs à ceux proposés dans l'offre.

II.1.3. MODALITES DU SERVICE

Les modalités du service seront les suivantes :

LIEU	PETIT REFECTOIRE	GRAND REFECTOIRE
CONFIGURATION	service assis	service assis
JOURS	4 jours/semaine (LUNDI-MARDI-JEUDI-VENDREDI)	
PLACES approximatives	56	52
TRANCHE D'AGE	Maternelle	Élémentaire / Collège
NOMBRE DE SERVICES	2/ jour	3-4/ jour
HEURE SERVICE	11.30	11.30
	12.15	12.10
		12.45
		13.35

Ces horaires et nombres de services sont approximatifs et dépendent des effectifs ainsi que des emplois du temps des élèves.

II.1.4. COMPOSITION DES MENUS

II.1.4.1. Composition des repas et valeur nutritionnelle

Le prestataire sera tenu d'offrir une prestation en conformité avec les lignes directrices applicables en Italie pour la restauration scolaire (mais pas pour celles applicables spécifiquement aux « écoles publiques italiennes »).

Il appliquera ainsi en général les Lignes Directrices nationales pour la restauration scolaire approuvées en Conférence permanente État-Région du 29 avril 2010 (publiées au JO italien n. 134 du 11 juin 2010) telles que modifiées par le Décret du 28 octobre 2021 Définition et mises à jour des « Lignes Directrices nationales pour la restauration hospitalière, sociale et scolaire ».

Le Lycée Chateaubriand de Rome/ l'École française de Naples ne sont pas soumis aux obligations que ces normes posent pour les écoles publiques italiennes, ni aux obligations des CAM que ces normes imposent aux pouvoirs adjudicateurs italiens.

Le Lycée Chateaubriand de Rome est un service déconcentré de l'État français, il ne s'agit pas d'une entité publique italienne, il ne s'agit pas d'une école publique de la commune de Rome.

Il n'est pas soumis au code des marchés publics italien ni aux critères environnementaux minimum (CAM).

Il est soumis aux obligations de la Directive communautaire 2014/24/EU.

En tant qu'entité adjudicatrice de l'État français, celui-ci est soumis aux clauses environnementales imposées par le droit français, dans le respect des directives communautaires, en matière de marchés publics.

Ainsi, dans le cadre de ce marché, les besoins alimentaires devront respecter les niveaux énergétiques et nutritionnels que le repas scolaire doit assurer, voir en particulier le tableau 7 des « Lignes Directrices nationales pour la restauration hospitalière, sociale et scolaire » du Décret du 28 octobre 2021 du Ministère de la Santé italien, ainsi que celles du LIARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia).

A ce titre le service de restauration scolaire doit garantir 35 % des besoins journaliers des apports conseillés.

Il sera aussi nécessaire de :

- Différencier tant que possible les portions en fonction de l'âge des élèves ;
- Proposer, en général, des repas « traditionnels » avec :
 - o un plat à base de féculents / primi : pâtes, riz, céréales ou pommes de terre;
 - o un plat à base de protéines /secondi : viande, poisson, légumineuses, œufs, éventuellement produits laitiers ou à base végétale
 - o des légumes crus, cuits, comme entrée ou en accompagnement entre les deux plats principaux ;
 - o fruits frais de saison 4 jours sur 5 qui pourront être également proposés frais de saison nettoyé entier ; frais de saison nettoyé et coupé en morceaux, fruit frais cuit entier, fruit cuit en compote pasteurisé sans sucre, salade de fruits frais ; un jour sur 5 un dessert « fait maison », une crème dessert, une glace ou un yaourt blanc, aux fruits
 - o pain : pain blanc, complet, grissini, biscottes, crackers ;
 - o boisson : eau (carafe /filtrée) 1/2 litre par personne (fontaine avec filtre en cuisine ou dans le réfectoire)
 - o assaisonnement : huile extra vierge d'olive, vinaigre ; jus de citron, parmesan
- Proposer une à deux fois par semaine des « plats uniques » (céréales, Légumineuses, pommes de terre viande, céréales et poisson avec légumes et fruits) et pas seulement des repas traditionnels italiens plat de féculents/primi, plat principal-protéique/secondi, légumes/contorno et fruit) ;
- Inciter la consommation de légumes, mieux si frais les proposant comme accompagnement mais aussi faisant partie des ingrédients des plats principaux, crus, comme entrée, ou entre les plats principaux ;
- Inciter la consommation de légumineuses, en particulier dans les plats uniques,

- Inciter la consommation de fruits frais (aussi comme gouters) ;
- Permettre aux élèves l'expression de leur propre gout pour l'assaisonnement évitant une rigidité des assaisonnements avec épices et arômes non appréciés.
- Utiliser l'huile d'olive extra vierge comme assaisonnement des plats proposés ;
- Limiter l'utilisation du sel choisissant le sel iodé ;
- Eviter les « bis » des plats à base de féculents / primo et des plats à base de protéines /secondi ;
- Fournir des repas qui tiennent compte des habitudes et traditions locales, du caractère saisonnier des produits avec des roulements sur base mensuelle ;
- Prévoir des plats spécifiques pour raisons médicales (PAI, allergies ; intolérances), exigences ethniques, culturelles ou religieuses ;
- Prévoir, suite à une demande de l'école un plat « in bianco » pour les problèmes passagers des élèves.

Le modèle d'alimentation choisi pour la restauration scolaire est le modèle méditerranéen, tel que mentionné par le décret du 28 octobre 2021 Définition et mises à jour des « Lignes Directrices nationales pour la restauration hospitalières, sociale et scolaire »

En tant qu'entité française, certains plats et traditions de la cuisine française devront aussi être proposés.

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 protéines : la portion de protéines doit être variée et le moins grasse possible

- 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.

Dans le cadre de mémoire technique, un cahier de grammage -conforme aux normes en vigueur- poids net dans l'assiette doit être inséré. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés. Le grammage sera strictement respecté.

Lorsque l'Adjudicataire proposera ses menus, il devra fournir recettes et grammages des plats proposés, en fonction de l'âge des élèves.

Dans le cadre de mémoire technique : pour les menus proposés des mois septembre-décembre, les recettes et les grammages des plats de la première semaine seront fournis.

Les repas devront respecter ces exigences.

II.1.4.2. Fréquence de consommation

Les fréquences de consommation établies en 2010 et revues en 2021 sont les suivantes :

Aliment /groupe d'aliments	Fréquence de consommation
Fruits et légumes	Une portion de fruits et une portion de légumes tous les jours
Céréales (pâtes, riz, orge, maïs, etc...)	Une portion tous les jours

Légumineuses (comme plat unique si associé à des céréales)	1 à deux fois par semaine
Pommes de terre	0 -1 fois par semaine
Viande	1 à 2 fois par semaine
Poisson	1 à 2 fois par semaine
Oeuf	1 oeuf une fois par semaine
Fromages	1 fois par semaine
Jambon (salumi)	2 fois par mois
Plat unique (lasagnes, pizza, plats céréales légumineuses légumes, etc..)	1 à 2 fois par semaine

Les menus proposés devront respecter ces exigences.

II.1.4.3. Qualité des produits

Pour les certifications qualité, seront prises en considération les certifications prévues par le droit communautaire énumérées en Annexe 9 des Lignes Directrices nationales pour la restauration hospitalière, sociale et scolaire » du Décret du 28 octobre 2021 du Ministère de la Santé italien.

Comme minimum qualitatif, la loi française du 17 août 2015 relative à la transition énergétique fixe de nouvelles obligations pour la croissance verte aux opérateurs de l'État français et donc à l'AEFE.

Ainsi, l'offre du titulaire doit être respectueuse de l'environnement prenant en compte le développement durable. Il est interdit d'utiliser du plastique à usage unique. Il est demandé l'utilisation de matériaux éco responsable, les temps de transport entre le lieu de production et le lieu de livraison doivent être maîtrisés.

L'ensemble des matériaux et / ou emballages utilisés doivent être recyclables et valorisables.

Le titulaire doit pouvoir proposer dans son offre des produits de qualité et durable au moins 50 % dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique avec fruits et légumes frais de saison, produits régionaux, produits issus du commerce équitable, certifiés selon les labels en vigueur etc...

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est privilégiée. Cependant, en raison de la pollution de la « terre de feu », les denrées produites dans cette région sont exclues, ce sont donc plus largement ceux du territoire national -ici italien- et/ou européen qui devront être privilégiés.

Le marché impose une liste de produits qui devront obligatoirement avoir une origine biologique (chaque fois qu'ils figureront dans un menu) 100%:

- les œufs frais et/ou pasteurisés;
- les viandes blanches (volailles, veau, etc.) ;
- les pommes de terre ;
- les tomates ;

En outre le blé devra rigoureusement être italien.

Les produits absolument exclus du marché sont les suivants:

- 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 grasse de palmiers ou de noix de coco ;
- les poissons ayant beaucoup d'arêtes ou des arêtes fines ;
- les viandes comportant de petits os.

Les repas fournis devront respecter les exigences qualitatives citées ci-dessus. L'offre de base du candidat respectera a minima ces exigences mais pourra être améliorée et ce pour les trois repas demandés, soit :

- Les repas de l'école maternelle ;
- Les repas de l'école élémentaire ;
- Les repas du collège.

Les repas fournis devront respecter les exigences qualitatives citées ci-dessus.

Dans le cadre de mémoire technique, devront apparaître les caractéristiques qualitatives des produits (fiches produits, origine, avec les certifications garanties, etc...) proposées pour l'offre de base pour ce marché.

Par ailleurs, plusieurs options sont prévues :

OPTION 1 : en annexe financière, il est prévu de renseigner le cout de distribution d'un fruit (ou compote de fruits) pour le gouter.

Dans le cadre de mémoire technique, les caractéristiques qualitatives (avec éventuelles certifications) de cette option seront précisées.

OPTION 2 : en annexe financière, il est prévu de renseigner le cout de distribution d'un yaourt biologique, comme gouter ou lors du repas (lorsque et s'il est demandé, celui-ci ne sera pas calculé dans l'équilibre alimentaire du repas, en raison des traditions culinaires françaises).

Dans le cadre de mémoire technique, les caractéristiques qualitatives (avec les certifications relatives) de cette option seront précisées.

OPTION 3 : en annexe financière, il est prévu de renseigner le cout supplémentaire du respect des exigences qualitatives CAM à ajouter au repas de base tel que défini ci-dessus.

Les exigences qualitatives supplémentaires sont ainsi énumérées :

Liste des produits qui devront obligatoirement avoir une origine biologique (chaque fois qu'ils figureront dans un menu) 100%:

- les œufs frais et/ou pasteurisés;
- les viandes blanches (volailles, veau, etc.) ;
- les pommes de terre,
- les tomates ;
- les jus de fruit, nectars de fruits
- la confiture
- les yaourts ;
- le lait ;

Liste de produits ayant un pourcentage biologique différent :

- Les légumes (50%)
- Les fruits (50%)
- Légumineuses (50%)
- Céréales (50%)
- L'huile d'olive (40%) ;
- Viande bovine (50%)
- Viande suine (10%)

Autres appellations concernant l'origine des produits :

- Poissons zone FAO 27/ Fao 37,

Liste de produits ayant un pourcentage différent de qualité : biologique /DOP/IGP

- Salumi /saucisson/jambons crus cuits, etc... 30%
- Fromages (30%)

Dans le cadre de mémoire technique, les caractéristiques qualitatives (avec les certifications relatives) de cette option seront précisées.

II.1.4.4 - Repas thématiques et pique-nique

Sur demande de l'École française de Naples, 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 de l'École française de Naples.

Dans le cadre de mémoire technique il est fait une proposition de menu à thème, au choix.

Sur demande de l'École française de Naples, certains repas pourront être transformés en pique-nique. La demande en sera faite avec un minimum de 48 heures de préavis et l'École française de Naples 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 du pic nique, l'Adjudicataire devra fournir les couverts, assiettes, verres, carafes, serviettes en papier de double épaisseur, etc., (dans le respect des critères environnementaux mentionnés) sans pouvoir prétendre à une rémunération additionnelle.

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

- Un plat froid ou deux sandwich suffisants 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.

Dans le cadre de mémoire technique il est fait une proposition de pique-nique.

II.1.4.5. 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.

Dans le cadre de mémoire technique il est fait une proposition de programme d'animation.

II.1.4.6. 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.

Dans le cadre de mémoire technique il est fait une proposition de menus no gluten pour les repas maternelles, le pic nique et le repas à thème.

II.1.5. ELABORATION ET COMMANDE DES MENUS

II.1.5.1 Élaboration 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 –via mail- à la direction avant le début de chaque trimestre selon les périodicités suivantes :

- Proposition des menus du 1eme trimestre (septembre – décembre) transmis à la direction le de l'École française de Naples au plus tard le 15/05.
- Proposition des menus du 2eme trimestre (janvier - mars) transmis à la direction de l'École française de Naples au plus tard le 15/10.
- Proposition des menus du 3eme trimestre (avril - juin) transmis à la direction de l'École française de Naples au plus tard le 15/01.

Dans le cadre de mémoire technique, une proposition de menus -repreant les exigences du présent CCP sur la qualité des produits et fréquence de consommation- sur les mois septembre-décembre sera faite, adaptée à âge des élèves (gout et grammage) avec :

- Un menu pour les élèves de la maternelle ;
- Un menu pour les élèves du primaire ;
- Un menu pour les du collège.

La proposition des menus pourra rationaliser les ingrédients utilisés avec par exemple, des pâtes courtes pour la maternelle, des pâtes longues les plus grands, de la viande en morceaux ou coupée pour la maternelle, des formats plus grands pour le primaire et le collège.

Ces menus devront pouvoir être servis dans une version adaptée : végétarienne, sans lactose, sans gluten. Dans le cadre de mémoire technique cette version adaptée sera proposée aussi pour le trimestre septembre-décembre.

Les recettes (et grammages) des plats proposés (avec indication caractéristiques, origine, qualité, des fiches des produits utilisés -tel que demandé) de la première semaine des menus proposés seront fournies.

Une marge de manœuvre sera laissée en fonction des modalités de service, selon les années.

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

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

L'Adjudicataire fait préparer les menus par son propre nutritionniste, il indique le nutritionniste (nom prénom, CV) qui suivra l'École, avec ses compétences.

L'École française de Naples 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 les transmettra à l'école au plus tard une semaine après la « Commission menu » les menus définitifs pour traduction et affichage dans les locaux de l'école.

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 l'École française de Naples laquelle 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.

II.1.5.2. Commande des repas

L'effectif prévisionnel sera communiqué par le responsable restauration de l'École française de Naples au prestataire au plus tard le vendredi de la semaine précédente pour la semaine suivante de livraison. Des ajustements minimes pourront être faits successivement.

II.1.6. FOURNITURE DES REPAS

II.1.6.1 Élaboration des repas en liaison mixte

L'élaboration des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur en Italie.

En ce qui concerne les plats préparés et livrés selon le principe de la liaison froide chaude, dans le cadre de mémoire technique, il devra être indiqué quel centre de cuisson sera utilisé pour le marché, fournissant une description de celui-ci (avec photos du mois de mai 2023), son adresse exacte (et la distance avec le lieu de prestation – la faible distance avec le lieu de prestation sera prise en compte), ses caractéristiques, sa politique environnementale et copie des autorisations alimentaires pour ce site ;

Dans le cadre de mémoire technique, la liste des équipements de cuisine sur site ainsi que tout le matériel de cuisine nécessaire que le prestataire propose pour le présent marché devra être fourni. Il sera nécessaire de préciser les caractéristiques de ces équipements et matériels (caractéristiques techniques, niveaux de consommation, matériel, si neuf, si usagé – année d'achat- en garantie ou pas, catégorie énergétique).

Il sera aussi nécessaire de préciser ce qui pourra être préparé en liaison chaude froide et ce qui le sera en liaison express en fonction des espaces mis à disposition et afin d'obtenir la meilleure satisfaction des repas/plats. Des ajustements seront possibles en cours d'exécution du marché sans surcout.

II.1.6.2 Transport des repas et denrées alimentaires

Le transport des repas, plats, denrées alimentaires vers le point de restauration, est à la charge exclusive du titulaire du marché, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule respectant les normes italiennes exigées en matière de transport de denrées alimentaires pour la liaison mixte, tant pour celui de la liaison chaude froide que pour la liaison express.

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.

Dans le cadre du mémoire technique, une description de l'organisation de transport des repas, plats, denrées alimentaires (moyens de transports, caractéristiques, etc...) devra être présentée.

II.1.6.3 Lieu et heure de livraison

La livraison des repas est effectuée chaque matin entre 10h30 et 11h00 heures dans les locaux de l'École. L'adjudicataire peut, s'il le souhaite effectuer deux livraisons à 11h00 et à 12h45. Le service doit être organisé afin que les plats soient servis chauds. Un bon de livraison sera remis chaque jour au responsable de la restauration scolaire de l'École Française de Naples. Tout dysfonctionnement sera signalé immédiatement et 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.

En outre, pour des raisons de sécurité, le prestataire devra communiquer au responsable de la restauration les numéros d'immatriculation des véhicules en charge de la livraison afin notamment de permettre à ceux-ci de stationner devant l'école.

II.1.6.4. Modalités de livraisons

Dans le respect des dispositions européennes (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 fournies 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 de l'École 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.

Dans le cadre de mémoire technique, les modalités de livraison des repas/plats préparés en liaison froide chaude ainsi que les modalités de livraison des produits qu'il utilisera sur site pour la cuisine express devront être décrites.

II.1.6.5 Contrôles des repas livrés et servis

L'Adjudicataire indique la personne responsable en son sein (nom prénom) du contrôle des repas livrés et effectue tous les contrôles prévus par le droit en vigueur. Les fiches de contrôles doivent être présentes sur site.

Un responsable de la restauration, personnel de l'École française de Naples de Naples sera présent sur le site quotidiennement.

A cet effet il pourra effectuer un contrôle ponctuel au moment de la livraison et/ou service (avec prise de température des plats et le responsable de la restauration s'assurera que les fournitures livrées et/ou servies correspondent aux spécifications quantitatives, qualitatives, et à la commande régulièrement passée. L'École française de Naples de Naples 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 par 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 et/ou fourniture 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.

Dans le cadre de mémoire technique une description des procédures d'auto contrôle, contrôles est présentée.

II.1.7. SECURITE ALIMENTAIRE

L'Adjudicataire est responsable de la sécurité et de la salubrité de la nourriture fournie à l'École française de Naples et il doit garantir la parfaite application des normes hygiéniques et sanitaires 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 de l'École française de Naples, il devra être en mesure de fournir une documentation complète sur ses fournisseurs. Tout refus d'obtempérer à la demande de l'École française de Naples 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 toutes 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 l'école Française de Naples Alexandre Dumas. Copie des bons de commande et documents de transport pourront être demandés.

Un classeur contenant les fiches produits contenant toutes ces informations devra être à jour et présent sur site, dans le bureau du responsable restauration de l'École.

Tous les jours, un repas supplémentaire devra être livré pour son contrôle. Ce repas sera conservé pendant 5 jours dans la cuisine, étiqueté et conservé comme il se doit et sera à disposition de l'École française de Naples qui pourra le faire analyser par les autorités compétentes.

Dans le cadre de mémoire technique, les fiches produits que le prestataire propose dans son offre pour le marché devront être fournies.

II.1.8. 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 de l'École française de Naples) 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 l'École française de Naples.

Enfin, l'Adjudicateur, dans la mesure du possible, s'engagera à assurer la redistribution de repas/denrées excédentaires au profit d'associations caritatives, dans le respect du droit en vigueur en Italie.

Dans le cadre de mémoire technique les actions proposées pour le présent marché sont décrites.

II.1.9. CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

L'Adjudicataire devra établir un Plan d'Autocontrôle conforme aux normes édictées par le droit italien en vigueur. 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 à l'École française de Naples.

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.

L'École française de Naples 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 l'École française de Naples 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 l'École française de Naples 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.

Ces actions, pour le présent marché, sont présentées dans le cadre de mémoire technique.

II.1.10. PERSONNEL DE RESTAURATION SCOLAIRE

Le titulaire du marché devra désigner parmi son personnel un responsable (sur le site de l'École française de Naples) chargé du suivi du service de restauration. Cette personne doit être prévue dans le cadre du mémoire technique, son CV doit figurer dans la documentation de l'offre. 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 L'École française de Naples.

L'Adjudicataire devra engager un personnel qualifié, en nombre suffisant pour assurer un bon fonctionnement du service.

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 tel que modifié et en vigueur).

A ce titre, l'Adjudicataire devra présenter un Plan de formation permanent 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.

L'École française de Naples 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.

Pendant l'exécution du contrat, justificatifs du respect de ces exigences pourront être demandés, par mail électronique certifié.

Aux fins de tout ceci, dans le cadre de mémoire technique, seront indiqués, pour le présent marché:

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

Devront être aussi décrites les actions mises en place ainsi que les certifications en droit du travail.

II.1.11. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

II.1.11.1 Détermination du prix de base initial

Le marché est traité à prix unitaire.

Les prix de l'Annexe financière - bordereau de prix unitaire (qui sera annexé à l'Acte d'engagement) seront appliqués aux quantités réellement commandées.

Le montant maximal global de ce lot -calculé sur 5 ans- est 1.025.000,00 euros (un million vingt-cinq mille euros) – toutes prestations comprises-, il n'y a pas de minimum, les quantités commandées varient selon les effectifs journaliers sans qu'il ne puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché.

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.

Devront être renseignés :

- Le prix unitaire du repas pour les élèves de la maternelle ;
- Le prix unitaire du repas pour les élèves du primaire ;
- Les prix unitaire du repas pour les élèves du collège.

L'option 1 : le prix unitaire du fruit, compote de fruits pour le goûter ;

L'option 2 : le prix unitaire pour le yaourt biologique ;

L'option 3 : le prix unitaire du supplément CAM à ajouter aux prix unitaires des repas.

Les prix de l'offre devront HT et TTC, pour tous les champs.

II.1.11.2 Facturation

La facturation sera établie mensuellement sur la base des commandes faites (qui doivent correspondre aux quantités servies), appliquant les prix indiqués dans l'Annexe financière - Bordereau de prix unitaires.

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 -et options (si demandées)- livrés,
- le montant hors TVA,
- le taux et le montant de la TVA appliqué,
- le montant total à payer de la facture,
- la date et la période de facturation.

Les factures sont faites en conformité avec le droit italien (factures électroniques envoyées aux autorités italiennes). Une facture de courtoisie identique à la facture électronique, avec toutes les mentions précitées, sera -en plus- envoyée le même jour, par mail au responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

Le paiement s'effectue par virement bancaire à 30 jours de la réception de la facture par le responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

II.1.11.3 Révision des prix

Les prix s'entendent en principe fermes pour la durée du marché.

Trois mois précédant l'anniversaire du marché, l'Adjudicataire pourra demander que les prix soient revus en fonction de l'indice -annuel- de variation ISTAT. L'augmentation ne pourra en aucun cas dépasser ce taux.

L'Adjudicataire s'engage à fournir tous les éléments et documents demandés par l'École française de Naples.

Cette révision prendra en considération les charges de l'Adjudicataire et celles de l'École française de Naples.

II.1.12. CLAUSE DE REEXAMEN

Des modifications au marché sont susceptibles d'être apportées par voie d'avenant dans les hypothèses suivantes :

- Possibilité d'introduire dans le marché, des prestations complémentaires à celles prévues initialement et ce dans le cadre des solutions définies dans le CCP.
- Substitution des solutions initiales par d'autres solutions plus performantes sans supplément de prix :
 - après justification du titulaire de l'innovation des nouvelles fonctionnalités proposées,
 - après approbation par l'AEFE de ces justifications.
- Modification législative et/ou réglementaire impliquant l'obligation de réaliser des prestations complémentaires non prévues dans le présent marché,
- Possibilité de réexaminer les conditions financières, notamment dans les cas suivants :
 - en cas de modification de l'environnement économique portant atteinte à l'économie générale du marché ou à son équilibre financier,
 - en cas d'événements extérieurs aux parties perturbant durablement ou sensiblement la réalisation des prestations.

Les modifications et/ou ajouts ne peuvent avoir pour effet de changer la nature globale du marché. Toute modification acceptée par les parties à l'issue de cette procédure de réexamen fera l'objet d'un avenant qui précisera notamment les nouvelles prestations et modalités financières du présent marché.

Ledit avenant devra être signé au plus tard dans un délai de six mois à compter de la date de réception de la demande de réexamen présentée. Au-delà de ce délai, la procédure de réexamen sera considérée comme caduque et prendra fin de plein droit.

II.1.13. REALISATION DE PRESTATIONS SIMILAIRES

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de confier au titulaire, des marchés ayant pour objet la réalisation de prestations similaires à celles qui lui sont confiées au titre du présent accord-cadre dans le cadre d'une procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence.

La durée pendant laquelle ces nouveaux marchés pourront être conclus, ne peut dépasser 3 ans, à compter de la notification du présent accord-cadre.

II.1.14. SANCTIONS PECUNIAIRES

Des pénalités pourront être réclamées par l'École française de Naples de Naples 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.

II.1.14.1 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 500 € TTC par demi-heure de retard.

II.1.14.2. 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 1.000 € TTC. Au surplus, dans cette hypothèse, l'École française de Naples pourra pourvoir aux besoins du service, aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

II.1.14.3. 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 € TTC pour tout manquement constaté.

II.1.14.4. Pénalités pour non fourniture des certificats ou factures justificatives

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

II.1.14.5. 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 1.000 € TTC pourront être prononcées. Si l'École française de Naples 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.

II.1.14.6. 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 de 2 500 € TTC seront perçues par l'École française de Naples.

II.1.14.7. Pénalités pour non-respect des menus annoncés

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure, ou sauf accord de l'École française de Naples, il sera perçu des pénalités de 3 € TTC pour chaque plat livré modifié.

II.1.14.8. 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 10 € TTC par portion/unité manquante.

II.1.14.9. Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation

Des pénalités d'un montant de 10 € 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 CCP.

II.1.14.10. Pénalités pour non-respect du stock dans le garde manger de la cuisine de l'École en cas de problèmes de livraison, de coupure d'électricité ou panne du matériel (four /réfrigérateur).

Des pénalités d'un montant de 100 € TTC par jour de retard d'approvisionnement du stock pourront être demandées.

II.2. PRESTATION DE SURVEILLANCE DES ELEVES PENDANT LE TEMPS DE LA REFECTION – RECREATION

II.2.1. NATURE DE LA PRESTATION

La prestation de surveillance des élèves de l'École française de Naples pendant le temps de réfection et celui de la récréation (4 jours par semaine) se fera selon le calendrier ci-dessous.

nombre personnel	heure sortie classes	heure déjeuner élèves	heure reprise des cours	Horaire total de service à la semaine
5 pers	A partir 11.30	A partir de 12.15	A partir de 13 heures	2 heures par personne, horaires échelonnés - 4 jours

A titre indicatif, sur 36 semaines cours, avec 5 personnes à 8 heures par semaine, environ 1440 heures de surveillances sont demandées.

Les horaires du personnel de surveillance pourront être échelonnés en fonction des horaires de cours et des horaires de cantine.

Le nombre de personnes demandées peut varier en fonction des effectifs de l'École.

II.2.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

Le titulaire du marché exécutera sa prestation sur la base des effectifs et des nécessités de service qui lui seront communiquées par l'École française de Naples de Naples en début d'année scolaire.

Toute variation dans l'exécution de la prestation sera communiquée au prestataire 8 jours avant tout changement effectif.

L'adjudicataire, aura l'obligation de fournir le personnel suffisant en nombre, doté des compétences requises pour effectuer le service demandé selon les critères ci-dessous indiqués :

- obligation de porter une tenue adéquate ;
- obligation de parler le français dans l'établissement.

En outre, le personnel habilité aux tâches de surveillance devra obligatoirement endosser la tenue du personnel de restauration dès lors qu'il exécutera la prestation de surveillance des élèves au sein du réfectoire.

Le personnel de surveillance accompagnera les élèves dans la cour de récréation et/ou au réfectoire pour les surveiller jusqu'à ce qu'ils ne reprennent leurs cours.

II.2.3. AUTONOMIE DU PRESTATAIRE

L'adjudicataire agira en totale autonomie.

Il s'engage à respecter les critères de sélection de son personnel tels qu'indiqués ci-dessus sans que L'École française de Naples ne dispose d'un droit d'ingérence dans ce processus.

En cas de difficultés rencontrées avec un personnel, l'École française de Naples pourra par écrit contester les faits directement à l'adjudicataire en l'invitant à prendre les mesures adéquates contre le personnel en question y compris l'éloignement.

II.2.4. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

La présente prestation est traitée à prix horaire, appliquant le prix indiqué dans l'Annexe Financière. La facturation sera établie mensuellement sur la base des heures de surveillance effectuées. Elle devra indiquer :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le nombre d'heures de surveillance effectuées,
- le montant hors TVA,
- le taux et le montant de la TVA et ou toute autre taxe appliqué,

- le montant total à payer de la facture,
- la date et la période de facturation.

Les factures sont faites en conformité avec le droit italien (factures électroniques envoyées aux autorités italiennes). Une facture de courtoisie identique à la facture électronique, avec toutes les mentions précitées, sera -en plus- envoyée le même jour, par mail au responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

Le paiement s'effectue par virement bancaire à 30 jours de la réception de la facture par le responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

II.3. NETTOYAGE DES REFECTOIRES HORS SERVICE DE RESTAURATION

II.3.1. NATURE DE LA PRESTATION

La prestation de nettoyage des cuisines et réfectoires est comprise dans le prix du repas du service de restauration scolaire et ne fait pas l'objet du II.3.

Cependant, hors des horaires de service, à titre accessoire, l'école française de Naples est amenée à utiliser ces locaux pour des réunions, événements ou exigences pédagogiques.

Dans ce cas l'École Française de Naples avertira le prestataire et lui demandera d'effectuer le nettoyage de ces salles afin que les locaux puissent être utilisés dans le respect des exigences sanitaires de la restauration scolaire.

Dans le cadre mémoire technique, sera précisé le temps nécessaire minimum pour organiser cette prestation, les formations prévues pour ce personnel et les garanties adoptées pour assurer ce service.

Le prestataire indiquera en annexe financière le tarif horaire de cette prestation à la demande.

II.3.2. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

Le personnel chargé de la réalisation de cette prestations sera embauché et rémunéré par l'adjudicataire, celui-ci appliquera la Convention collective nécessaire à cet effet.

Il s'engage à respecter toutes les exigences du droit du travail italien.

L'adjudicataire agira en totale autonomie.

L'École française de Naples ne dispose d'un droit d'ingérence dans ce processus.

En cas de difficultés rencontrées avec un personnel, le Lycée Chateaubriand de Rome pourra par écrit contester les faits directement à l'adjudicataire en l'invitant à prendre les mesures adéquates contre le personnel en question y compris l'éloignement.

A titre indicatif, sans pouvoir évaluer avec précision cette nécessité en heures, il n'y a pas de minimum garanti, cette prestation sera évaluée dans le critère prix sur 30 heures.

II.3.3. PRIX ET DISPOSITIONS FINANCIERES

La présente prestation est traitée à prix horaire, appliquant le prix indiqué dans l'Annexe Financière.

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.

Une révision des prix sera possible au regard de l'indice Istat pour les parties soumises à l'inflation.

La facturation sera établie mensuellement sur la base des heures de ménage demandées dans ce cadre et effectuées.

Elle devra indiquer :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le nombre d'heures de surveillance effectuées,
- le montant hors TVA,
- le taux et le montant de la TVA ou toute autre taxe appliquée,
- le montant total à payer de la facture,
- la date et la période de facturation.

Les factures sont faites en conformité avec le droit italien (factures électroniques envoyées aux autorités italiennes). Une facture de courtoisie identique à la facture électronique, avec toutes les mentions précitées, sera -en plus- envoyée le même jour, par mail au responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

Le paiement s'effectue par virement bancaire à 30 jours de la réception de la facture par le responsable de la restauration scolaire de l'École française de Naples.

II. 4. DISPOSITIONS COMMUNES

II.4.1. DUREE DU MARCHE

Le présent marché ou accord cadre est conclu pour une première période courant à compter de la date de réception de la notification de l'attribution du lot jusqu'au 30/06/2026.

Il pourra ensuite être tacitement reconduit deux fois un an sauf décision contraire du Lycée français Chateaubriand de Rome/École française de Naples formulée par écrit et envoyée par courrier avec accusé de réception adressée au titulaire avant le 31 décembre de l'année précédant la fin du contrat.

La prestation commencera à la date indiquée dans la notification de l'attribution du lot.

II.4.2. CLAUSE SOCIALE

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

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 dans l'**Annexe 3 CCP lot 2 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.

II.4.3. REGLE DE CONTINUITÉ DU 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, l'École Française de Naples peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

II.4.4. RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE DE L'ADJUDICATAIRE

La gestion du présent marché sera effectuée par l'Adjudicataire en son nom propre et sous sa responsabilité.

L'École Française de Naples 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.

II.4.5. RGPD

Pour l'exécution du présent accord-cadre, le titulaire et le cas échéant ses sous-traitants, est tenu au respect de la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel, et notamment le règlement (UE) n°2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des données à caractère personnel (RGPD) et la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée dite « Informatiques et Libertés ».

Pour l'application du présent article, le responsable de traitement au sens du RGPD est le pouvoir adjudicateur, l'AEFE et le titulaire est le soumissionnaire. »

II.4.6. RESILIATION

L'École française de Naples 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.

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 ou pec (mail électronique certifiée).

Si dans un délai de 15 jours, aucune amélioration n'est constatée, l'École française de Naples mettra fin aux prestations avant la fin du marché sans indemnités pour le prestataire.

La résiliation ne prendra effet que lorsque l'École française de Naples aura désigné un autre prestataire.

II.4.7. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE

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

En cas de litige concernant la procédure de passation, c'est le Tribunal Administratif de Paris qui sera compétent.

La langue du marché est le français. Les documents peuvent être en français et/ou italien. En cas de contradiction entre les deux langues, le français prime.

La hiérarchie (décroissante) des pièces contractuelle est la suivante :

- acte d'engagement et ses annexes ;
- CCP et ses annexes ;
- et le cadre du mémoire technique et ses annexes, tel que formulé par l'Adjudicataire (dans le respect des documents précédents).

En cas de litige concernant l'interprétation ou l'exécution du contrat le droit français s'applique pour toutes les questions relatives à l'emploi de deniers publics français, pour les relations contractuelles (contrat administratif ; si les directives communautaires ne sont pas assez précises, le code de la commande publique français pourra s'appliquer), pour les questions concernant le domaine public français et lorsque les documents ne mentionnent pas explicitement le droit italien.

C'est toujours le Tribunal administratif de Paris qui est compétent, il pourra poser une question préjudicielle au Tribunal de Naples si le litige devait porter sur une ou plusieurs questions de droit italien (par exemple normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, obligations de droit du travail, etc..).

II.4.8. ANNEXES DU CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Les annexes du CCP sont les documents suivants :

- Annexe n° 1 CCP lot 2 - PLAN CUISINE /REFECTOIRES ÉCOLE FRANCAISE DE NAPLES
- Annexe n° 2 CCP lot 2 - LISTE MATERIEL EQUIPEMENT
- Annexe n° 3 CCP lot 2 - ORGANIGRAMME DU PERSONNEL

A Rome, le

Pour le pouvoir adjudicateur,
Proviseur du Lycée Chateaubriand de Rome
– École Française de Naples
Agissant en vertu d'une délégation de signature de l'AEFE.

Pour l'adjudicataire

