



Groupement de commande

Commune de Chavenay & Communauté de Communes Gally-Mauldre

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURE, LIVRAISON ET SERVICE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Marché public de service passé selon une procédure adaptée ouverte conformément aux dispositions des articles L2123-1 et R2123-1 du Code de la commande publique.

Accord-cadre mono-attributaire à bon de commande

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Article 1 : Objet du marché public.....	4
1.1 Généralités.....	4
1.2 Catégorie de repas et jours de fournitures.....	4
1.3 Lieux de la prestation.....	4
Article 2 : Représentation des parties	4
Article 3 : Obligations du titulaire	5
3.1 Répartition des prestations.....	5
3.2 Continuité du service	6
3.3 Communication du titulaire	6
3.4 Obligations sanitaires.....	6
Article 4 : Prestation alimentaire	7
4.1 Généralités.....	7
4.2 Grammage.....	7
4.3 Niveau qualitatif de la prestation	7
4.3.1 Pourcentage de « produit de qualité » dans les assiettes	7
4.3.2 Interdictions – limitation.....	8
4.3.3 Approvisionnement durable et commerce équitable.....	8
4.3.4 Traçabilité et transparence	8
4.4 Spécifications particulières à certains produits	8
4.5 Régimes particuliers - accueil des enfants atteints d’allergie ou de troubles de la santé	Erreur ! Signet non défini.
Article 5 : Composition des menus.....	11
5.1 Élaboration des menus – Commission des menus.....	11
5.2 Composition des menus.....	12
5.2.1 Composantes.....	12
5.2.2 Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux.....	13
5.2.3 Composition des pique-niques	13
5.2.4 Composition des goûters (Prestation supplémentaire éventuelle).....	14
Article 6 : Repas de secours	14
6.1 Stock de repas de secours.....	14
6.2 Valorisation des repas de secours.....	15
Article 7 : Conditionnement de repas.....	15
Article 8 : Contrôle bactériologique des repas	15
Article 9 : Modalité de commande.....	15
9.1 Commande des repas	16

9.2 Nombre de services	16
Article 10 : Modalités de livraison.....	16
10.1 Lieu et horaires de livraison	16
10.2 Transport, hygiène et stockage.....	16
10.3 Bons de livraison et fiche technique.....	16
Article 11 : Personnel du titulaire	16
11.1 Changement d'organisation de l'équipe du titulaire	17
11.2 Exigence de formation	17
Article 12 : Suivi d'exécution du marché public	17
12.1 Compte-rendu d'activité annuel	17
12.2 Liste des annexes	18

Article 1 : Objet du marché public

Outre les finalités habituelles à tout marché de restauration scolaire (équilibre alimentaire, sécurité d'approvisionnement ...), le présent marché s'inscrit dans une volonté d'amélioration de la qualité des repas et de la prise en compte d'objectifs de développement durable. Les objectifs devront cependant tenir compte du contexte budgétaire contraint de la collectivité.

1.1 Généralités

La confection, la livraison et le service des repas, objet du présent marché s'effectuent selon le procédé de la liaison froide, conformément à l'ensemble de la réglementation applicable en la matière.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la confection, la livraison et le service des repas, destinés aux enfants et aux adultes des écoles et de toute autre nécessité de repas ponctuels.

Le prestataire est en charge de l'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison et le déchargement des repas sur les sites de restauration, ainsi que les prestations de service de restauration. De ce fait, sa responsabilité est engagée pour l'ensemble de ces opérations.

1.2 Catégorie de repas et jours de fournitures

Les prestations portent sur la fabrication et la livraison de repas et dérivés en liaison froide, conformément à l'ensemble de la réglementation applicable en la matière, pour :

- les élèves de l'école maternelle et de l'école élémentaire de la commune de Chavenay,
- les enfants fréquentant le Centre de Loisirs,
- les personnels accompagnants,
- les agents municipaux.

1.3 Lieux de la prestation

Le groupe scolaire maternel et élémentaire se situe 1 rue des écoles à Chavenay.

Pour la réalisation des prestations du marché qui lui sont confiées, la Commune met à disposition du titulaire les locaux de restauration et les équipements de cuisine tels que décrits en annexe 2 jointe au présent CCTP.

A la date d'exécution du présent marché, la Commune et le titulaire établissent contradictoirement l'inventaire des biens indiqués ci-dessus.

Le service de restauration scolaire fonctionne 36 semaines par an les lundis, mardis, jeudis et vendredis pour les élèves de classes élémentaires et maternelles, les adultes accompagnants et les agents municipaux bénéficiant du service.

Le centre de loisirs fonctionne :

- en période scolaire : les mercredis,
- du lundi au vendredi lors de petites vacances ou grandes vacances scolaires, à l'exclusion de trois ou quatre semaines au mois d'août et d'une semaine entre les fêtes de fin d'année.

Article 2 : Représentation des parties

Représentant du titulaire :

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur pour les besoins du marché. Il fournit son identité, ses coordonnées (e-mail, téléphone) et toute autre information utile.

Tout changement ultérieur est immédiatement communiqué à la personne publique.

Responsable communal :

Un responsable chargé du contrôle de la distribution des repas est désigné par la personne publique.

Ce responsable est tenu constamment informé par le titulaire des éléments nouveaux ou des difficultés éventuelles survenant dans la réalisation des prestations de services ainsi que des principales questions posées par les usagers.

Commission des menus :

Toutes les 8 semaines, la commission des menus se réunit afin de trancher sur la composition des menus à fournir sur la période à venir.

Elle pourra être composée de :

- 1 élu municipal,
- 2 représentants du personnel de restauration,
- 1 ATSEM,
- 1 représentant qualifié/référent et/ou 1 diététicien, représentant le titulaire,
- Enfants,
- Parents

Article 3 : Obligations du titulaire

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques et notamment :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle.
- Les dispositions de la loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018.
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), version consolidée en juillet 2015 (la dernière version en vigueur au moment de l'exécution des prestations sera automatiquement applicable).
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumis les opérateurs effectuant ce type de prestations.

Le titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de convives, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de la restauration scolaire.

3.1 Répartition des prestations

La commune prend en charge :

- l'ensemble des fluides : eau, gaz, électricité, chauffage,
- la maintenance des installations et, en cas de besoin, leur renouvellement,
- le nettoyage des hottes, filtres, gaines et dômes, murs, plafonds, le curage et la vidange des égouts et bac de graisse, la fourniture des conteneurs pour l'évacuation des déchets.

La commune garde à sa charge l'encadrement et la surveillance des enfants pendant le service des repas.

La mission confiée au titulaire comprend :

- l'élaboration du plan nutritionnel et des menus par catégorie de convives,
- la commande et la fourniture de l'ensemble des denrées alimentaires entrant dans la composition des repas, ingrédients, lait et pain inclus,
- la confection, la préparation finale (découpage si besoin est), le dressage et la remise en température des plats ainsi que le service,
- le nettoyage de l'office, de la salle de restaurant et du mobilier,
- la fourniture des tenues professionnelles, des produits d'entretien, des produits lessiviels,
NB : L'utilisation d'un produit au PH neutre est exigée pour le nettoyage des sols cirés.

- la réalisation d'animations pédagogiques régulières et repas de fêtes,
- la mise en œuvre et le contrôle de l'ensemble des procédures relatives au bon fonctionnement général du service.

3.2 Continuité du service

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service en toute circonstance. Il est tenu d'informer la personne publique de ses éventuelles difficultés.

En cas d'interruption imprévue de la fabrication ou de la livraison de repas, même partielle, le titulaire doit aviser la personne publique dans les délais les plus courts, au plus tard dans les quarante-huit (48) heures, et prendre, en accord avec elle, les mesures nécessaires pour y pallier et assurer l'obligation de continuité de service.

Le titulaire fourni au pouvoir adjudicateur en début de marché, des repas de substitution comme indiqué dans l'article 6 du présent document.

3.3 Communication du titulaire

Le titulaire doit prêter son concours aux agents du pouvoir adjudicateur ou à ceux de l'organisme qui l'assiste le cas échéant en leur facilitant l'accomplissement de leur mission et en leur fournissant tous les documents nécessaires. Le titulaire doit notamment :

- Justifier aux agents et assistants de la personne publique, lorsqu'ils en feront la demande, les informations qu'il aura fournies, au moyen de tous documents techniques ou comptables (feuilles de consommations journalières, fiches de stock, etc.), et les autoriser à prendre copie de ces documents sous réserve des droits protégés par la loi.
- Fournir à la personne publique toutes les informations nécessaires en cas de plainte d'un ou plusieurs usagers dont celle-ci serait saisie, de même que toute information ou conseil de nature à permettre à la personne publique d'éviter tout risque de nature à mettre en jeu sa responsabilité.

Le titulaire s'engage à répondre par écrit aux questions de la personne publique et à lui transmettre les documents qu'elle aura demandés dans un délai n'excédant pas quinze (15) jours à compter de la date de réception de la demande.

Le titulaire doit regrouper l'ensemble des informations nécessaires à l'exercice du contrôle de la personne publique dans le rapport annuel qu'il remet à celle-ci.

Il est tenu de répondre aux questions supplémentaires posées par la personne publique pour compléter le rapport annuel ou en cas de besoin particulier ne pouvant attendre l'examen du prochain rapport.

De manière générale, le titulaire s'engage à orienter tous ses efforts dans le sens d'une transparence de l'exécution du présent marché.

3.4 Obligations sanitaires

Au titre de la politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire, les obligations suivantes incombent au titulaire :

- Respecter le système de contrôle mis en place et présenté dans son offre technique, issu de sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire.
- S'assurer de la formation adéquate du personnel affecté au marché public ;
- Démontrer que ce système fonctionne et est bien appliqué.

Article 4 : Prestation alimentaire

4.1 Généralités

Le titulaire s'assure de livrer des repas de qualité tant sur :

- un plan hygiénique : repas sains, faire acquérir aux enfants de bonnes règles d'hygiène alimentaire,
- un plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digestes et garants d'une bonne santé,
- un plan organoleptique : repas bons et bien présentés.

L'une des composantes de ces trois plans, ne devra pas être privilégiée au détriment des deux autres.

À la demande de la personne publique, le titulaire apporte son concours aux actions d'information que peuvent conduire les enseignants dans des domaines comme l'éveil du goût, la découverte de produits, de région, etc. Cette participation à l'information en matière nutritionnelle est réalisée en liaison avec la commission de suivi du marché de restauration scolaire.

Lors de la préparation des repas, le titulaire est tenu de **respecter les prescriptions suivantes** :

- les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées,
- au moins deux (2) fois par semaine, le plat protidique principal est un plat entier **non reconstitué**,
- les viandes grillées ou rôties doivent être cuites à point,
- les assaisonnements doivent être simples,
- les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés doivent être évités,
- le titulaire fournit des produits frais et de saison, issue d'un mode de production respectueux de l'environnement.

4.2 Grammage

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il s'engage donc, pour l'élaboration des menus, à respecter les calibrages des portions minimales unitaires, prescrits par le GEM-RCN, propres à chaque catégorie de convive (enfants en maternelle, enfants en classe élémentaire et adulte). Les grammages pourront sur demande de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, en fonction des menus proposés.

Des composantes pourront être ajoutés dans les conditions de l'article 5.2.1 du CCTP.

4.3 Niveau qualitatif de la prestation

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

4.3.1 Pourcentage de « produit de qualité » dans les assiettes

Pour être en conformité avec les dispositions applicables par la **loi Egalim**, le titulaire devra proposer **50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. A compter du 1^{er} janvier 2024, au moins à 60%** du total de l'achat de denrées « viandes et poissons » devra être composé de produits de qualité et durables (pourcentages s'exprimant en euros par année civile – décret n° 2019-351 du 23/04/2019).

- Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans au moins)
- Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO1) ou de mentions valorisantes, à savoir :
 - o le label rouge,
 - o l'appellation d'origine (AOP/AOC)
 - o l'indication géographique (IGP),
 - o la mention « issue d'une exploitation à Haute Valeur environnementale » (HVE2). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés,

- la Spécialité traditionnelle garantie (en France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. Certains produits bénéficient de cette appellation en Europe, tels que la mozzarella en Italie ou le jambon Serrano en Espagne)
 - la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. (À ce jour en France, cela ne concerne que les œufs fermiers, fromages fermiers, viandes ayant aussi une qualification SIQO).
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable.
 - Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
 - Les produits issus du commerce équitable ou équivalent ;
 - Les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

NB : Cette liste est exhaustive. Les produits portant les mentions « fermier » (en dehors du cas précisé ci-dessus), montagne ou produits pays ne peuvent être comptés dans les 50%. De même, le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public, il n'entre donc pas dans les 50%.

Pour accompagner dans l'approvisionnement local et de qualité, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation a mis à disposition la boîte à outils LOCALIM : <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

4.3.2 Interdictions – limitation

Les produits fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés sont interdits. Les produits étiquetés « O.G.M. » ne doivent pas être utilisés.

Les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme sont prohibés.

4.3.3 Approvisionnement durable et commerce équitable

Le pouvoir adjudicateur est particulièrement attentif :

- à la saisonnalité des produits,
- aux performances du titulaire en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture,
- aux démarches visant à promouvoir les produits issus du commerce équitable
- aux démarches visant à promouvoir les « produits maison ». *S'entend comme « produit maison » au sens du présent marché le résultat d'un ensemble d'opérations culinaires successives à partir de produits alimentaires bruts ou semi-élaborés, selon une recette établie en fonction de la dénomination du plat correspondant, entièrement mis en œuvre dans les locaux de production du titulaire.*

4.3.4 Traçabilité et transparence

Pour l'ensemble des produits livrés, le prestataire doit être en mesure de fournir les documents attestant de l'origine des produits ainsi que les opérations subies pour les produits transformés.

Le prestataire doit fournir un document détaillé faisant état de sa politique d'achat et permettant de prouver la traçabilité des produits, exemples à l'appui.

4.4 Spécifications particulières à certains produits

Le titulaire doit adopter une attitude de transparence dans la gestion de ses approvisionnements.

Les fruits et légumes frais autres que pommes de terre appartiennent à la catégorie I (étiquette verte) pour les produits soumis à la normalisation CEE chaque fois que cela est possible. Sinon ils sont choisis dans la catégorie extra (étiquette rouge). Le changement est défini par le titulaire, selon les caractéristiques du marché.

Pour les produits non soumis à la normalisation, le respect des règles minimales de commercialisation des fruits et légumes est appliqué et la réglementation particulière à certains produits respectée.

Les pommes de terre sont conformes à la réglementation en vigueur. Elles doivent, de plus, appartenir à l'une des variétés inscrites, soit au catalogue officiel des espèces et variétés de plantes cultivées (texte français), soit au catalogue commun des variétés et espèces de plantes agricoles (texte communautaire).

Les produits respectent les indications suivantes :

Pour les tubercules :

- Sont propres, fermes, sains et non germés.
- Ne renferment pas plus de 4% de tubercules impropres à la consommation ou verdissés, à l'intérieur de cette tolérance, 2% de pommes de terre atteintes de pourriture, d'humidité, ou de mildiou.

Pour les produits crus :

- Arrêtés du 22 mars 1993 relatifs aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus destinés à la consommation humaine parus les 28 et 30 mars 1993 au Journal Officiel.

Pour les produits précuits : Le guide des bonnes pratiques hygiéniques cité supra.

Pour les viandes :

L'achat de viande de boucherie portera sur des viandes fraîches, réfrigérées et conditionnées sous vide. Les viandes auront été élevées et abattues exclusivement dans l'Union Européenne et conformément à la réglementation applicable en France. La collectivité préconise une provenance française de la viande. La viande proviendra d'animaux sacrifiés dans un abattoir agréé sur le plan sanitaire, possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire. La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue. Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite.

La viande devra répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous vide que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport. Le prestataire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de classification et la provenance des viandes demandées par la personne publique.

La fourniture d'abats sera proscrite.

- Viande de bœuf : elle proviendra d'animaux de race bouchère ou de type racial élevés et abattus dans le même pays. Elle sera au minimum de classe R dans la grille de classification EUROP, avec un état d'engraissement de 2 et l'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur (excluant toute farine de viande et d'os). La traçabilité de la viande de bœuf devra être équivalente à celle en vigueur dans la moyenne et grande distribution. Pour les steaks hachés et le bœuf haché accompagnant des spaghettis bolognaises (par exemple), la viande hachée devra être conforme à la décision B6 - 79 du GPEM/DA et la teneur en matière grasse de même que le taux de collagène ne devront pas dépasser 15 % ; elle sera fabriquée exclusivement à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée, choisie dans des morceaux provenant de la basse côte ou morceau équivalent.
- Viande de veau : La viande de veau est de qualité " R " du catalogue EUROP, classe 3 rosé, état d'engraissement n°3 (couvert), provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg. Les races laitières sont proscrites.

- Viande de porc : La viande de porc provient de carcasses appartenant à la classe “ R ” de la grille communautaire de classement (règlement CEE n° 2760-75 transcrit en droit national par l’arrêté du 21/9/1983, d’un poids compris entre 75 et 95 kg). Les viandes provenant de truies et verrats sont exclues. La viande de porc est au minimum de classe 2 dans la classification EUROP. Les rôtis seront confectionnés à partir de longes entières, d’échines. La surface de gras n’excédera pas les 10 % de chaque tranche. Pour le sauté de porc, il sera utilisé l’épaule et l’échine. Le jambon sera de qualité « jambon cuit choix » selon le code des usages de la charcuterie.
- Viande d’agneau : de 16 à 19 kg de la qualité “ R ” au minimum dans la grille de classification EUROP et d’état d’engraissement n° 3 (couvert). Pour les viandes froides d’agneau, il sera utilisé du gigot désossé. Il ne peut être livré que de la viande d’agneau.
- Viande de volaille : pour tout produit comportant de la viande de volaille, l’utilisation de viande dite « séparée mécaniquement » est strictement interdite. La viande de volaille sera une viande fraîche, réfrigérée, sauf pour les cordons bleus et nuggets qui pourront être surgelés. La viande de volaille sera issue d’animaux élevés en plein air et abattus dans l’Union Européenne exclusivement. Le prestataire utilisera de préférence des produits non saumurés. La viande de volaille sera d’une filière de qualité, titulaire du signe officiel de certification de conformité (atout qualité certifié). Les cuisses de poulet seront fournies avec morceau de dos ou déhanché en fonction du grammage. La viande de dinde sera issue d’animaux nourris avec une alimentation à base d’origine végétale, comportant au moins 75 % de céréales et excluant les farines de viandes et d’os. Le rôti de dindonneau sera conforme à la décision B 8 – 78 du GPEM/DA ; il s’agira de rôti de filet de dindonneau. Le sauté de dinde sera issu de volaille ayant reçue une alimentation 100 % végétale et sera garanti sans os et sans cartilage. Le jambon de dinde sera issu de volaille ayant reçue une alimentation 100 % végétale. Les viandes de volailles et de lapins sont de classe A, éviscérée sans abats.
 - La viande de taureau est exclue.
 - La viande de cheval est à exclure, elle ne doit pas être proposée aux convives.
 - L’origine de la viande bovine est portée à la connaissance des convives, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les menus, ou sur tout autre support.
 - La viande d’ovin provient de carcasses d’agneaux.

Les viandes doivent provenir de bêtes abattues depuis 48 heures au moins et 6 jours au plus. Le titulaire doit respecter l’ensemble des recommandations, réglementations, dispositions relatives à l’étiquetage et l’affichage des origines des viandes bovines en vigueur ou à venir.

Pour les poissons :

Les poissons seront garantis sans arête et sans peau. Les filets seront conformes à la spécification technique C7 – 89 du GPEM/DA. Le prestataire proposera une gamme variée d’espèces de filets de poisson. Les poissons panés et beignets de poisson seront surgelés et conformes à la spécification technique C8 – 89 du GPEM/DA. Ils ne seront pas obtenus à partir de miettes ni de chair de poisson hachée.

Les panés et beignets de poisson seront garantis sans arête. La proportion de chair de poisson sera au maximum de 75 % pour les portions panées, 65 % pour les produits enrobés de pâte à beignet excluant la chapelure et sans protéine végétale.

Le thon utilisé en plat principal ou en hors d’œuvre sera un produit appertisé.

Les calamars seront exclusivement des anneaux de calamars ; ils proviendront également de pêches européennes.

Poissons surgelés : le taux de glaçage ne doit pas dépasser 5% maximum.

Pour les fruits :

- Les fruits doivent être frais, de saison et **mûrs**. Privilégier les fruits faciles à manger pour les enfants de maternelles types bananes, pêches, brugnons ou salade de fruits frais.

Pour les desserts :

Les desserts devront être suffisamment variés et comprendre :

- pâtisserie fraîche de bonne qualité (les gâteaux à base de crème seront peu fréquents, et les colorants naturels seront strictement limités et respecteront la réglementation en vigueur). Les gâteaux secs n'entrent pas dans cette catégorie.
- fruits frais de première fraîcheur et qualité : bonne maturité, bonne odeur, goût agréable. Les fruits de saison seront privilégiés, ils seront frais et respecteront les recommandations réglementaires. De plus, 8 services minimum de fruits rouges seront programmés chaque année.
- les salades de fruits seront composées de fruits frais et à teneur limitée en sucre ; les compotes seront proposées sans sucre ajouté.
- entremets, mousses, flans : ils ne devront pas contenir de gélatine de porc.

Pour le pain :

Le titulaire prendra toutes les dispositions pour garantir la fourniture de pain de qualité hygiénique irréprochable.

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie, afin que le produit fini corresponde à celui qui est livré par les meilleurs établissements.

Le pain sera frais du jour à l'instant de la livraison dans le restaurant scolaire.

La livraison de pain rassis repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite. Toutefois, la fourniture de pain congelé pourra être tolérée dans le cas d'un dépannage exceptionnel et à condition que la collectivité en soit informée et ait donné son accord préalable.

Pour les aliments issus de l'agriculture biologique :

La personne publique exige que l'ensemble des produits « bio » réponde stricto-sensu aux normes de certification du label français AB ou celui de l'agriculture européenne. Ces aliments sont conformes aux dispositions du règlement n° 834/2007 concernant le mode de production biologique des produits concernés. Si le candidat utilise d'autres produits labellisés ou certifiés de manière permanente que ceux identifiés au cahier des charges, il devra le mentionner.

Article 5 : Composition des menus

La transmission de la liste des allergènes présents dans les plats est obligatoire pour chaque repas prévu et repas effectivement livré.

5.1 Élaboration des menus – Commission des menus

Au minimum trois semaines à l'avance, le titulaire présente un projet de menus portant sur une période de 8 semaines à la commission des menus. Les projets de menus doivent comporter la date, le jour de la semaine, la dénomination précise et claire de chaque composant du repas.

La collectivité se réserve le droit de demander quelques modifications de détails des menus proposés, afin d'établir des menus définitifs qui correspondent au mieux à ses attentes (cf. article 5.2.1 CCTP).

Une fois que les menus définitifs sont validés par la personne publique, ils lui sont transmis afin d'être diffusés pour information aux fédérations de parents d'élèves et aux écoles et être affichés sur les lieux de restauration.

Le titulaire ne peut procéder à aucun changement sans l'accord préalable de la personne publique. Toutefois, à titre exceptionnel, le titulaire peut, avant l'approvisionnement en denrées, procéder à des modifications à condition d'en avertir la personne publique et que celles-ci :

- Soit dûment justifié par les nécessités de l'approvisionnement.
- Respectent les prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent document,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le pouvoir adjudicateur peut solliciter une réunion avec le diététicien et les parents d'élèves lorsqu'un problème survient ou qu'une exigence particulière apparaît.

Communication sur la composition des menus :

Suite à l'adoption des menus, le titulaire fournit à la commune un récapitulatif mensuel des menus ainsi que les exemplaires hebdomadaires (en couleur) destinés à l'affichage sur le point de consommation, en mairie et à l'entrée de l'école au plus tard 8 jours avant le début de chaque cycle.

Concernant les contrôles sur les fréquences, le titulaire doit pouvoir fournir à la commune la preuve que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas suivant l'annexe 4.2 de la recommandation nutrition du GEMRCN datée de juillet 2015.

Ces tableaux remplis de manière exhaustive seront à remettre avec chaque proposition de menus de 8 semaines. Le titulaire doit pouvoir fournir tout au long de l'année les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés.

5.2 Composition des menus

Les menus types sont proscrits. Le même plat ne doit jamais revenir régulièrement et notamment le même jour de la semaine. Le même aliment de base ne doit jamais être servi avec la même préparation ou sous la même forme régulièrement ou deux (2) fois de suite.

Le titulaire s'engage à respecter les prescriptions qualitatives et quantitatives en vigueur ou définies dans le présent CCTP.

5.2.1 Composantes

Dans une approche qualitative et nutritionnelle, le titulaire doit proposer des repas à quatre (4) ou cinq (5) composantes selon le type de convives. Le pain est fourni par le titulaire et doit provenir d'un producteur local basé sur le territoire de la Communauté de Communes Gally Mauldre.

Les menus sont établis en prenant en compte les paramètres suivants :

Menu adultes à 5 composantes (pour chaque repas) ;

Menu enfants à 4 composantes (pour chaque repas) à savoir :

Type 1 :

- *1 entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement,
- 1 dessert.

Type 2 :

- 1 plat protidique,

- 1 accompagnement,
- 1 laitage,
- *1 dessert.

Type 3 :

- *1 Entrée,
- 1 plat protidique,
- 1 accompagnement,
- *1 dessert.

*présence obligatoire d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert.

Il sera possible pour le pouvoir adjudicateur ou la commission des menus d'ajouter 1 composante dans un menu enfant qu'il considérera comme « insuffisant » en termes de quantité, **sans surcoût sur le prix indiqué au BPU**. A titre d'exemple, lors du marché public sortant, la commission des menus a ajouté une composante supplémentaire aux menus 4 composantes de façon exceptionnelle.

Dans la mesure du possible, le titulaire fournit au maximum des fruits frais de saison prédécoupé ou pratique à manger sans préparation.

La personne publique se réserve le droit, pour des raisons de santé publique, de demander au titulaire la suppression de certains aliments, pour un temps donné et cela dans un délai de 15 jours.

5.2.2 Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux

En début d'année scolaire, et conformément à son offre, le titulaire propose un programme d'animation, sur la base d'au moins un repas à thème/événementiel (Noël, Chandeleur, Pâques, etc.) par mois, **sans supplément de prix**.

La prestation comprend 3 menus de fête par an **au minimum**.

Le programme d'animation est présenté en commission des menus. Le titulaire s'engage à fournir les documents et supports pédagogiques afférents à ces repas à thèmes ainsi qu'à assurer l'animation pendant toute la durée du repas.

5.2.3 Composition des pique-niques

Des pique-niques pourront être commandés très ponctuellement. Ces repas devront obligatoirement respecter la définition du repas scolaire conformément aux recommandations du GEM-RCN et être adaptés aux différentes catégories de convives. Ces repas doivent être faciles à consommer. Les produits doivent faciliter l'organisation du déjeuner : peu ou pas de couverts à utiliser, compotes à boire, briques individuelles, etc. (pas de fruit type orange, ni yaourt à déguster avec cuillère). Les salades en conserve sont proscrites.

Ces repas devront être conditionnés en sachets individuels. Ces repas devront impérativement avoir une date limite de consommation égale au minimum à J-3.

Des glacières devront être fournies pour la conservation des repas en quantité suffisante afin de garantir la chaîne du froid jusqu'à leur consommation.

Ils comprennent 5 composantes. Le conditionnement est individuel. Ils sont de deux types au choix du pouvoir adjudicateur :

Type 1 : sandwich

- 1 entrée : crudités ou charcuterie,
- 1 paquet de chips
- 1 sandwich avec élément protidique (viande ou poisson),
- 1 fromage ou un yaourt ou laitage,
- 1 fruit ou un dessert,

La forme « sandwich » des repas devra être de type « pain de mie ».

Type 2 : salade

- 1 hors d'œuvre,
- 1 paquet de chips
- 1 salade composée avec légumes et élément protidique (viande ou poisson),
- 1 fromage ou yaourt ou laitage,
- 1 dessert ou 1 fruit

5.2.4 Composition des goûters (Prestation supplémentaire éventuelle)

Des goûters devront être intégrés à l'offre journalière et bénéficier des mêmes objectifs de qualité, quant à la qualité des denrées alimentaires proposées aux enfants.

Goûters 3 composantes non réfrigérées (fruit frais, séchés ou compote / pain / chocolat ou laitage)

La composition d'un goûter équilibré devra comporter les 3 éléments suivants :

- 1 produit céréalier :
 - o Biscuit
 - o Pâtisserie sèche
 - o Pain (minimum 2 fois par semaine)
 - o Viennoiserie fraîche (1 fois par semaine)
- Produit laitier (**hors réfrigération**) :
 - o Yaourt
 - o Barres de chocolat
 - o Pâte à tartiner (individuelle pour les élémentaires et en pot pour les maternels)
- Fruit ou équivalent :
 - o Fruits (facile à consommer, de saison)
 - o Compote individuelle
 - o Jus de fruit
- Divers :
 - o Confiture (individuelle pour les élémentaires et en pot pour les maternels)

Une attention particulière sera demandée pour proposer des produits à faible teneur en sucre, ou des associations nutritionnellement équilibrées.

Le prestataire s'assurera que le volume alimentaire servi aux enfants soit suffisant, en effet certains enfants restent tard et celui-ci doit être rassasiant.

Article 6 : Repas de secours

6.1 Stock de repas de secours

Le titulaire fournit au pouvoir adjudicateur en début de marché des repas de substitution permettant de pallier l'absence exceptionnelle de livraison (incidents sur les axes routiers empêchant la livraison, grèves, intempéries, cas de force majeure, etc.). Le stock de repas de secours doit être suffisant afin d'assurer les services d'au moins deux (2) jours (de type pâtés en boîte, plats en conserve, berlingots de compote). Ce stock est renouvelé autant que de besoin, en cas de péremption, d'utilisation ou de récupération en vue de valorisation.

Ce stock tampon devra contenir des repas végétariens. Ces repas ne doivent pas contenir de plats « récompensés ».

6.2 Valorisation des repas de secours

Il sera demandé au titulaire de valoriser les repas de secours afin de ne pas les gâcher. À cette fin, le titulaire pourra soit récupérer les stocks de repas de secours en voie de péremption pour les intégrer à leurs menus, soit faire don de ces repas à des associations caritatives.

Article 7 : Conditionnement de repas

L'utilisation des ustensiles à usage unique en matière plastique suivante est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Les plats devront être conditionnés de la manière suivante :

L'ensemble des plats et des conditionnements utilisés par le titulaire doivent être en INOX aux dimensions "gastronomes", respectant impérativement les normes en vigueur en la matière.

Les conditionnements jetables sont prohibés, sauf pour les pique-niques.

Afin de faciliter le service, les conditionnements multi portions devront correspondre aux conditions du service soit :

- pour les maternels – service à table : plats de 8
- pour les élémentaires – service en self : plats de 12
- pour les adultes : en plats individuels

Les conditionnements devront comporter les indications suivantes :

- date de fabrication
- date limite de consommation
- temps de remise en température
- remise en température avec ou sans couvercle

L'étiquetage doit impérativement faire apparaître, le contenu de la barquette, les dates de fabrication, de péremption, le numéro d'agrément. En outre, il doit indiquer de manière claire les conditions mêmes de remise en chauffe, température et durée.

Les repas spécifiques ou végétariens devront être conditionnés dans des barquettes d'une couleur différente afin de pouvoir très facilement les identifier.

Article 8 : Contrôle bactériologique des repas

Le contrôle bactériologique des repas livrés est à la charge du prestataire.

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, notamment en conservant – pendant le temps réglementaire – un plat témoin de chaque repas livré.

Le prestataire fournit les résultats des analyses, à la demande de la Collectivité.

En cas de doute sur la qualité d'un plat, la Collectivité est en droit de demander qu'une analyse soit faite et que les résultats lui soient communiqués.

En cas de toxi-infection alimentaire, le prestataire fournira tous les éléments en sa possession et assistera la Collectivité.

Article 9 : Modalité de commande

Le présent marché s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sur la base du bordereau des prix unitaires (BPU) comme indiqué dans le CCAP.

De manière générale, les bons de commande ne peuvent être émis que pendant la durée du marché. Ils sont exécutoires à la date indiquée. Le commencement d'exécution des prestations peut toutefois être différé, sur mention expresse du bon de commande ou d'un document annexe.

Chaque bon de commande définit les prestations à fournir, correspondant à celles prévues dans le marché.

9.1 Commande des repas

Le pouvoir adjudicateur communique au titulaire, le jour ouvré précédent avant 10h30 au plus tard et réajuste éventuellement, la commande au plus tard avant 12h par l'envoi d'un mail, le nombre de repas par catégories de convives à servir sur le site.

9.2 Nombre de services

Les heures de repas sont les suivantes :

- École maternelle : services à 11h45 et 12h30 ;
- École élémentaire : services à 11h45 et 12h30 ;
- Adultes : services à 11h45 et 12h30 ;

La personne publique peut demander au titulaire d'intervenir, exceptionnellement, en dehors des jours et heures habituelles sous réserve que les instructions nécessaires soient données au titulaire au plus tard 72 heures à l'avance.

Les heures des repas peuvent être légèrement modifiées par la personne publique en particulier à chaque rentrée scolaire.

Article 10 : Modalités de livraison

10.1 Lieu et horaires de livraison

Les repas et goûters, sont livrés le jour même de leur consommation et ce avant 8h00.

10.2 Transport, hygiène et stockage

La personne en charge des livraisons décharge elle-même les repas et les stocke dans les espaces appropriés (réfrigérateurs, chambres froides, espace de stockage, etc.). Les clés des locaux lui sont remises en début de marché et une visite de la cuisine est effectuée. Toutes les consignes appropriées lui sont transmises à cette occasion.

Il ne sera assisté d'aucun personnel communal.

Il veille obligatoirement à la sécurité des locaux. En cas de perte des clés, il prend contact dans les meilleurs délais avec la personne publique. La clé sera ensuite facturée au prestataire au coût réel de la reproduction (article . En fin de marché, il remet obligatoirement les clés en sa possession.

Le personnel du titulaire chargé de la livraison des repas est tenu d'observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linge propre, véhicule propre et matériel propre.

10.3 Bons de livraison et fiche technique

Le titulaire s'engage à livrer les marchandises à l'adresse figurant sur le bon de commande. De plus, chaque livraison effectuée par le prestataire, doit être impérativement accompagnée d'un bordereau de livraison.

Article 11 : Personnel du titulaire

11.1 Changement d'organisation de l'équipe du titulaire

Tout recrutement ou modification de l'équipe dédiée aux prestations de service de restauration par le présent marché doit faire l'objet d'une information à la commune par le titulaire. En effet, tout changement d'intervenants doit être proposé (CV à l'appui), pour approbation, par la commune.

Dans un souci de réactivité et de bon fonctionnement du service, cette clause ne s'applique pas en cas de remplacement pour arrêt maladie, sauf longue maladie.

En cas de changement de personnel, celui-ci doit justifier d'une expérience et d'une formation suffisante en rapport avec les tâches qui lui sont confiées dans le cadre de la bonne exécution des prestations du présent marché, ainsi que d'une capacité à travailler en autonomie.

Tout changement non soumis au pouvoir adjudicateur fait l'objet d'une pénalité forfaitaire journalière jusqu'à régularisation ou résiliation (cf. CCAP).

11.2 Qualification et Exigence de formation

Le personnel assure le dressage et la remise en température des plats, le service des repas ainsi que le nettoyage de l'office et de la salle de restaurant.

Des actions de formation H.A.C.C.P. seront proposées par le prestataire, au personnel de restauration scolaire au moins une fois par an.

Le prestataire s'engage à assurer la formation du personnel plus particulièrement dans les domaines suivants :

- Maîtrise et amélioration des techniques en matière d'hygiène et de sécurité,
- Maîtrise des techniques de stockage, de réchauffage et de distribution des plats,
- Utilisation des produits et matériels nouveaux mis à disposition,
- Amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats.

Les modalités des actions de formation du personnel municipal seront fixées d'un commun accord entre la Commune et le titulaire, conformément à son offre.

Le titulaire doit transmettre régulièrement, au minimum une fois par an, les plans de formation du personnel dédié au présent marché ainsi que les agréments éventuels nécessaires à l'exercice des fonctions et tâches qui leur sont respectivement confiées.

Article 12 : Suivi d'exécution du marché public

Outre les pièces administratives à fournir décrites dans le CCAP du présent marché, le titulaire s'engage à fournir les informations suivantes.

12.1 Compte-rendu d'activité annuel

Le titulaire est tenu de fournir à la personne publique chaque année, dans un délai de trente (30) jours maximums après la fin de la date anniversaire du marché, un compte-rendu sur l'exécution du marché au cours de l'exercice précédent. Il contient les informations nécessaires pour permettre de s'assurer de la bonne exécution du marché.

Le compte-rendu d'activité est précédé d'une synthèse rappelant les faits, les chiffres et les évolutions marquants, ainsi que les principales suggestions du titulaire.

Le compte-rendu d'activité comprend les informations suivantes :

- le nombre de repas livrés mensuellement par catégorie de convives,
- le montant annuel des prestations,
- une synthèse annuelle des contrôles bactériologiques mensuels effectués,
- une information sur le programme d'animation, d'éducation nutritionnelle, etc. réalisé au cours de l'année

- scolaire écoulée : repas à thèmes, formation au goût, animations calendaires, régionales, etc.,
- **la part des produits entrant dans la composition des 50% de « produit de qualités »,**
- l'adoption de nouvelles techniques pour l'élaboration des repas, la logistique, la présentation et le service des repas, la communication avec les convives, etc.,
- une synthèse sur les réclamations et satisfactions exprimées par les convives et autres intéressés (avec la nature et le traitement des désaccords),
- les actions de formation menées ;
- les éventuels accidents survenus,
- les rapports de visite des organismes de contrôle,
- les attestations d'assurance en responsabilité civile et autres assurances nécessaires à l'exécution de l'activité,
- le cas échéant,
- le calcul des pénalités pour l'exercice, le cas échéant.

12.2 Liste des annexes

Annexe 1 : données relatives à la reprise du personnel

Annexe 2 : Equipements de cuisine mis à disposition du titulaire