



III-CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché de fournitures courantes et de services

MAIRIE DE NOYELLES LEZ SECLIN

Place A. Gratte

La Grande Ferme

59139 NOYELLES LEZ SECLIN

Tél : 03.20.90.01.75

PREPARATION ET LIVRAISON EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE DES REPAS POUR
LES ECOLES MATERNELLES ET ELEMENTAIRES, ET LES CENTRES DE LOISIRS DE LA COMMUNE DE
NOYELLES LEZ SECLIN

Il s'agit d'un marché de services à bons de commande ayant pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide au restaurant scolaire de la commune de NOYELLES LEZ SECLIN.

Article 1- Généralités

Le titulaire assure

- ✓ L'élaboration des menus
- ✓ La préparation des repas
- ✓ La livraison des repas préparés au lieu de distribution
- ✓ La fourniture du pain et des serviettes de tables

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché

Concept : cuisine traditionnelle exigée

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

1.1 Spécification qualitative

❖ Exigences réglementaires

Le présent marché s'inscrit dans le cadre de la restauration collective et en particulier celle destinée à la restauration scolaire. Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle
- De la réglementation communautaire
- Relatifs aux normes françaises
- Des décisions du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N)
- De l'ensemble des règles sanitaires
- Des consignes particulières applicables à l'Education Nationale
- Le Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la Recherche n°9 du 28 Juin 2001
- Du C.C.A.G applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services
- Le Programme National de Nutrition Santé n°4 (P.N.N.S)
- Du décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Dans le cadre de ce présent marché, ce décret sera applicable pour les activités extra-scolaires.
- Des exigences environnementales

La commune de Noyelles lez Seclin s'inscrit dans une démarche environnementale AGENDA 21 dans laquelle elle souhaite intégrer la qualité de la nourriture servie aux enfants fréquentant l'école et/ou participant aux activités périscolaires.

Dans cet esprit, 3 axes seront pris en considération pour l'évaluation des offres :

- l'origine des approvisionnements qui devra privilégier la fourniture durable pour au moins 50% des produits. Le titulaire fera en sorte de choisir les aliments ayant le bilan carbone le moins élevé (conservation, préparation, conditionnement, transport)

- la saisonnalité des aliments proposés : les approvisionnements devront privilégier les aliments cueillis à maturité et n'ayant pas subi de stockage ou de conservation de longue durée.

- l'offre de plats bio : les menus devront intégrer des plats bio ou ingrédients bio. Les proportions attendues sont les suivantes : 20% de bio. Pour le calcul, on considère qu'un repas comprend 4 ingrédients : entrée, plat principal, accompagnement du plat principal, fromage ou dessert.

1.2 Spécifications quantitatives

Il est prévu à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.E.M.R.C.N. ainsi que du décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Article 2- Nombre de services

Les livraisons concernent les repas du midi servis pendant la période scolaire et à l'occasion des activités périscolaires gérées par la Municipalité : l'ALSH d'été, et les ALSH d'hiver, de printemps, de la Toussaint.

Article 3- Nombre de repas

Les quantités approximatives sont données ci-après pour l'estimation du volume du marché

- Période scolaire : 16000 repas pour environ 200 jours

La commune s'engage à fournir au titulaire le vendredi dès 16H00 le nombre de repas à servir la semaine suivante. Le décompte est établi par la commune et fourni au titulaire par fax ou mail. Cet état servira à l'établissement de la facture mensuelle des repas servis au cours du mois. **Un ajustement journalier (en + ou en -) sera fait sur la base d'une information téléphonique, la veille jusqu'à 14H00.**

Article 4- Heures et lieux de livraison

Les plats cuisinés devront être livrés à l'Ecole Alphonse Theeten, rue du Marais, entre 7h00 et 8H30 ou avant 7H00 au cas de sortie. Les plats cuisinés seront livrés dans des barquettes thermo-scellées de 8 portions en matériaux durables comme la canne à sucre, le bambou ou l'inox. Les barquettes doivent être prêtes au réchauffage et maintenues dans les armoires froides de l'école. Ces barquettes seront biodégradables ou réutilisables. Les repas seront livrés selon le principe de la liaison froide, sans interruption de la chaîne du froid jusqu'à leur prise en charge au point de livraison. A titre d'exception, le potage sera élaboré à partir de légumes frais et livré chaud en bidons isothermes.

Cas particulier : lors de sorties exceptionnelles, la livraison peut être demandée avant 7H00. Le titulaire fournira le conditionnement adapté à la nature du repas (si sandwichs ou autres). Dans tous les cas, le titulaire s'engage à livrer un conditionnement isotherme durable par classe comprenant la totalité du repas pour chaque enfant de ladite classe.

Article 5- Structure des repas

5.1 Composition des menus

Les candidats doivent veiller à la qualité gustative ainsi qu'à la valeur nutritionnelle et calorique des repas, en s'efforçant de lutter contre les déséquilibres alimentaires. En conséquence, les candidats limitent l'apport en matières grasses, garantissent un apport protéique suffisant et servent chaque jour des menus équilibrés et riches en nutriments protecteurs, digestibles, variés, tenant compte des catégories de rationnaires.

Pour chacun de ces engagements concernant la qualité des repas, nature, qualité nutritionnelle des denrées, grammages et qualité gustative des produits finis, qualité de présentation..., les candidats devront obligatoirement indiquer, au regard de ceux-ci, les moyens de contrôle qu'ils proposent et des suggestions de pénalités en cas de manquement.

5.2 Prescriptions alimentaires

Tous les repas sont proposés avec quatre composants principaux parmi :

- Une entrée chaude ou froide (charcuterie, crudités, légumes cuits, féculents cuits...)
- Un plat protidique principal (œufs, poissons, viandes...)
- Un plat d'accompagnement (céréales, féculents, légumes...)
- Un fromage ou autre produit laitier
- Un dessert (fruits crus ou cuits, laitages, pâtisseries...)

Les serviettes seront fournies par la commune.

Les condiments tels que sel, poivre, vinaigrette et moutarde accompagneront les plats servis. Ils seront livrés en conditionnement standard, selon une périodicité définie par le prestataire.

Le prestataire pourra proposer la fourniture du pain, en précisant le coût d'une option avec un prix par baguette.

5.3 Grammages des portions servies

Les grammages minimaux des portions servies sont conformes à la recommandation relative à la nutrition de juillet 2015, élaborée par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et figurant en annexe 1 au présent CCTP.

Les grammages des portions, prêtes à consommer, sont exprimés en poids net dans l'assiette.

5.4 Approvisionnement et qualité des produits

Le prestataire effectue les approvisionnements nécessaires à la préparation des repas auprès de ses fournisseurs. Il doit présenter la liste de ses fournisseurs.

Le prestataire s'engage à faire en sorte que les plats soient de qualité et en quantité suffisante.

Fruits et légumes

Tous les fruits et les légumes frais sont d'origine française ou de l'Union européenne. Les fruits doivent avoir atteint un degré de maturité suffisant pour le jour de la consommation prévu.

Viandes

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes.

Toutes les viandes sont d'origine française ou de l'Union européenne.

Produits laitiers

Les fromages doivent répondre aux prescriptions des règlements en vigueur et notamment aux dispositions du décret du 26 octobre 1953 et modifié par les décrets du 2 mai 1959, 19 février 1960 et 10 août 1965. Ils doivent être en bon état de conservation et répondre aux normes fixées par les textes susvisés. Ils sont livrés au plus tôt J-2 avant la consommation.

Frites

Si elles sont surgelées, elles seront précuites, à réchauffer au four.

Additifs

Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire à la réglementation en vigueur en France.

Huiles, condiments et autres produits de base (sel, poivre, farine, sucre...)

Les huiles désignées dans la recommandation du 4 mai 2007 du GEMRCN au paragraphe 4.2.1.1. sont proscrites.

5.5 Menus de secours

Les candidats doivent assurer la continuité du service en toute circonstance, aussi, afin de pallier tout problème (non livraison pour grève, intempéries, ou non-conformité du produit livré), ils doivent pouvoir informer la collectivité des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toute mesure de substitution pour assurer un service minimum.

5.6 Adaptation des menus

En fonction des activités de l'école ou ALSH, des aménagements seront éventuellement prévus : menus pique-nique, sandwichs ...pour les pique-niques, le thon, la mayonnaise et les tomates à « croquer » (hormis les tomates cerises) seront à proscrire. Les desserts des piques niques pour la section maternelle seront adaptés en fonction de l'âge.

Des plats de substitution variés seront prévus pour les enfants ne pouvant consommer de viande ou des préparations à base de porc.

5.7 Présentation des menus

Les menus seront présentés en indiquant les plats avec présence de porc et les plats bios. La dénomination devra être précise avec explication complémentaire, si nécessaire (par exemple, indiquer que la purée Saint Germain est une purée de pois cassés). L'affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs) est obligatoire.

Les menus seront établis par demi-trimestre scolaire et par ALSH.

5.8 Animation

Afin de renforcer l'aspect éducatif du repas scolaire, le titulaire proposera aux responsables de la commission des journées d'animation (repas à thèmes dans le cadre par exemple de la semaine du goût, d'Halloween, de la Saint Nicolas, de Pâques, de la journée du pain et autres événements.)

5.9 Evaluation des menus, commission cantine

Le titulaire proposera 3 semaines avant la fin de chaque période un projet de menus pour la période à venir.

Deux semaines avant la fin d'une période, la commission cantine sera réunie en mairie pour l'évaluation des repas passés et la mise au point des repas à venir.

La commission cantine comprend :

- Un ou des représentants du titulaire (obligatoire)
- Un ou des représentants du conseil municipal (obligatoire)
- Un ou des représentants de l'école : enseignant, parent d'élèves élu

-Un ou des représentants du personnel communal en charge de la cantine et/ou des activités extra scolaires (obligatoire)

-Un ou des représentants des parents d'enfants ayant des risques d'allergie alimentaire

L'ordre du jour de la commission comprend généralement :

- Examen des résultats d'analyses biologiques effectués par les services de LMCU
- Commentaires sur les menus de la période écoulée
- Corrections à apporter aux menus de la période à venir (prenant en compte le goût des enfants, le travail du personnel communal, les activités). Les décisions de modifications sont prises en séance et les menus modifiés sont à envoyer sous une semaine. La commission précise également certains aménagements pour le conditionnement (plats à découper par le personnel communal, sauce intégrée ou à ajouter séparément...)

Le titulaire indiquera sur demande la composition des plats pour certains enfants présentant des risques d'allergie, notamment à l'arachide. Le cas échéant, un repas de substitution sera élaboré uniquement si l'allergie concerne le plat principal.

Article 6-Elaboration des menus

Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire.

6.1 Chronologie et affichage

Le projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le titulaire, peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- ✓ Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- ✓ Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ✓ Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

Le titulaire fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la mairie.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- ✓ Date
- ✓ Dénomination précise de chacun des plats

6.2 Repas principaux

Ils devront se conformer au décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Article 7-Conditions d'exécution des prestations

7.1 Fabrication des repas

Les principes retenus pour la fabrication des repas sont :

- L'utilisation de produits « propres, frais » semi élaborés par l'industrie alimentaire.
- La composition d'une part au moins égale à 50 % de produits durables dont 20 % de produits biologiques, c'est-à-dire les ingrédients bénéficiant : de signes de qualité (SIQO), de mentions valorisantes (fermier, produit de la ferme, HVE, IGP, AOC/AOP, Label Rouge) ou du logo "Région ultrapériphérique" (pour la traçabilité des produits alimentaires et les circuits courts).
- Le respect de la technique dite « de marche en avant » à l'intérieur de la cuisine centrale
- Le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution
- Le principe de la cuisine sous vide en cuisine centrale (salle microbiologiquement maîtrisée).

La Collectivité peut, à tout moment, procéder aux vérifications nécessaires sur pièces ou sur place.

7.2 Livraison des repas au restaurant scolaire municipal

Le titulaire fabrique les repas dans sa cuisine centrale. Ces repas seront acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes réfrigérés. Le(s) véhicule(s) est (sont) fourni(s) par le titulaire.

Le service de distribution comprend :

- ❖ Le contrôle avec le personnel communal des plats livrés (pour le créneau 7h - 8h30)
- ❖ Leur stockage à froid
- ❖ Le retour en cuisine centrale des bacs de conditionnement, s'il y a lieu.

7.3 Stock de précaution

Il sera constitué dans les locaux de l'école, un stock de précaution afin de faire face aux cas de force majeure empêchant toute livraison (intempéries,...)

Ce stock sera composé essentiellement de denrées non périssables (conserves de légumes, plats cuisinés, desserts) et sera immédiatement remplacé après utilisation ou à échéance des dates de préemption. Ces produits seront régulièrement contrôlés par le titulaire du marché.

7.4 Personnel communal

Le titulaire s'engage pour aider notre personnel à fournir des affiches et des fiches.

❖ Pour assurer la traçabilité des contrôles

Pour contrôler la température de notre chambre froide, des documents d'enregistrement seront à la disposition du personnel.

❖ Pour maîtriser la méthode HACCP (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point, méthode et principes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments)

Au mur, des affiches rappelleront à chacun les règles d'or et les gestes quotidiens. Un « Guide de Bonne Pratique » sera à la disposition du personnel dans la cuisine.

❖ Pour le nettoyage et la désinfection

Au mur, affichés dans chacune des zones correspondantes, des aide-mémoires rappellent les gestes à réaliser, les produits d'entretien à utiliser et la fréquence du nettoyage : arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Par ailleurs, le titulaire organisera une fois par an des séances de formation du personnel municipal sur la restauration différée (maintien de la chaîne du froid, mise en température des plats cuisinés, règles d'hygiène ...) selon un calendrier qui sera préalablement proposé en Mairie.

Article 8- Contrôles assurés par le titulaire

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 Juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la commune.

Le titulaire tiendra à disposition de la municipalité les éléments relatifs à la traçabilité des approvisionnements.