



COMMUNE DE POURRIERES
MAIRIE PLACE JULES MICHEL 83910 POURRIERES
☎ 04.98.05.11.70 📠 04.98.05.26.33
✉ accueil@pourrieres.fr

**Accord-cadre de
fournitures courantes et
de services**

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES
PARTICULIERES**

PRESTATION DE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

SOMMAIRE

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHÉ	3
1.1 - OBJET DU MARCHÉ	3
1.2 - PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS.....	3
1.3 - QUANTITES ESTIMEES DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR	3
1.4 - STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS ET PRESTATIONS DIVERSES	4
1.4.1 - Repas enfants (élémentaires et maternelles).....	4
1.4.2 - Repas adultes.....	5
1.4.3 - Pique-niques.....	5
1.4.4 – Prestations annexes.....	6
1.4.5 - Animations, repas à thèmes.....	6
1.4.6 - REPAS "SANTÉ & ENVIRONNEMENT" (POUR LES CLASSES ELEMENTAIRES ET MATERNELLES).....	6
1.5 - FABRICATION - CONDITIONNEMENT DES REPAS.....	6
1.5.1 - Fabrication.....	6
1.5.2 - Conditionnement.....	6
1.6- COMMANDE - TRANSPORT - LIVRAISON	7
1.6.1 - Commande des repas.....	7
1.6.2 - Livraisons des repas.....	7
1.7 - RECEPTION DES REPAS ET PRESTATIONS DIVERSES	8
CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS.....	8
2.1 - CHRONOLOGIE	8
2.2 - DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES	9
CHAPITRE III - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES	10
3.1 - QUALITÉ DE LA PRESTATION	10
3.1.1 - Références générales	10
3.1.2 – Traçabilité - Hygiène.....	10
3.1.3 - Produits biologiques et de proximité	11
3.1.4 - OGM - Clonage.....	11
3.2 - QUALITE DES PRODUITS	11
3.2.1 - Les viandes.....	11
3.2.2 - La charcuterie	13
3.2.3 - Les poissons et produits de la pêche.....	13
3.2.4 - Les œufs et ovoproduits.....	13
3.2.5 - Les légumes verts et les fruits.....	13
3.2.6 - Les produits laitiers.....	14
3.2.7 - Les produits céréaliers, les pommes de terre et le pain	15
3.2.8 - Les matières grasses.....	15
3.2.9 - Les préparations.....	15
3.3 - SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET ORGANOLEPTIQUES	16

CHAPITRE I - OBJET DU MARCHE

1.1 - OBJET DU MARCHE

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide destinés aux cantines scolaires des écoles primaires de Pourrières, ainsi que la fourniture de pique-niques, ainsi que la fourniture de repas en liaison froide pour l'Accueil de Loisirs les mercredis et les vacances scolaires.

Les repas sont destinés aux divers usagers :

- enfants des écoles primaires (maternelles et élémentaires)
- enfants de l'ALSH
- adultes (ATSEM, personnel municipal, enseignants, animateurs)

La cantine scolaire est aménagée pour fonctionner en liaison froide.

Le mode de restauration pratiqué est le service à table.

La tendance actuelle est à la moindre production sur site, du fait de l'organisation du travail des agents de service.

La qualité des mets servis doit répondre aussi bien aux critères de qualité nutritionnelle, organoleptique, qu'à ceux de qualité hygiénique. Par ailleurs, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc...) ou ne correspondant pas aux goûts des publics visés.

La présentation des plats peut être simple, mais doit toujours être soignée et favoriser les diverses opérations de transports et de remise en température.

En outre, le titulaire devra la fourniture et la livraison de pique-niques.

1.2 - PERIODES DE FOURNITURE DES DENREES ET PRESTATIONS

Le titulaire s'engage à livrer impérativement aux 2 cantines scolaires Jean Aicard rue Jean Aicard et St Exupéry Avenue des Bastides de Pourrières, chaque jour pour le repas du midi les lundis, mardis, jeudis et vendredis **avant 8h15**, le mercredi et jours de vacances scolaires pour l'Accueil de Loisirs Avenue des Bastides **avant 8h30**.

En cas d'impossibilité du titulaire à fournir les denrées ou les prestations demandées dans les temps, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de recourir à des prestataires extérieurs au frais du titulaire.

Quel que soit le type de fourniture ou de prestation, le titulaire devra adapter son mode de livraison aux besoins et à la capacité de stockage des établissements à livrer.

1.3 - QUANTITES ESTIMEES DE REPAS ET PRESTATIONS A FOURNIR

Le titulaire du marché s'engage à assurer pour le compte de la commune la confection et la livraison des repas du midi en liaison froide pour les restaurants scolaires des écoles primaires Antoine de St Exupéry et Jean Aicard.

Le restaurant scolaire fonctionne 4 jours par semaines hors vacances scolaires.

En moyenne, le nombre de repas par jours à servir (estimés et non contractuels – estimation effectuée sur un mois et hors évènement exceptionnel) se décompose comme suit :

- **Site : restaurant scolaire Primaire St Exupéry (hors vacances)**
- **Période : lundi-mardi-jeudi-vendredi**
- **Repas enfants maternelles par jour : 95**
- **Repas enfants élémentaires par jour : 145**

- Repas adultes par jour : 15
- Accueil de Loisirs mercredis : 90 repas enfants (45 maternelles et 45 élémentaires) et 12 repas adultes

- Site : restaurant scolaire Primaire Jean Aicard (hors vacances)

- Période : lundi-mardi-jeudi-vendredi
- Repas enfants maternelles par jour : 85
- Repas enfants élémentaires par jour : 115
- Repas adultes par jour : 15

- Site : restaurant scolaire St Exupéry Accueil de Loisirs petites vacances (hiver, printemps, automne) et vacances d'été (1 semaine de fermeture en août).

- Période : lundi-mardi-mercredi-jeudi-vendredi (hors jours fériés)
- Repas enfants : 100 par jours de vacances (48 maternelles et 52 élémentaires)
- Repas adultes : 20 par jours de vacances

Livraisons annuelles estimées à :

- 23 000 repas maternelle
- 36 600 repas élémentaires
- 6 500 repas (ALSH)
- 5 200 repas Adulte

1.4 - STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS ET PRESTATIONS DIVERSES

Avant la notification, le titulaire fournira l'ensemble des certificats Agriculture Biologique (AB) ou équivalence qu'il détient.

En cas de changement en cours d'exécution, le titulaire devra fournir les mêmes documents avant que les produits soient mis en fabrication ou livrés.

1.4.1 - Repas enfants (élémentaires et maternelles)

Les repas enfants prendront en compte les recommandations du PNNS et du GEMRCN.

Les menus à 5 composantes respecteront les termes de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ainsi que les dispositions de la loi EGALIM du 30 Octobre 2018 complété par la loi Climat et Résilience d'Août 2021 et doivent être validés par un(e) diététicien(ne), à sa charge (NOR : AGRG1032380A).

Ils comporteront 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 plat d'accompagnement : légumes verts ou féculents
- 1 fromage ou laitage (garantissant les besoins calciques)
- 1 dessert
- Ingrédients et assaisonnements

Sur un cycle de 20 repas :

- 3 à 4 repas seront sans chair animale.
- 4 repas maximum pourront présenter 4 composantes (+assaisonnement) après validation du pouvoir adjudicateur.

En matière d'assaisonnement de type vinaigrette, le pouvoir adjudicateur souhaite que le titulaire fournisse une vinaigrette élaborée en cuisine centrale par le titulaire avec notamment comme ingrédients de l'huile (sous forme d'une composition mixte), du vinaigre, de la moutarde, du sel et du poivre.

Pour les assaisonnements de type sucre, mayonnaise, ketchup, et identiques, le titulaire devra proscrire le plus possible les sachets individuels et privilégier des conditionnements collectifs.

A la demande du pouvoir adjudicateur et pour une bonne qualité gustative, le titulaire devra assaisonner à l'avance certaines entrées telles que les salades de pâtes, de riz, de blé, de pommes de terre...

Adaptation des menus :

Les menus seront également adaptés aux saisons (des plats froids pourront être proposés en été). Le titulaire veillera à servir au cours du même repas des mets de teintes variées pour donner aux enfants un agrément visuel complémentaire.

Grammages :

Les grammages ainsi que les apports énergétiques seront au minimum ceux recommandés par le GEMRCN pour un public d'enfants scolarisés en maternelles ou en primaires. Les portions y sont indiquées en poids net et correspondent à des aliments prêts à être consommés. Le titulaire devra donc tenir compte de la perte occasionnée par la cuisson, le gras, les os...

Dans une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, les grammages (sauf ceux rendus obligatoires par l'arrêté du 30 septembre 2011) pourront être adaptés à la consommation réelle des enfants ; cette révision de grammages GEMRCN devra être faite en concertation, justifiée (campagne de pesées) et validée par le pouvoir adjudicateur.

1.4.2 - Repas adultes

Pour les adultes, la composition générale sera identique à celle des menus enfants, avec des grammages de type adulte.

1.4.3 - Pique-niques

Ils comprennent cinq (5) ou six (6) composants assimilables à des repas froids adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés en barquette ou portion individuelle.

Chaque pique-nique sera, en outre, accompagné d'une boisson individuelle (boissons individuelles non alcoolisées, de type jus de fruit, dont la contenance peut varier entre 20 et 25 cl). Ces boissons devront contenir le moins de sucre possible.

Pour les adultes, la composition générale sera identique à celle des menus enfants, avec des grammages de type adulte.

Ils devront respecter les règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire.

Le conditionnement devra tenir compte des délais de transport et devra respecter la chaîne du froid dans le cas de denrées fraîches ou faire appel à des produits appertisés. Les contrôles des températures à la réception des plats permettront d'identifier tout manquement à la réglementation du fait du titulaire.

Les pique-niques devront être facilement transportables et facilement consommables et pratiques pour les enfants. Par exemple : des pastèques et melons seront prédécoupés, les kiwis et oranges seront évités.

Trois formules de pique-niques seront possibles :

- le pique-nique « repas froid » conditionné en barquettes individuelles à fournir notamment en cas de grève du personnel communal ;
- le pique-nique « sac à dos » : ce pique-nique sera adapté pour être transporté à température ambiante. S'il est composé d'une salade appertisée, celle-ci devra être de qualité supérieure. Deux propositions sont demandées : une avec et une sans salade appertisée ;
- le pique-nique « sandwich » dont une partie du repas est composé d'un sandwich prêt à consommer.

Les assaisonnements et les couverts devront être fournis si les recettes le nécessitent.

1.4.4 – Prestations annexes

Le prestataire s'oblige, en outre, à répondre aux diverses demandes spécifiques de la Mairie et un devis sera préalablement transmis au représentant de la collectivité.

Ce devis sera demandé dans le cadre d'une consultation dite de « gré à gré » (en fonction des seuils applicables) dont le marché sera indépendant du présent accord-cadre.

1.4.5 - Animations, repas à thèmes

La prestation comprendra deux (2) menus de fête par an, au minimum, pour l'ensemble des publics (NOEL et PAQUES). Ces menus seront plus élaborés qualitativement mais seront facturés au prix d'un repas normal.

La prestation comprendra également au minimum quatre (4) animations par année scolaire avec des repas à thèmes particuliers (gaspillage alimentaire, recyclage des déchets alimentaires et autres thématiques similaires, gâteau des rois, chandeleur, semaine du goût, Halloween, etc...). Elles feront l'objet d'un menu en accord avec le thème à la demande de la commune sans surcoût financier.

Le titulaire présentera par ailleurs dans son offre :

- les éventuels kits d'animation qu'il pourra proposer
- les éventuels ateliers (alimentation, santé...) qu'il pourra être en mesure d'animer sur site.

1.4.6 - Repas "Santé & Environnement" (pour les classes élémentaires et maternelles)

L'équivalent de 20% de produit issus de l'agriculture Biologique sera proposé chaque semaine + 1 repas végétarien.

L'utilisation des produits frais entrant dans la composition des repas, c'est-à-dire n'étant pas conservés à l'aide d'un procédé industriel, devra être privilégiée.

1.5 - FABRICATION - CONDITIONNEMENT DES REPAS

1.5.1 - Fabrication

Les repas seront fabriqués en liaison froide dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicable à la restauration collective en vigueur.

Le titulaire s'organisera de telle manière que les mets cuisinés soient consommés le plus en amont possible de leur date limite de consommation et au maximum J+3. Il ne cherchera pas à obtenir des délais de conservation qui soient excessifs même si les études de vieillissement sont concluantes.

Pour des raisons réglementaires en matière d'hygiène et de santé publique, le titulaire confectionnera un repas supplémentaire qui servira de plateau test. Il pourra conditionner ce repas en barquette individuelle. Il devra impérativement le faire figurer sur le bon de livraison.

1.5.2 - Conditionnement

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages recyclable de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection lors des opérations de stockage et de transport. Les barquettes seront operculées de façon fiable ou thermo filmées.

Elles seront de type gastronome et permettront de traiter les repas servis en collectif et en individuel. La matière utilisée pour la barquette devra répondre au maximum aux objectifs fixés par la réglementation en vigueur en termes de développement durable tout en restant fonctionnelle pour le service à table.

Les formats collectifs et individuels seront adaptés aux différents types de public et au mode de service pratiqué dans la cantine.

Les formats des barquettes à utiliser sont les suivants :

- Publics scolaires : barquettes de 8 portions GN 1/3 ou GN ¼
- Publics adultes : barquettes individuelles pour chaque élément du repas.

En tout état de cause, les types et formats des emballages devront être compatibles avec les capacités de stockage en froid et de remise en température.

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Nom du produit en clair
- Quantité contenue dans les barquettes par catégorie de convives
- Temps de remise en température adapté aux moyens de réchauffe et au matériel disponible sur place
- Programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles (ouvert ou fermé)
- Tampon avec numéro d'agrément des services vétérinaires

Le titulaire indiquera dans son offre :

- la nature des emballages utilisés pour chaque composant des repas : plats garnis, préparations froides, et produits divers ainsi que leurs spécificités environnementales
- les formats des barquettes collectives et individuelles proposées pour chaque type de prestations

1.6- COMMANDE - TRANSPORT - LIVRAISON

1.6.1 - Commande des repas

Une commande hebdomadaire comprenant des effectifs prévisionnels sera transmise par la commune au titulaire une semaine avant (généralement le mardi).

Les modalités de transmission des commandes réelles devront permettre la modification des effectifs (+/-10%) jusqu'à l'avant-veille du jour de livraison à 12h00.

Le titulaire devra ainsi fournir un moyen de commande fonctionnel (accès à une plateforme en ligne, logiciel mis à disposition gratuitement, téléphone ou courriel).

Quel que soit le mode de commande habituel mis en place, le titulaire s'engage également à être en capacité de répondre aux sollicitations de la commune par voie téléphonique en cas d'imprévu. Le titulaire veillera à communiquer un numéro de téléphone avant le début des prestations.

Également, si un outil de commande dématérialisé est mis en place, le titulaire s'engage :

- A former au moins deux agents à son utilisation (au plus tard au moment du début des prestations)
- A fournir un numéro gratuit d'appel en cas de dysfonctionnement

1.6.2 - Livraisons des repas

Les livraisons de repas seront réalisées par le titulaire aux deux cantines scolaires des écoles Jean Aicard – rue Jean Aicard 83910 Pourrières et Antoine de St Exupéry – Avenue des Bastides 83910 Pourrières et seront effectuées quotidiennement pour les repas du jour.

Le titulaire devra répondre sur la base d'un fonctionnement en livraison quotidienne. La variante d'une livraison bihebdomadaire n'est qu'une faculté offerte par le titulaire à la commune.

En raison de la particularité du lieu de livraison et des modalités d'accès à la cantine (traversée de la cour de l'école), la livraison devra en tout état de cause être impérativement effectuée **le matin avant 8h15**. Cette clause est nécessaire dans un souci de bonne exécution du service rendu par le pouvoir adjudicateur.

Le livreur s'adressera au personnel communal présent qui réceptionnera et vérifiera la livraison.

Dans tous les cas, le titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires sous sa responsabilité et à ses risques et périls, jusqu'aux lieux de consommation. Le titulaire fera son affaire de prévoir un véhicule, ou tout moyen, adapté permettant une livraison en autonomie.

Une prise de température devra être effectuée dans les camions de livraison, et une fiche de contrôle sera remplie par le chauffeur. Elle pourra être à tout moment vérifiée par les représentants du pouvoir adjudicateur.

Défaut de livraison :

En cas de défaut de livraison du fait du prestataire et constatée par les agents de restauration lors de la réception, celui-ci devra préciser dans son offre une procédure permettant de livrer en temps et en heure les éléments manquants du repas.

Stock de secours (« tampon ») :

Un stock de secours devra permettre à tout moment de faire face au service d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessités pour les besoins du service.

Ce stock comportera, a minima, une entrée, un plat et un dessert.

Le titulaire est responsable :

- de la livraison de ce stock pendant les jours d'ouverture
- de compléter le stock le plus rapidement possible en cas d'utilisation des denrées
- de tenir un état du stock de denrées et des DLC

Ce stock sera inclus aux prix de base de la prestation.

1.7 - RECEPTION DES REPAS ET PRESTATIONS DIVERSES

Les repas et les prestations diverses livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au titulaire.

Le personnel communal contrôlera les fournitures (contrôle quantitatif et qualitatif) et signalera toutes les anomalies qui pourraient être constatées.

Il sera délivré un bon de livraison en deux exemplaires et la réception des fournitures ne deviendra effective qu'après les vérifications réalisées de manière conjointe entre le livreur et le responsable communal avec cosignature du bulletin de livraison.

CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS

2.1 - CHRONOLOGIE

Les menus pour les différents publics seront établis par le titulaire par cycles de quatre (4) semaines et présentés pour une période de deux (2) cycles soit huit (8) semaines.

Ils seront accompagnés d'un plan alimentaire, d'un tableau récapitulatif des fréquences d'apparition de certains plats, conformément aux dispositions du GEMRCN ainsi que d'un bilan des allergènes présents dans les menus proposés pour la période à venir.

Ces menus devront être transmis à la commune au moins une semaine avant le début de la période considérée.

Le titulaire fournira les fiches techniques des produits et des préparations ainsi que leur classification en fonction du plan alimentaire (cf classification utilisée pour le tableau de fréquence du GEMRCN).

Il transmettra également tous les trimestres l'analyse nutritionnelle d'une semaine de menus, en faisant apparaître les taux de protéines, lipides et glucides ainsi que les grammages en calcium.

Le titulaire fournira un récapitulatif mensuel des menus destinés à l'affichage sur les points de consommation. Toute modification de menu devra faire l'objet d'une information auprès de chaque site ainsi que du service de restauration. En cas de modifications sans prévenance, le titulaire s'exposera à un avertissement. En cas de systématisation de la pratique, le pouvoir adjudicateur pourra alors évoquer une résiliation.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf :

- Du fait du titulaire : en cas de contraintes majeures reconnues (approvisionnement défectueux ou manquant, grèves EDF, pannes techniques importantes, etc...) ;
- Du fait du pouvoir adjudicateur : en cas d'incident ou d'évènements majeurs (type ESB) susceptibles de représenter un risque sanitaire.

Dans les deux cas, le titulaire modifiera les menus après en avoir informé le pouvoir adjudicateur et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ni à la qualité organoleptique des menus.

Le prestataire devra impérativement fournir un état mensuel des produits bio (différenciation du bio français), locaux et autres produits « durables » (loi Agriculture et Alimentation) en précisant le nom des fournisseurs du mois échu dans les meilleurs délais (maximum 1 mois). Ces données devront être fournies dans un délai maximal de trois (3) semaines suivant chaque trimestre échu.

2.2 - DISTRIBUTIONS ALIMENTAIRES

Le titulaire s'engage à ne proposer aucune autre prestation (que celles définies précédemment) aux convives ou autres personnes sans autorisation expresse du pouvoir adjudicateur.

L'introduction de nouveaux produits ou nouvelles préparations ne pourra se faire sans l'accord du pouvoir adjudicateur, et après validation des fiches techniques et appréciations gustatives.

Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant, le titulaire s'engage à rechercher un autre produit de meilleure qualité ou un autre fournisseur pour ce même type de produit.

CHAPITRE III - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

3.1 - QUALITÉ DE LA PRESTATION

3.1.1 - Références générales

Le titulaire s'engage pour l'ensemble des denrées fournies et la fabrication des repas ainsi que dans l'exécution de sa mission à respecter les réglementations et spécifications techniques en vigueur et à venir :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle ;
- La traçabilité et les origines des denrées et produits (produits et denrées certifiés conformes à la réglementation sur les OGM), le paquet hygiène
- Les normes afnor, iso etc...concernant les lieux de production et la logistique ;
- Les spécifications techniques et les recommandations relatives à la nutrition du GEMRCN (dernière version)
- Les objectifs nutritionnels du PNNS
- Le règlement européen n°1169/2011 à assurer l'information des consommateurs, en nous transmettant la liste mentionnant la présence ou non des allergènes pour chacun des plats proposés dans les restaurants.
- Le décret national N°2015 – 447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.
- Toutes les réglementations sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, ainsi que les guides de bonnes pratiques qui ont cours à la profession.
- La maîtrise de l'impact sur l'environnement
- L'engagement de programmes d'actions en faveur d'une production et d'une consommation de repas plus responsables réduisant le gaspillage des denrées, en amont et en aval de la fabrication des repas.

Cette liste est non exhaustive. Le titulaire se doit d'appliquer toute nouvelle législation et s'adapter à toute évolution.

La valorisation des pratiques de culture et d'élevage respectueuses de l'environnement et de l'animal et mises en œuvre par les producteurs doit être prise en compte.

Si le titulaire met en place des outils numériques de suivi de la qualité des prestations, il s'engage à former les (deux à trois) agents qui seront amenés à les utiliser.

3.1.2 – Traçabilité - Hygiène

Le titulaire doit pouvoir à tout moment fournir au pouvoir adjudicateur :

- 1- les fiches techniques des produits livrés comportant au minimum la liste des ingrédients, le poids, les valeurs nutritionnelles, l'origine des produits ainsi que les fiches recettes des produits élaborés en cuisine ;

Tout changement de produit ou de fabrication doit être signalé à la commune.

- 2- une photocopie des étiquettes pour chaque service de viande. En cas de disparité des lots, une photocopie pour chaque lot homogène ;

- 3- un état récapitulatif la répartition des pièces de viandes utilisées avec leur poids respectif, ainsi que la catégorie d'animaux et si nécessaire, l'ensemble des documents de traçabilité (de la naissance à l'abattage)
- 4- une photocopie des étiquettes pour chaque service de poisson avec la fiche technique du produit précisant la présence ou non de polyphosphates et additifs, ainsi que la zone de pêche ;

Le prestataire s'engage à « Télédéclarer » sur le site « Ma Cantine » par convention, l'ensemble de l'origine des denrées fournies une fois par an.

Il est demandé au titulaire une formation annuelle du personnel communal (trois à quatre agents) sur la mise en œuvre des règles d'hygiène alimentaire ainsi qu'un suivi de qualité de service. Les actions de formations mises en place et leur contenu doivent être fournis à la commune avant leur mise en place.

3.1.3 - Produits biologiques et de proximité

Produits biologiques :

Ils doivent répondre au minimum aux spécifications des autres aliments dans chaque catégorie spécifique et pouvoir démontrer être issus d'une agriculture labellisée par le signe spécifique et officiel de qualité biologique.

La prestation doit contenir au minimum un pourcentage de bio français correspondant aux objectifs de la loi Agriculture et Alimentation.

Produits de proximité :

La prestation doit contenir un maximum d'approvisionnement de proximité.

3.1.4 - OGM - Clonage

Les denrées alimentaires ou les ingrédients étiquetés avec présence d'OGM sont exclus.

Les aliments issus de clonage d'animaux sont strictement interdits.

3.2 - QUALITE DES PRODUITS

3.2.1 - Les viandes

Conditionnement : Les viandes de boucherie et de volaille seront majoritairement des viandes fraîches réfrigérées, conditionnées sous vide.

Origine et spécificités : Les viandes de volaille, de veau, de porc, de bœuf et d'agneau seront issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.

La viande proviendra d'animaux abattus dans un abattoir agréé sanitaire.

Elle doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Le gras ne devra pas excéder 10 % de la portion. Il doit être pris en compte dans les quantités recommandées du GEMRCN qui indique le poids net prêt à consommer.

Les catégories d'animaux et la race seront précisées.

La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par le règlement 2073/2005.

Le prestataire procédera à des autocontrôles à tous les stades (réception, production, livraison). Sur demande de la mairie, il en fournira une copie et justifiera ses actions menées en cas de non-conformité.

Le titulaire devra s'assurer, notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, la mise en place de procédures de traçabilité fiables qui pourront être demandées par le pouvoir adjudicateur.

Les viandes traitées à l'attendrisseur et séparées mécaniquement sont interdites.

Spécifications relatives à la viande de bœuf :

La viande de bœuf doit répondre aux spécifications techniques N°B1-13-03 du 09 décembre 2003. L'alimentation des animaux concernés aura été conforme à la réglementation en vigueur du 8 juillet 1996 excluant toute farine d'os et de viandes.

La viande de bovins sera d'origine française et sa traçabilité devra être indiquée, conformément à la réglementation, dans tous les restaurants scolaires et administratifs.

Le taux d'engraissement sera au maximum un taux de 3 (taux moyen).

Le steak haché sera conforme à la décision version 20 Mars 2015 du GEMRCN.

Le steak haché de bœuf sera PUR BŒUF 100% muscle et le taux de matière grasse sera inférieur ou égal à 15%.

La viande de bœuf rentrant dans la fabrication de plats doit être parfaitement parée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant de la basse côte ou morceau équivalent.

Les préparations à base de bœuf haché seront PUR BŒUF. La proportion de viande doit être supérieure à 30 % pour un plat composé.

Spécifications relatives à la viande de veau :

Le veau sera conforme aux spécifications techniques N°B1-14-05 du 31 Mars 2005.

La viande de veau devra être parée, partiellement dénervée et sans saumage.

Le diamètre des rôtis doit être homogène. Les sautés de veau seront exempts de cartilage.

La viande hachée de veau sera PUR VEAU et 100% viande.

Spécifications relatives à la viande de porc :

Elle devra être conforme aux spécifications techniques B1-16-05 du 31 Mars 2005.

Les viandes dites PSE sont à proscrire.

La viande de porc sera désossée, découennée, parée et dégraissée.

Le diamètre des rôtis doit être homogène.

Spécifications relatives à la viande d'agneau :

La viande d'agneau devra répondre aux spécifications techniques B1-15-05 du 31 mars 2005. L'agneau sera garanti de moins de un (1) an. Le gras de la viande d'ovin doit être ferme et de couleur claire.

Les côtes d'agneau sont présentées en tranches d'épaisseur uniformes parées, calibrées sans sciure d'os.

Les merguez : 70% de viande d'agneau minimum. Sans OGM et protéines végétales de bonne qualité.

Les boulettes d'agneau : sans OGM et protéines végétales de bonne qualité.

Spécifications relatives aux viandes de volaille :

La viande de volaille devra répondre aux spécifications techniques N° B1-18-07 du 04 Mai 2007 et N° B1-19-08. Ces produits seront non saumurés. Les carcasses de volailles appartiendront à la catégorie A.

Viandes de poulet : elles seront garanties sans os et sans peau pour les escalopes et les sautés de poulet. Les beignets et préparations comporteront au moins 70 % de viande.

Viandes de dinde : les brochettes de dinde seront PUR DINDE. Les préparations à base de dinde seront fabriquées à base de viande non reconstituée. Les viandes panées auront un maximum de 25% de panure et 10% de matières grasses et ne comporteront pas de porc. Les escalopes, les rôtis et les sautés de dinde seront garantis sans os et sans cartilage.

Signes d'identification de la qualité possibles :

Bio, AOC, labels rouges, volailles certifiées,

Les viandes de volaille devront être diversifiées dans les menus.

3.2.2 - La charcuterie

Les produits de charcuterie doivent provenir d'établissements agréés conformément à la réglementation en vigueur.

Les pièces et morceaux cuits seront de qualité « jambon cuit choix » ou « cuit supérieur ». Ils seront découennés et dégraissés.

Les saucisses et saucissons crus à cuire seront de qualité supérieure avec un taux de matières grasses ne devant pas excéder trente (30) %.

Les saucisses et saucissons secs seront de qualité supérieure et seront pur porc.

La charcuterie ne devra pas contenir de protéine végétale.

Les teneurs en sel, nitrates, nitrites, polyphosphates, acides organiques, colorants de masse, exhausteur de goût seront dans le minimum prévu pour la fabrication et devront être indiqués dans les fiches techniques.

3.2.3 - Les poissons et produits de la pêche

Un poisson frais est demandé par cycle de quatre (4) semaines. Les autres poissons (filets, panés et beignets) seront surgelés et de qualité « sans arête » et sans peau.

Les poissons seront pleins filets. Les pavés seront strictement réservés aux plats composés à base de poisson (dauphinois de poisson, gratin de poisson).

Les produits enrobés à base de poisson doivent contenir au minimum 70 % de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mis en œuvre par le fabricant. Le rapport protides sur lipides minimal à respecter est de 1,5.

En fonction des recettes, les poissons doivent être accompagnés d'une tranche de citron.

Les fiches techniques des plats enrobés à base de poisson seront transmises à la commune précisant entre autres le pourcentage de poisson, le pourcentage du produit en acides gras et la nature des acides gras.

La pêche durable devra être privilégiée (certifiée par un label de type MSC « Marine Stewardship Council »).

3.2.4 - Les œufs et ovoproduits

Les omelettes seront fraîches et réfrigérées.

Les œufs durs seront cuits, frais, pasteurisés écalés, calibre M et livrés sous atmosphère protectrice, conditionnés en barquettes ; garantis sans adjonction de conservateurs chimiques.

Les fiches techniques seront transmises à la mairie précisant la valeur nutritionnelle avec sa teneur en sodium.

3.2.5 - Les légumes verts et les fruits

Les légumes verts et les fruits pourront s'inscrire dans une démarche protectrice de l'environnement, s'intégrant dans le développement durable. Ils pourront être issus de

filières de proximité valorisant l'agriculture locale, départementale ou régionale ou être issus de production bénéficiant de signes de qualité.

Dans le cadre des objectifs fixés par la réglementation en matière de promotion des circuits courts, l'origine sera prioritairement française et locale.

Également, les légumes verts et les fruits devront respecter, autant que faire se peut, la saisonnalité.

Les produits livrés devront être de qualité saine et correspondre tant sur le plan microbiologique que sur le plan organoleptique aux spécifications qualitatives éditées par la réglementation en vigueur et par les décisions du GEMRCN.

Ils seront de qualité I (bonne qualité) ou extra (très bonne qualité).

Les légumes et fruits frais seront de première fraîcheur : ils seront sains, exempts de pourriture, de toute attaque de parasites ou de maladie.

Ils devront avoir atteint un degré de développement et de maturité satisfaisants. Les fruits devront être diversifiés.

Particularités pour les fruits :

Il sera indiqué la présence ou non d'un traitement de conservation après récolte.

Les fruits crus devront respecter un seuil de qualité satisfaisante notamment :

- fruits entiers et sains
- propres : débarrassés de matières étrangères visibles
- pratiquement exempt d'altération due aux parasites
- exempt d'humidité extérieure anormale
- exempt d'odeurs et de saveurs étrangères
- exempts de dommages dus au gel
- absence ou petits nombres de défauts
- suffisamment développés pour supporter le transport
- maturité suffisante
- goût agréable caractéristique du fruit et de sa variété
- emballages propres et en bon état

Particularités pour les légumes crus :

Les crudités doivent être, autant que possible, des produits bruts élaborés par le titulaire.

Le titulaire portera une attention particulière dans la découpe des crudités. Il lui est rappelé que les repas sont, majoritairement, à destination des enfants et que le pouvoir adjudicateur n'opère pas à une seconde découpe dans les cuisines satellites. Ils doivent être facilement servis et consommés par ce type de public. Par conséquent, il devra supprimer tout cône, pédoncule, extrémités... non consommables aussi bien au niveau organoleptique qu'hygiénique (gros morceaux, élément noirci...).

Particularités pour les légumes cuits :

Les légumes devront autant que possible être des produits bruts et élaborés par le titulaire.

Les potages seront à base de légumes frais ou surgelés.

3.2.6 - Les produits laitiers

Les fromages et les produits laitiers servis aux enfants seront sélectionnés selon leur richesse en calcium et devront respecter les recommandations du GEMRCN.

Le titulaire fournira des fromages de qualité et de maturité optimale. Il offrira aux convives une variété de fromages le plus large possible afin de faire connaître aux enfants la richesse et la diversité de la production française, tout en tenant compte du goût des enfants à leur âge.

Les fromages en portions emballés sous vide individuellement seront limités, les fromages à la coupe seront privilégiés.

Les fromages tranchés seront de taille et de forme régulière.

Le grammage du fromage servi en accompagnement sera au minimum de 15g pour les maternelles et 20g pour les élémentaires et adultes.

Les produits laitiers et les desserts lactés seront diversifiés. Ils seront servis à l'état frais (les produits laitiers UHT seront plutôt proposés dans le cadre de pique-nique ou de goûter).

Le titulaire fournira une liste des laitages avec l'indication de la marque et de la composition.

3.2.7 - Les produits céréaliers, les pommes de terre et le pain

Les céréales seront diversifiées au maximum. Les céréales complètes ou semi-complètes seront privilégiées dans les menus en fonction de l'acceptation des enfants et devront obligatoirement provenir de l'agriculture biologique.

Les pommes de terre devront être conformes à l'arrêté du 03 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation. Elles proviendront d'une récolte française.

Les pommes de terre seront conditionnées dans la majorité des cas frais à l'état brut, frais sous atmosphère contrôlée ou surgelées. Les produits seront conditionnés sans adjonction de sodium.

Les frites fraîches précuites seront exemptes de tout agent artificiel de conservation, de coloration ou de goût.

La fourniture de pain n'est pas prévu au présent marché.

3.2.8 - Les matières grasses

L'étiquetage des huiles utilisées doit respecter la réglementation en vigueur.

Les huiles et graisses végétales utilisées seront choisies en fonction de leur richesse et leur diversité en acides gras mono et polyinsaturés, leur pauvreté en acides gras trans (il est recommandé de préférer des produits contenant moins d'un (1) g d'acides gras trans pour 100 g).

Les huiles et graisses végétales utilisées ne devront pas contenir de l'huile d'arachide.

L'huile d'olive utilisée pour la cuisine et l'assaisonnement devra être une huile d'olive vierge extra.

La quantité de matières grasses devra respecter les recommandations du GEMRCN.

Les vinaigrettes ainsi que les sauces des viandes devront respecter ces exigences.

La sauce de salade doit être élaborée sur la cuisine centrale et composée d'une huile d'olive vierge extra et d'une huile de colza.

La quantité de la sauce de salade doit représenter au maximum 20 % du poids.

3.2.9 - Les préparations

- Pâtisseries « fait maison » (élaborées en cuisine à partir de produits bruts) :

Un minimum de trois (3) pâtisseries « fait maison », salées ou sucrées, est demandé par cycle de vingt (20) repas.

- Plats élaborés à l'avance :

Ils devront être limités et préalablement précisés puis acceptés dans le cadre de la commission technique des menus.

3.3 - SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET ORGANOLEPTIQUES

Alternance minimum du plat protidique sur 20 repas :

- 3 viandes de 1ère catégorie (rôties ou grillées) à diversifier : bœuf, veau, porc ou agneau (dont au moins 2 en période scolaire)
- 3 volailles : poulet, dinde ou canard
- 3 viandes de 2ème catégorie à braiser à bouillir ou à sauter : bœuf, veau ou agneau
- 6 poissons dont au maximum un (1) poisson pané
- 1 à 2 œufs

Les trois (3) derniers plats protidiques seront laissés à l'appréciation du titulaire.

Alternance du plat d'accompagnement sur 20 repas :

- 10 légumes
- 10 féculents dont 2 légumes secs (hors d'œuvre ou accompagnement)

Alternance des fromages et produits laitiers sur 20 repas :

- 6 produits laitiers type fromage blanc, yaourt, petit-suisse
- 4 fromages à pâte molle (20g mater, 30g élém)
- 2 fromages à pâte pressée cuite (20g mater, 30g élém)
- 2 fromages à pâte pressée non cuite (20g mater, 30g élém)
- 2 desserts lactés type mousse au Chocolat, crème dessert
- 1 chèvre
- 1 fromage fondu (20g)

Les deux derniers fromages seront laissés à l'appréciation du titulaire (fromage frais, à pâte persillée...).

Alternance des fruits sur 20 repas :

- 10 fruits frais de saison minimum
- 4 agrumes minimum en hiver

Fréquence potages et glaces :

Potages : minimum 1 fois tous les 15j de novembre à mars

Glaces : minimum 1 fois tous les 15j de juin à septembre (éviter les glaces à l'eau)

Un plan alimentaire de quatre (4) semaines minimum devra être respecté. Il devra éviter la monotonie et présenter des plats et recettes variées. La découverte et le patrimoine gastronomique seront valorisés.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de quatre (4) semaines.

Par ailleurs, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, etc...) ou ne correspondant pas aux goûts du public.

La présentation des plats peut être simple, mais doit toujours être soignée et favoriser les diverses opérations de transports et de remise en température.

La Cuisine Centrale du titulaire doit être soumise aux principes généraux de la méthode HACCP.

Celle-ci devra être équipée de matériels de préparation et de cuisson performants, la fabrication sur place devra être majoritaire et le recours aux produits finis ou prêts à consommer limité au maximum.

ANNEXE

Les dates limites de consommation, les dates limites d'utilisation optimale et les dates de stockage :

Types de fourniture	Date	Délai courant à compter du jour de la livraison
Denrées nécessaires pour la confection des repas	Date limite ou de fraîcheur	Celles fixées par le code de la consommation et la réglementation afférente
Produits appertisés	DLUO	1 an
Biscuits secs	DLUO	6 mois
Biscuits fourrés de différents parfums	DLUO	3 mois
Produits avec DLC (hors viande)	DLC	Au moins 15 jours

Le titulaire doit respecter les lois et règlements ainsi que les préconisations des différents ministères en matière de conservation. Ces délais prendront en compte la capacité de stockage des structures et la périodicité de livraison.