

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET DE SERVICES

Cahier des Clauses Techniques Particulières C.C.T.P.

Pouvoir adjudicateur

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION GRAND CALAIS, TERRES & MERS

Représentant du pouvoir adjudicateur

Madame la Présidente de la Communauté d'Agglomération Grand Calais, Terres & Mers

Objet du marché

La fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour les structures d'accueil de jeunes enfants et le centre intercommunal de loisirs sans hébergement

Contenu

ARTICLE 1 — OBJET ET CARACTERISTIQUES DU MARCHE.....	4
ARTICLE 2 — VARIANTES	4
ARTICLE 3 — DUREE DU MARCHE	4
ARTICLE 4 — CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION	4
4.1 — Lieux d'exécution des prestations.....	4
4.2 — Périodes d'exécution des prestations	5
4.3 — Quantité de repas à fournir	5
ARTICLE 5 — CONTENU DE LA PRESTATION, RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET RESPONSABILITE DU TITULAIRE	6
5.1 — Contenu des prestations.....	6
5.2 — Mise à disposition du matériel.....	6
5.3 — Respect des normes en vigueur	7
5.4 — Le site de production	7
5.5 — Responsabilité du titulaire	7
5.6 — Formation.....	8
ARTICLE 6 — DETAIL DE LA PRESTATION.....	8
6.1 — Commandes	8
6.2 — Livraisons	8
6.3 — Capacités d'ajustement.....	9
6.3.1 — Ajustement journalier	9
6.3.2 — Ajustement lié à des circonstances exceptionnelles	9
ARTICLE 7 — TYPES DE REPAS SERVIS	9
7.1 — STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1).....	9
7.1.1 — Composition des repas type « Mixé enfant 4 à 6 mois »	9
7.1.2 — Composition des repas type « Mixé enfant 6 à 12 mois »	9
7.1.3 — Composition des repas type « Mouliné enfant de 12 à 18 mois »	10
7.1.4 — Composition des repas type « Morceaux enfant de 18 mois et plus »	10
7.1.4 — Spécifications quantitatives	10
7.1.5 — Repas à thème ou repas festifs.....	10
7.1.6 — Boissons et pain	10
7.1.7 — Repas de type « régime alimentaire »	10

7.1.8 — Environnement du repas	11
7.1.9 — Avant diversification alimentaire	11
7.2 — CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2)	11
7.2.1 — Composition des repas.....	11
7.2.2 — Spécifications quantitatives	11
7.2.3 — Repas à thème	12
7.2.4 — Boissons	12
7.2.5 — Repas de type « régime alimentaire »	12
7.2.6 — Environnement du repas	12
ARTICLE 8 — SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....	12
8.1 — Périodicité des préparations.....	12
8.2 — Spécifications qualitatives	12
8.2.1 — Prescriptions communes aux viandes de boucherie crues, fraîches, réfrigérées et conditionnées sous vide ainsi que surgelées ou appertisées.....	13
8.2.2 — Prescriptions relatives aux poissons frais, surgelés ou appertisés	14
8.2.3 — Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits	15
8.2.4 — Prescriptions relatives aux légumes et fruits crus	15
8.2.5 — Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers	15
8.2.6 — Prescriptions relatives à la pâtisserie.....	15
8.2.7 — Autres.....	15
8.2.8 — Spécificités techniques relatives aux préparations culinaires	16
ARTICLE 9 — CONDITIONNEMENT DES REPAS ET ETIQUETAGE	16
9.1 — Conditionnement des repas.....	16
9.2 — Etiquetage	17
ARTICLE 10 - CONTROLES	17
10.1 — Contrôle exercé par la collectivité	17
10.2 — Contrôle bactériologique	17
10.3 — Fiches de satisfaction.....	18
ARTICLE 11 — DEVELOPPEMENT DURABLE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	18

ARTICLE 1 — OBJET ET CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

Le présent marché est divisé en 2 lots distincts :

LOT n°1 :

La prestation consiste en la fourniture et la livraison de repas 100% bio en liaison froide pour Les structures d'accueil de jeunes enfants sur la commune de LES ATTAQUES et sur la commune de FRETHUN ;

LOT n°2 :

La prestation consiste en la fourniture et la livraison de repas en liaison froide Le centre intercommunal de loisirs pour les structures d'accueil des communes de LES ATTAQUES, FRETHUN, HAMES-BOUCRES pendant les vacances d'été.

Les quantités qui seront commandées dans le cadre de ce marché sont susceptibles de varier sur une période d'une année.

Le dit marché ne pourra être sous-traité.

ARTICLE 2 — VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 3 — DUREE DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une période de 1 (un) an à compter du 1^e janvier 2019, il est reconductible 2 (deux) fois un an.

ARTICLE 4 — CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION

4.1 — Lieux d'exécution des prestations

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) :

Lieux de livraison :

Structure petite enfance POM d'API - 1980 rue du contre halage - 62730 LES ATTAQUES

N° téléphone sur site : 09 66 91 56 28

Directrice de la structure : Mme Déborah Guettet

Directeur Enfance : Mr Olivier Bury - 03 21 19 55 00

Structure petite enfance POM de REINETTE – 200 allée des charmes - 62185 FRETHUN

N° téléphone sur site : 09 67 02 75 79

Directrice de la structure : Mme Christine GABET

Directeur Enfance : Mr Olivier Bury - 03 21 19 55 00

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

Lieux de livraison :

- Ecole des flots - Rue de l'église - 62340 HAMES-BOUCRES
- Salle Polyvalente - Chemin du Halage - 62730 LES ATTAQUES
- Cantine scolaire (près de la salle des sports) Rue de la Mairie - 62185 FRETHUN

Les coordonnées des équipes de direction sur site seront communiquées en début de période (Directeurs de structure et adjoints)

Directeur Enfance : Mr Olivier Bury - 03 21 19 55 00

4.2 — Périodes d'exécution des prestations

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) :

La société prend l'engagement de fournir le nombre de repas, chaque jour d'ouverture des structures petite enfance, soit 5 jours par semaine du lundi au vendredi.

Périodes de fermeture :

- 1 semaine entre Noël et jour de l'an pour les 2 structures
- 3 semaines en période estivale en alternance pour LES ATTAQUES ET FRETHUN

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

La société prend l'engagement de fournir le nombre de repas, chaque jour de fonctionnement du centre intercommunal de loisirs pendant les vacances estivales, soit au maximum 5 jours par semaine du lundi au vendredi.

Périodes de fonctionnement concernées par le présent marché :

- Juillet : 4 semaines de fonctionnement avec 3 structures ouvertes (3 points de livraison)
- Août : 2 semaines de fonctionnement (2 premières) avec 2 structures ouvertes (2 points de livraison sur LES ATTAQUES et FRETHUN)

Les périodes de fonctionnement et le nombre de points de livraison (dans la limite de 3 max) sont définis annuellement et sont susceptibles de légèrement varier en fonction du calendrier des vacances scolaire et des effectifs prévisionnels.

4.3 — Quantité de repas à fournir

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) :

Pour information, le nombre de repas fournis est de 11 par jour en moyenne pour une structure d'accueil petite enfance soit 22 par jour en moyenne.

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

Pour information, le nombre de repas fournis est de 135 par jour en moyenne pour la période du mois de juillet et de 35 par jour en moyenne pour la période du mois d'août.

ARTICLE 5 — CONTENU DE LA PRESTATION, RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET RESPONSABILITE DU TITULAIRE

5.1 — Contenu des prestations

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication de repas classiques ou à thème ou festifs en conformité avec les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles précisées dans le présent cahier des charges et dans le respect des normes en vigueur relatives au principe de la liaison froide et du plan alimentaire,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- Les contrôles bactériologiques en cuisine centrale,
- La communication des menus,
- Le transport et la livraison sur site,
- Le déchargement des préparations culinaires sur les différents sites et leur stockage dans des lieux adaptés,
- La mise en œuvre des mesures correctives nécessaires en cas de livraison non conforme ou incomplète,
- La fourniture et l'installation gratuites du matériel nécessaire au réchauffement des plats et les réfrigérateurs dont les capacités seront adaptées aux effectifs et assurer son entretien technique et le remplacement de pièces usagées, sans supplément de prix (cf 5.2),
- La formation et l'accompagnement du personnel sur les différents sites de restauration (Manuel HACCP, hygiène, qualité, procédures ...)

5.2 — Mise à disposition du matériel

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) :

Les 2 structures petite enfance sont équipées des installations adaptées et nécessaires à la remise en température des denrées fournies ainsi que les frigos destinés au stockage des repas livrés.

En cas de panne matériel et afin d'assurer la continuité du service dans le respect des règles d'hygiène alimentaire, le prestataire devra être en mesure dans les 48h ouvrables, de mettre à la disposition de la collectivité gratuitement, les installations de remise à la température ou stockage des repas, et ce jusque la remise en fonctionnement des installations d'origine.

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

Les 3 structures d'accueil sont équipées des installations adaptées et nécessaires à la remise en température des denrées fournies ainsi que les frigos destinés au stockage des repas livrés.

En cas de panne matériel sur l'une des 3 structures du centre intercommunal de loisirs et afin d'assurer la continuité du service dans le respect des règles d'hygiène alimentaire, le prestataire devra être en mesure dans les 48h ouvrables, de mettre à la disposition de la collectivité gratuitement, les installations de remise à la température ou stockage des repas, et ce jusque la remise en fonctionnement des installations d'origine.

5.3 — Respect des normes en vigueur

Les prestations doivent être réalisées dans le strict respect des règles de contrôle microbiologique en vigueur et selon les termes de la législation applicable dans ce domaine.

Le titulaire respectera l'ensemble des textes mentionnés dans les différentes pièces du marché ainsi que toute autre réglementation en vigueur (hygiène, HACCP...) au moment où s'effectueront les prestations.

Il devra tenir compte notamment (liste non exhaustive) :

- du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel des denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) — JOCE du 1er février 2002 ;
- du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires — JOCE du 25 juin 2004 — qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2006 ;
- du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale — JOCE du 25 juin 2004) ;
- de la recommandation n° J5-07 relatives à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en date du 4 mai 2007. Cette recommandation se substitue à la recommandation n° J3-99 du 6 mai 1999 rééditée en 2001 ;
- du programme National Nutrition Santé (2006-2010).

5.4 — Le site de production

Le site de production proposé par le prestataire devra être spécialisé en restauration collective. Les coordonnées et une note de présentation de ce dernier devront obligatoirement être jointes à l'offre.

Tout changement de site de production en cours de prestation devra obligatoirement faire l'objet d'une information en amont de la collectivité.

Ce changement de site de production ne devra en aucun cas avoir des incidences sur la prestation en termes qualitatif, quantitatif, organisationnel ou environnemental.

5.5 — Responsabilité du titulaire

Le titulaire est seul responsable de la gestion des fournisseurs. Il devra prendre les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché.

En cas de problème de sécurité alimentaire, le titulaire s'engage à en informer immédiatement la Communauté d'Agglomération ainsi que les directrices des structures petite enfance et/ou le coordonnateur du centre intercommunal de loisirs et à appliquer le principe de précaution.

5.6 — Formation

Le titulaire du marché devra détailler les moyens qu'il pourra mettre en œuvre pour assurer l'exécution du marché, notamment en termes de formation du personnel présent sur les sites de restauration.

En effet, le prestataire aura pour mission de former et d'actualiser régulièrement les connaissances du personnel affecté à la restauration en ce qui concerne les opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans les structures petite enfance ou les structures d'accueil du centre intercommunal de loisirs.

Un calendrier de ces formations devra être proposé par les candidats au moment de la remise des offres. Une première session devra nécessairement intervenir au début de la prestation.

ARTICLE 6 — DETAIL DE LA PRESTATION

6.1 — Commandes

Les commandes s'effectueront de la manière suivante :

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) :

La commande des repas est notifiée à Semaine S moins 1, et un réajustement devra être envisageable à Jour J moins 2. Les modalités de commande et de réajustement seront proposées par le prestataire (mail de préférence ou FAX) et pourront faire l'objet d'une négociation avant acceptation par les 2 parties.

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

La commande des repas est notifiée à Semaine S moins 1, et un réajustement devra être envisageable à Jour J moins 1. Par des modalités à définir par le prestataire (mail de préférence ou FAX).

6.2 — Livraisons

Les repas seront livrés les jours de consommation, sur chaque site de restauration correspondant, aux frais, risques et périls et par les soins du prestataire.

STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1) : Les livraisons interviendront le matin entre 7h00 et 10h00.

CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2) :

Les livraisons interviendront le matin entre 8h30 et 10h00.

Chaque livraison donne lieu à une vérification quantitative et qualitative par le prestataire. Il vérifie notamment que le nombre de produits livrés, cuisinés ou non, est conforme à la commande.

Dès son arrivée, l'agent affecté à la réception des repas procède également à ces contrôles et notamment :

- la conformité de la température des aliments livrés,
- l'intégrité des conditionnements (« barquette » endommagée, opercule, décollé, brique percée, etc...),
- la propreté des conditionnements,
- la maturité des fruits.

6.3 — Capacités d'ajustement

Le prestataire devra indiquer, de façon détaillée dans son offre, ses capacités d'ajustement en plus de l'ajustement prévu au paragraphe 6.1:

6.3.1 — Ajustement journalier

En cas de non-conformité de la livraison à la commande et/ou aux clauses du marché, le titulaire devra être capable de proposer des mesures correctives garantissant l'exécution de la prestation dans les délais impartis (ex. : fourniture de produits de remplacement...).

6.3.2 — Ajustement lié à des circonstances exceptionnelles

Variations importantes du nombre de repas liées à des événements exceptionnels non prévisibles par la collectivité.

ARTICLE 7 — TYPES DE REPAS SERVIS

7.1 — STRUCTURES D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS (LOT1)

Quatre types de repas enfants sont prévus et seront clairement identifiés dans le processus commande/facturation : Mixé 4 à 6 mois, Mixé de 6 à 12 mois, Mouliné de 12 à 18 mois, Morceaux de 18 mois et plus.

L'ensemble de ces repas seront 100% bio. Le prestataire doit fournir le ou les labels garantissant le 100 % bio.

7.1.1 — Composition des repas type « Mixé enfant 4 à 6 mois »

Ces repas seront élaborés à partir de deux composantes, correspondant à l'offre de base qui sera remise par le candidat :

- 1 purée de légumes
- 1 purée de fruits

7.1.2 — Composition des repas type « Mixé enfant 6 à 12 mois »

Ces repas seront élaborés à partir de quatre composantes, correspondant à l'offre de base qui sera remise par le candidat :

- 1 plat protéiné principal
- 1 purée de légumes
- 1 garniture d'accompagnement (féculents)

- 1 fruit

7.1.3 — Composition des repas type « Mouliné enfant de 12 à 18 mois »

Ces repas seront élaborés à partir de cinq composantes, correspondant à l'offre de base qui sera remise par le candidat :

- 1 entrée
- 1 plat protéiné principal
- 1 garniture d'accompagnement (féculents et/ou légumes)
- 1 fromage
- 1 dessert (fruit, pâtisserie...)

7.1.4 — Composition des repas type « Morceaux enfant de 18 mois et plus »

Ces repas seront élaborés à partir de cinq composantes, correspondant à l'offre de base qui sera remise par le candidat :

- 1 entrée
- 1 plat protéiné principal
- 1 garniture d'accompagnement (féculents et/ou légumes)
- 1 fromage
- 1 dessert (fruit, pâtisserie...)

7.1.4 — Spécifications quantitatives

Les grammages minimaux seront conformes aux recommandations édictées dans des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) relatives à la nutrition du 4 mai 2007.

7.1.5 — Repas à thème ou repas festifs

Des repas à thème ou repas festifs pourront également être proposés aux structures petites enfance (1 au minimum).

Le titulaire transmettra pour validation ses propositions de menus à thème ou festifs et se rapprochera de la responsable petite enfance afin que soit proposé un accompagnement pédagogique (décorations spécifiques, fiches explicatives...). La présentation et le menu seront adaptés à la circonstance.

7.1.6 — Boissons et pain

Il ne sera pas servi de boissons sucrées pendant les repas, uniquement de l'eau.

Le titulaire est en charge de la fourniture des boissons et du pain.

7.1.7 — Repas de type « régime alimentaire »

La société prend l'engagement de fournir des repas de type "Régime Alimentaire" en fonction des demandes éventuelles des parents suivant des prescriptions médicales. Ces prestations regroupent tous les types d'allergie alimentaires (ex : œufs, lait, arachide, etc...).

Ces repas font l'objet d'une réservation préalable.

7.1.8 — Environnement du repas

Le prestataire devra fournir sous forme attractive, pour affichage et mise à disposition des parents, un exemplaire des menus des deux semaines à suivre au minimum. Le format dématérialisé sera privilégié.

Le libellé des menus devra être simple et compréhensible par tous. Un modèle de ces documents devra être joint à l'offre. Toute référence publicitaire est à proscrire.

7.1.9 – Avant diversification alimentaire

Le prestataire proposera un catalogue de petits pots de légumes, de compotes avec un seul fruit par compote, de yaourts brassés avec du lait maternisé pour les enfants n'ayant pas encore diversifiés leur alimentation.

De plus, le prestataire fera une proposition de plats préparés type « blédichef ».

7.2 — CENTRE INTERCOMMUNAL DE LOISIRS (LOT2)

Deux types de repas sont prévus et seront clairement identifiés dans le processus commande/facturation : Enfants, adolescents/adultes.

7.2.1 — Composition des repas

Ces repas seront élaborés de façon identique pour les deux types à partir de quatre composantes, correspondant à l'offre de base qui sera remise par le candidat :

- 1 entrée (hors d'œuvre, chaude ou froide)
- 1 plat protidique principal
- 1 garniture d'accompagnement (féculents et/ou légumes)
- 1 dessert (fruit, pâtisserie...) ou 1 produit laitier (fromage, yaourt, lait fermenté...)

Au niveau des produits laitiers, le prestataire devra veiller à appliquer les préconisations du GEMRCN (décret de septembre 2011) et notamment assurer la distribution d'un produit laitier à chaque repas. Suivant ces recommandations, du fromage sera servi une fois par semaine aux enfants mais pourra être proposé deux fois par semaine s'il s'agit de répondre à ces exigences (à justifier dans l'offre).

7.2.2 — Spécifications quantitatives

Une distinction en termes de grammages devra être apportée aux menus des enfants, des adolescents/adultes.

Les grammages minimaux seront conformes aux recommandations édictées dans des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) relatives à la nutrition du 4 mai 2007.

7.2.3 — Repas à thème

Des repas à thème pourront également être proposés au centre intercommunal de loisirs (1 au minimum).

Le titulaire transmettra en début de période estivale, pour validation, ses propositions de menus à thème et se rapprochera du coordonnateur centre de loisirs afin que soit proposé un accompagnement pédagogique (décorations spécifiques, fiches explicatives...). La présentation et le menu seront adaptés à la circonstance.

7.2.4 — Boissons

Il ne sera pas servi de boissons sucrées pendant les repas, uniquement de l'eau qui sera fournie par le prestataire.

7.2.5 — Repas de type « régime alimentaire »

La société prend l'engagement de fournir des repas de type "Régime Alimentaire" en fonction des demandes éventuelles des parents suivant des prescriptions médicales. Ces prestations regroupent tous les types d'allergie alimentaires (ex : œufs, lait, arachide, etc...).

Ces repas font l'objet d'une réservation préalable.

7.2.6 — Environnement du repas

Le prestataire devra fournir sous forme attractive, pour affichage et mise à disposition des parents, un exemplaire des menus pour la période estivale. Le format dématérialisé sera privilégié. Ces menus devront être à leur disposition avant le début de la période.

Le libellé des menus devra être simple et compréhensible par tous. Un modèle de ces documents devra être joint à l'offre. Toute référence publicitaire est à proscrire.

ARTICLE 8 — SPECIFICATIONS QUALITATIVES

8.1 — Périodicité des préparations

Un plan alimentaire sera établi par période de plusieurs semaines pendant la durée d'exécution de la prestation. Ce plan sera défini par une diététicienne rémunérée par le prestataire et pourra être validé par la communauté d'agglomération.

Une proposition de plan alimentaire et de menus pour une période devra être jointe à l'offre.

La fréquence des préparations devra tenir compte des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) relatives à la nutrition du 4 mai 2007.

8.2 — Spécifications qualitatives

Il s'agit de :

- la qualité hygiénique
- la qualité nutritionnelle
- la qualité organoleptique et gustative.

L'une de ces trois composantes ne doit pas être privilégiée au détriment des deux autres, elles doivent toutes les trois être satisfaites.

Le titulaire devra veiller à offrir chaque jour et pour chaque élément du menu, une prestation de qualité uniforme notamment quant à :

- la qualité des ingrédients entrant dans la composition des mets,
- leur cuisson,
- leur mode de préparation.

Ainsi le prestataire devra utiliser, pour la fabrication d'un même repas, des produits de qualité identique. Si en raison de difficultés d'approvisionnement, il était contraint d'utiliser des produits de qualité sensiblement différente, alors il devrait en informer préalablement la collectivité.

Les denrées utilisées devront répondre aux dispositions en vigueur concernant les denrées alimentaires soit générales soit particulières à telles ou telles d'entre elles.

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le titulaire du marché devra se conformer au minimum aux guides des bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le titulaire devra s'assurer que les fournisseurs sont agréés (agrément vétérinaire sanitaire) et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité (sauf en cas de dispense d'agrément vétérinaire sanitaire selon les termes de la réglementation).

Le titulaire devra en permanence être en mesure de fournir, conformément à la législation en vigueur, toute pièce nécessaire au contrôle de l'origine des denrées et de la traçabilité de celles-ci.

Tous les produits devront répondre aux spécifications techniques du GEMRCN.

Le prestataire veillera à constituer ses approvisionnements avec un maximum de produits frais et de saison.

Aucune denrée entrant dans la composition des éléments ne doit être issue d'OGM ou en contenir. Le candidat est tenu de présenter son offre en privilégiant les éléments suivants :

8.2.1 — Prescriptions communes aux viandes de boucherie crues, fraîches, réfrigérées et conditionnées sous vide ainsi que surgelées ou appertisées

- Le prestataire vérifiera que tous les produits répondent aux dispositions réglementaires en vigueur ainsi qu'aux spécifications techniques du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective applicables notamment aux viandes de gros bovins, aux viandes de veau, aux viandes d'ovins, aux viandes de porcs, aux viandes hachées....
- Il s'engage à ce que les achats de viandes de boucheries répondent à toutes les exigences de la législation sanitaire française en vigueur et notamment à celles concernant la préparation, l'entreposage et le transport des viandes.
- Les viandes seront de qualité supérieure, majoritairement de première catégorie,
- Le titulaire s'assurera que la viande ne fait pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française,
- Le prestataire s'assurera que les viandes ne proviennent pas d'animaux ayant été nourris avec des farines animales ou avec des aliments contenant des OGM.
- Il s'assurera auprès de ses fournisseurs qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes demandées par la collectivité.

Notamment :

Prescriptions relatives à la viande de bœuf :

Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :

- que la viande provient uniquement de jeunes bovins issus de races à viande et de qualité VBF,
- que les steaks hachés et bœuf haché pour spaghettis bolognaise soit 100 % viande, ne comprennent que du muscle, et que leur teneur en matière grasse soit de 15 % au maximum et la teneur en collagène de 15 % au maximum,
- que les hamburgers de bœuf, les boulettes de bœuf soient composés de 70 % de viande minimum.
- Prescriptions relatives à la viande de veau :
- Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :
- que les hamburgers et rissolettes de veau soient de bonne qualité, pourcentage minimum de viande 70 % et absence de viandes autres que celle de veau,
- de l'absence de viande de porc dans les paupiettes de veau, et que le rapport protides/lipides respecte les recommandations.
- Prescriptions relatives à la viande de porc et produits de charcuterie Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :
- que les viandes sont issues de porc charcutier labellisé,
- que le jambon blanc, l'épaule cuite, le jambonneau soient de qualité supérieure, sans polyphosphates, sans additifs, sans colorants ou arômes artificiels susceptibles de contenir des OGM,
- que les chipolatas et autres saucisses ne contiennent que du maigre et du gras de porc, la proportion en matières grasses doit être conforme à la réglementation en vigueur. Les boyaux sont naturels.
- Prescriptions relatives à la viande de volaille Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :
- que les viandes de volaille sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France et labellisée « volaille fermière label rouge »,
- que les viandes de poulet sont issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage, - que les volailles ont reçu une alimentation 95 % végétale à minima,
- que les produits transformés : panés, beignets, nuggets ... ont une teneur en chapelure et en matières grasses conforme à la réglementation et contiennent 70 % minimum de viande de volaille.

8.2.2 — Prescriptions relatives aux poissons frais, surgelés ou appertisés

Les filets de poissons seront frais ou surgelés en mer, garantis sans arête et sans peau.

Le prestataire proposera une gamme variée d'espèces de filets de poisson et fournira une information complète sur le nom du poisson et leur origine.

Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :

- que les panés et beignets de poisson sont garantis sans arête et que la proportion de chair de poisson est au minimum de 75 % pour les poissons panés et 65 % pour les produits enrobés de pâte à beignet et sans protéine végétale. Le rapport protides/lipides est conforme à la réglementation,

- que les crevettes et fruits de mer proviennent de préférence de pêches européennes,
- que les calamars sont exclusivement des anneaux de calamars et qu'ils proviennent également de préférence de pêches européennes.

8.2.3 — Prescriptions relatives aux œufs et ovo produits

Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :

- que les œufs frais sont de catégorie A, leur calibre est de type gros,
- que les ovo produits sont fabriqués à partir d'œufs frais de catégorie A pasteurisés et d'ingrédients sélectionnés.

8.2.4 — Prescriptions relatives aux légumes et fruits crus

Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :

- que toutes les marchandises sont de catégorie supérieure, d'une fraîcheur irréprochable et les calibres respectés,
- que la maturité des fruits proposés est satisfaisante,
- que le goût est agréable, caractéristique du fruit et de sa variété,
- que les fruits sont de saison et suffisamment variés pour l'éveil gustatif des enfants, - que les produits fournis sont issus de l'agriculture raisonnée voire biologique.

8.2.5 — Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

Le lait utilisé sera un lait stérilisé traité par Ultra Haute Température (UHT) dit longue conservation, 1/2 écrémé nature.

Le prestataire fournira des fromages de qualité. La variété des fromages est la plus large possible afin de faire connaître aux enfants la richesse et la diversité de la production française. Le titulaire veillera tout particulièrement au degré de maturité optimale et à la qualité organoleptique des fromages.

Le prestataire s'assurera auprès de son fournisseur :

- que la teneur en matière grasse est de 40 % minimum ;
- que les yaourts sont fabriqués à partir de lait 1/2 écrémé ;
- que les yaourts aromatisés contiennent au minimum 85 % de lait.

8.2.6 — Prescriptions relatives à la pâtisserie

Elle devra de préférence être fraîche.

8.2.7 — Autres

Les huiles et graisses végétales utilisées seront essentiellement constituées de triglycérides, c'est-à-dire comportant des acides gras insaturés.

Concernant les sauces salades, leur qualité est déterminante pour une bonne consommation des crudités par les enfants. Le titulaire se devra d'être vigilant quant à leur composition.

Les sauces salades seront obligatoirement livrées à part des crudités.

Concernant les jus et sauces accompagnant les viandes, les poissons et les légumes, elles doivent faire l'objet d'un soin particulier de la part du prestataire.

Ce dernier se doit d'être attentif aux taux de matières grasses et de glucides lents et adjuvants (épaississants, émulsifiants...) et s'assure que ces produits ne contiennent pas d'OGM que ce soit dans la composition ou au niveau de la fabrication (produits issus d'OGM).

Les préparations culinaires et assaisonnements doivent être adaptés aux enfants. Les sauces riches en graisses seront évitées. Les condiments trop épicés seront proscrits.

Le prestataire s'engage à utiliser le sel et le sucre de manière raisonnable dans les préparations.

Ketchup ou mayonnaise pourront être proposés en accompagnement mais pas de façon systématique.

Les pizzas, quiches, friands, croissants au jambon et autres tartes chaudes devront être servis principalement en entrée.

8.2.8 — Spécificités techniques relatives aux préparations culinaires

Les préparations sont simples, variées pour éviter la monotonie. Elles sont soignées. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Le prestataire doit tirer parti des couleurs attrayantes des aliments. Ainsi il veille à servir au cours d'un même repas des mets de teintes variées pour donner aux enfants un agrément visuel complémentaire.

Les mets sont agréables au goût. Les préparations retenues ne doivent pas altérer le goût des aliments.

Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels.

Un soin tout particulier est apporté à la préparation des légumes.

Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Les aliments doivent avoir une texture variée. Ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés.

ARTICLE 9 — CONDITIONNEMENT DES REPAS ET ETIQUETAGE

9.1 — Conditionnement des repas

Le type de conditionnement choisi pour les préparations culinaires et autres denrées alimentaires ne devra nuire en aucune façon à la qualité gustative et olfactive des aliments.

Les plats enfants seront livrés en conditionnements collectifs de taille raisonnable et adaptée aux équipements de remise à la température ou stockage des repas mise à disposition par le titulaire ou déjà en place dans les structures.

Il sera apporté une vigilance toute particulière à la mise en « barquette » des préparations culinaires. Ainsi les « barquettes » trop pleines ou trop tassées devront être évitées car elles nuisent à une remise en température optimale des aliments.

Les « barquettes » ou autres conditionnements devront s'ouvrir facilement sans utilisation d'outil extérieur (couteau, ciseaux...).

Produits laitiers, desserts et fruits seront servis de préférence en portion individuelle.

9.2 — Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, les préparations culinaires élaborées à l'avance en liaison froide devront impérativement porter sur leur conditionnement une étiquette mentionnant :

- La dénomination du produit (en termes simples compréhensibles par tous),
- la date de fabrication,
- le numéro de lot,
- la date limite de consommation,
- la quantité nette,
- la liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés,
- les conditions de conservation,
- le mode d'emploi (déconditionnement et modalités de remise en température en vue de leur consommation),
- le numéro d'agrément de l'établissement.

De même chaque plat devra disposer d'une fiche technique descriptive du produit portant au minimum les informations suivantes :

- dénomination du produit,
- composition du produit,
- grammage préconisé par type de rationnaire,
- taux de lipide,
- taux de glucide,
- taux de protide,
- additifs,
- teneur en sucre,
- teneur en sel...

Il devra en outre être spécifié le temps de mise en température en fonction du matériel mis à disposition.

ARTICLE 10 - CONTROLES

10.1 — Contrôle exercé par la collectivité

La Communauté d'Agglomération se réserve la possibilité de visiter les sites de production à tout moment au cours du marché.

Elle pourra, sans en référer au préalable au titulaire, faire procéder aux contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et de leurs modalités d'exécution aux clauses du marché.

10.2 — Contrôle bactériologique

Le titulaire effectuera de manière générale à ses frais, au stade de la fabrication en cuisine centrale des analyses chimiques et microbiologiques des préparations culinaires qu'il livre, en application des textes réglementaires.

Les résultats de ces analyses devront être tenus à la disposition de la communauté d'agglomération qui pourra à tout moment en demander communication.

Les contrôles microbiologiques porteront également sur les ustensiles de cuisine, les surfaces et plans de travail, machines à couper et tout ce qui peut être en contact avec les aliments.

Des repas témoins devront être conservés dans les conditions et les délais légaux.

10.3 — Fiches de satisfaction

Une fiche d'appréciation des repas sera complétée par chaque responsable de site.

Ces fiches seront transmises au titulaire qui devra, le cas échéant, proposer des mesures correctives à la collectivité.

ARTICLE 11 — DEVELOPPEMENT DURABLE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le prestataire devra détailler, en appui de sa proposition, les mesures qu'il compte mettre en œuvre au titre du développement durable et de la protection de l'environnement, pour assurer la prestation.

Il indiquera notamment dans la mesure du possible :

- le coût carbone de la prestation,
- les impacts environnementaux des déchets liés à la prestation,
- les impacts environnementaux de la prestation transport,
- les mesures mises en place en matière de recyclage (barquettes, emballages...),
- les produits issus de l'agriculture biologique et raisonnée utilisés,
- les produits de saison utilisés
- la démarche environnementale globale de l'entreprise candidate.