



**COMMUNE DE FRÉPILLON
95740**

**MARCHÉ DE FOURNITURE DE REPAS
EN LIAISON FROIDE
AU RESTAURANT SCOLAIRE
POUR LES ÉCOLES ET L'ALSH**

CCTP

Marché passé selon la procédure
appel d'offres ouvert

Désignation de la collectivité :

Mairie de Frépillon 95740 FREPILLON

Tél. : 01 39 60 25 06

Fax : 01 39 60 08 45

mairie@frepillon.fr

Ordonnateur :

M. le Maire de Frépillon

Suivi administratif :

M. le Directeur général des services

SOMMAIRE

Article 1 – Définition des prestations	3
1.1 Quantification des prestations	3
1.2 Structure des repas	3
1.3 Offre alimentaire spécifique	6
1.4 Repas thématiques et informations	7
Article 2 – Elaboration des menus	7
2.1 Structure de l'offre alimentaire	7
2.2 Caractéristiques à intégrer dans l'offre alimentaire du prestataire	7
2.3 Commission des menus	7
2.4 Information et affichage des menus	8
Article 3 – Spécifications et conditions de livraison	8
3.1 Spécifications qualitatives	8
3.2 Distribution des repas	8
3.3 Commande et conditions de livraison des repas	9
3.4 Conditions de stockage et de remise en température des repas	9
Article 4 – Conditions d'exécution des prestations : moyens de fonctionnement	10
4.1 Le personnel	10
4.2 Les locaux et le matériel	10
4.3 Conditions de reconduction	10

Article 1 – Définition des prestations

1.1 Quantification des prestations

1.1.1 Restauration scolaire : estimation du nombre de repas servis

Catégorie	Nombre de repas par jour
Enfants de 3 à 11 ans Ecoles Vieille Fontaine	env. 350

1.1.2 ALSH

1.1.2.1 Estimation du nombre de repas le mercredi

Catégorie	Nombre de repas le mercredi
Enfants de 3 à 11 ans Ecole Vieille Fontaine	env. 180

1.1.2.2 Estimation du nombre de repas par jour pendant les vacances

Catégorie	Nombre de repas par jour
ALSH petites vacances Enfants de 3 à 11 ans	env. 80
ALSH vacances d'été Enfants de 3 à 11 ans	env. 80

1.2 Structure des repas

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.

1.2.1 Déjeuners

1.2.1.1 Prescriptions alimentaires

Tous les repas sont proposés avec cinq composants principaux :

- 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...)

Le prestataire doit fournir les serviettes et les ingrédients.

Le prestataire ne fournira pas le pain.

Les repas sont également accompagnés de l'eau du réseau public.

1.2.1.2 Grammages des portions servies

Les grammages minimaux des portions servies sont conformes à la recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007, 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.

1.2.1.3 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.

Les fromages seront issus d'une appellation d'origine Contrôlée.

Les produits d'appellation régionale devront justifier de leur origine de fabrication.

Fruits et légumes

Tous les fruits doivent avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de la consommation prévu.

Tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première catégorie et de première fraîcheur.

Les purées de légumes seront fraîches.

Les compotes ou marmelades de fruit seront fraîches.

Les fruits en boîtes ou conserves sont à éviter.

Céréales, légumes secs, féculents

Autant que faire se peut, les céréales, légumes secs, féculents seront issus de l'agriculture biologique (lentilles, riz, pâtes, haricots...).

Viandes

Spécifications communes à toutes les viandes :

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

Aucune viande ne doit être passée par un attendrisseur.

Les viandes portent de préférence le label rouge ou une appellation d'origine contrôlée.

➤ **Bœuf**

Elle est de type Viande Bovine Française, de race à viande.

La viande de bœuf à griller et à rôti est obligatoirement de première catégorie. Son tranchage est régulier et sa cuisson « à point »

La viande hachée doit toujours être composée au maximum de 10 % de matières grasses.

Sa DLC, après livraison, est au minimum de 3 jours.

Elle est conforme en tous points et est traitée, tel que défini dans l'arrêté du 29 février 1996.

➤ Veau

Les morceaux à griller ou à rôtir sont de première catégorie. Les morceaux à braiser peuvent être de deuxième catégorie.

Les morceaux de blanquette sont garantis sans os, pris dans l'épaule.

Les morceaux de sauté sont garantis sans os, parés et dégraissés. Ils sont pris dans l'épaule.

➤ Ovin

Elle provient de carcasse d'agneaux ou de brebis, les viandes de bélier sont exclues.

➤ Porc

Les morceaux proviennent de porc classé type « 1a » sur la grille communautaire, et de carcasses de 70 à 100 kg.

Les côtes de porc : le calibrage doit être régulier et uniforme avec plus ou moins 10 g.

Elles doivent être débarrassées de leur couenne et de leur couche grasseuse, et coupées à leur 1/3 supérieur.

Le rôti de porc : il est pris dans la longe entière, sans l'échine. La pointe de longe est affranchie en épaisseur afin que le rôti présente une forme homogène dans l'assiette. Il doit être paré et la couverture de graisse doit être inférieure à 4 mm avant cuisson.

Le sauté de porc : il est pris exclusivement dans l'épaule.

➤ Volailles

Toutes les volailles entrant dans la composition des plats doivent avoir été estampillées.

Toute volaille ayant été souillée par du fiel après déchirure de la vésicule biliaire, est retirée des lots de cuisson.

Les autres volailles ont le label Rouge.

Le sauté de dinde : pris dans la cuisse, en morceaux de 80 à 100 g, il est sans peau et sans os.

Le rôti de dinde : il est pris à 100 % dans le filet, sans barde.

Les escalopes : elles sont calibrées et présentées de manière uniforme. Tous les plats composés à base de viande de dinde le sont à partir de morceaux pris dans le filet.

La poule au pot ou au blanc : une fois cuits, les morceaux de cette volaille sont débarrassés de leur peau avant le conditionnement.

Le lapin : selon les recettes, les morceaux doivent être pris exclusivement soit dans le râble, soit dans la cuisse dont la face externe plate a été ôtée.

Autant que faire se peut, *le poulet* sera issu de l'agriculture biologique.

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 de première qualité, en bon état de conservation et répondre aux normes fixées par les textes susvisés. Ils contiennent au moins 45 % de matières grasses et sont livrés au plus tôt J-2 avant la consommation. Le fromage à la coupe sera privilégié.

Les yaourts : lorsqu'ils sont aromatisés, seuls les parfums naturels sont acceptés.

Autant que faire se peut, ces produits seront issus de l'agriculture biologique

Charcuteries

Les jambons : aucune des préparations culinaires ne doit comprendre de jambon dont les caractéristiques seraient inférieures à l'appellation jambon supérieur. Compte tenu de la teneur naturelle des viandes en phosphate, la teneur totale en phosphate ne doit pas être supérieure à 4 grammes au kilo de produit fini. L'humidité des jambons, hors produits délipidés, doit être inférieure à 75%.

Toutes les charcuteries doivent être garanties « PUR PORC » et de qualité supérieure.

Autres produits

➤ Poissons

Les poissons panés sont pleins filets.

Les filets sont garantis sans arêtes

➤ Légumes et autres produits surgelés

Seuls les haricots verts et les petits pois (très fins), les épinards et quelques éléments de garniture ou accompagnements des sauces, sont tolérés en surgelé.

Tous les autres produits surgelés entrant dans la composition et la fabrication des plats doivent être conformes au GEMRCN. Le choix de la catégorie qualitative des autres produits surgelés est laissé au libre choix du prestataire. Seul comptera le résultat qualitatif des mets servis dans les assiettes (la couleur, la consistance, le goût, la finesse des fibres et l'homogénéité des produits).

Néanmoins, leur usage sera limité à la viande, au poisson et à quelques légumes verts afin d'améliorer la variété des menus en hiver et aux dépannages (problème de livraison par exemple).

➤ 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.

1.2.2 Pique-niques et repas froids

La composition des repas froids et pique-niques est conforme au principe de l'équilibre alimentaire des repas chauds :

- Plat protidique principal (viande froide ou charcuteries diverses)
- Plat d'accompagnement (chips, salades de légumes diverses)
- Dessert (fruit, compotes, laitages sucrés)

Les repas sont accompagnés d'une boisson (50 cl en bouteille plastique).

Les grammages minimaux des portions doivent être conformes aux grammages prévus pour les repas chauds et tenir compte du public concerné et du type d'activités effectuées.

A la demande, les repas pourront être accompagnés d'assiettes et couverts en plastique, ainsi que de serviettes en papier.

A la demande, les pique-niques pourront être présentés en sachet individuel afin de permettre une répartition par enfant.

1.2.3 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.

1.3 Offre alimentaire spécifique

Sans objet.

1.4 Repas thématiques et informations

1.4.1 Repas thématiques

Les candidats doivent proposer aux enfants des écoles maternelle et élémentaire et de l'accueil de loisirs des repas spécifiques visant à marquer les principales fêtes calendaires, à développer l'éducation nutritionnelle (semaine du goût,...) et découvrir d'autres cultures et modes alimentaires.

Au final, la composition de ces repas sera élaborée par le prestataire retenu en concertation avec la commission des menus.

1.4.2 Informations

L'information nutritionnelle et la sensibilisation des convives ainsi que des parents à la nécessité d'une alimentation équilibrée est une des priorités de la collectivité. Aussi, le prestataire retenu doit mettre en place un plan de communication (ex : lettre d'information aux parents portant sur les menus, les animations, la diététique, le contrôle de qualité, le fonctionnement de la cuisine centrale, etc...), et les actions qu'il propose dans ce cadre.

Article 2 – Elaboration des menus

2.1 Structure de l'offre alimentaire

Les candidats proposent des menus tenant compte des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective (GEMRCN), et y intègrent les repas thématiques.

Les candidats respectent les fréquences de présentation des plats, en référence aux prescriptions du GEMRCN figurant en annexe 2 au présent CCTP. Ils doivent impérativement éviter la monotonie alimentaire et exclure les menus à jour fixe.

Les candidats doivent fournir des propositions de menus pour l'année scolaire, les périodes de fonctionnement de l'ALSH et de vacances scolaires.

2.2 Caractéristiques à intégrer dans l'offre alimentaire des candidats

Les produits agricoles et d'élevage utilisés à l'élaboration des menus devront provenir, dans la mesure du possible, de l'agriculture raisonnée telle que définie dans le décret n°2002-631 du 25 avril 2002 ou l'agriculture Bio. Il devra s'engager à augmenter la part des produits agricoles issus de l'agriculture biologique. Au minimum 20 % des produits utilisés pour la confection des repas devront être issus de l'agriculture biologique.

Les produits agricoles frais servis en restauration devront prioritairement être de saison.

Les viandes servies devront être majoritairement de première catégorie.

2.3 Commission des menus

Les projets de menus sont établis par le prestataire retenu et présentés lors des commissions des menus, aux dates fixées par celles-ci. Le prestataire retenu doit tenir compte des demandes particulières, en rapport avec les menus, les animations, la présentation et la confection des plats, présentées lors des commissions menus. Après approbation par la commission, les menus sont transmis à la collectivité au plus tard 15 jours après la date de la commission.

Les modifications de menus effectuées par le prestataire ne sont tolérées par la collectivité qu'en cas d'événements exceptionnels et indépendants de sa volonté. Elle doit en être expressément informée au préalable et les modifications doivent être soumises à son accord. Le prestataire doit proposer des modifications de menus en appliquant les équivalences alimentaires, sans modifier la valeur nutritionnelle des repas.

2.4 Information et affichage des menus

La collectivité assure l'affichage des menus ainsi que de toute information proposée par le prestataire retenu à destination des convives ou de leurs parents, aux emplacements prévus à cet effet sur le site internet de la commune, au restaurant scolaire, et dans les écoles maternelle et élémentaire de la commune.

Article 3 – Spécifications et conditions de livraisons des repas

3.1 Spécifications qualitatives

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur sur les denrées alimentaires et être conformes notamment :

- aux spécifications techniques inscrites dans les recommandations du GEMRCN, en particulier la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 relative à la nutrition (toute recommandation nouvelle du GEMRCN devant être prise en compte par le prestataire),
- à la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire,
- à la circulaire interministérielle n° 2002-004 du 3 janvier 2002 relative à la sécurité des aliments.

Toute denrée ou produit utilisé doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur. Les candidats doivent pouvoir mettre à disposition de la collectivité, sur sa demande, tout document permettant de connaître l'origine des produits.

Les candidats garantissent à la collectivité la provenance des viandes bovines en s'assurant de la conformité de leur étiquetage, conformément aux dispositions du décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage de la viande bovine dans les établissements de restauration.

Les candidats n'utiliseront pas de denrées contenant des Organismes Génétiquement Modifiés.

3.2 Commande et conditions de livraisons des repas

La commande des repas au prestataire est effectuée par la collectivité au plus tard à 10 heures la veille de la livraison des repas. À défaut, la collectivité acceptera de commander les repas au prestataire le mercredi midi pour les repas servis les lundis, mardis et mercredis, et le lundi avant 16 heures pour les repas servis les jeudis et vendredis.

➤ Le conditionnement des mets devra :

- Respecter l'ensemble des réglementations sanitaires en vigueur :
 - Livraison des aliments en liaison froide à une température comprise entre 0°C à + 3°C, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 21 janvier 2005 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
 - Conditionnement effectué en continu,
 - Refroidissement rapide conforme aux normes des dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Être présentés en barquettes jetables (individuelles, par 6 portions pour élémentaire et par 8 portions pour maternelle)
- Le conditionnement peut s'effectuer en bacs gastronormes inox type GN 1/1 ou GN 1/2 de taille et de profondeur différentes selon les exigences du contenu ou des effectifs. Ces bacs doivent être filmés individuellement. Après utilisation, ils sont nettoyés et désinfectés dans la cuisine du restaurant scolaire. Avant chaque réutilisation, ils devront néanmoins subir les opérations de nettoyage réglementaires dans l'unité du prestataire retenu.

➤ Les candidats doivent :

- Prendre à leur charge les véhicules ainsi que tous les équipements nécessaires au transport,
- Relever les températures de l'enceinte frigorifique, au départ et à l'arrivée des marchandises,
- Tenir à jour un état récapitulatif de ces relevés,
- Faire assurer par leur personnel, le déchargement et l'entreposage des denrées dans les emplacements prévus à cet effet,
- Remettre, pour chaque prestation, une notice de remise en température, dressage, présentation...
- Fournir les accessoires liés aux repas : produits nécessaires à l'assaisonnement et à la présentation des plats, serviettes de table, planning des menus...

3.3 Distribution des repas

Le titulaire du marché assure les services mentionnés ci-dessous, susceptibles de modification en fonction de l'évolution des besoins.

3.3.1 Distribution des repas pour la restauration scolaire

La livraison est effectuée au restaurant scolaire. Les déjeuners sont servis chaque jour scolaire (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi).

Le prestataire retenu livre les repas le jour même avant 10 h pour le repas du jour. Il aura également la possibilité de livrer la veille.

3.3.2 Distribution des repas pour l'ALSH

La livraison est effectuée au restaurant scolaire Vieille Fontaine.

Il s'agit des vacances scolaires (Toussaint, Noël, février, Pâques, et vacances d'été : juillet uniquement), du lundi au vendredi : fourniture des pique-niques occasionnels.

3.4 Conditions de stockage et de remise en température

Les repas sont déposés par le prestataire dans des enceintes frigorifiques de la commune à une température comprise entre 0°C et +3°C. Le personnel municipal prend en charge la mise en œuvre, la remise en température et la présentation des repas. Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats doit être optimum au moment du service. Les manipulations engendrées pour les besoins de ces préparations doivent respecter les dispositions prévues par l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, à savoir :

- La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10°C et la température de remise au consommateur,
- Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont retirées de l'enceinte frigorifique dans un délai maximum de deux heures précédant la consommation tout en respectant la chaîne du froid.

Article 4 – Conditions d'exécution des prestations : moyens de fonctionnement et conditions de reconduction

4.1 Le personnel

Le personnel municipal prend en charge la mise en œuvre, la remise en température, la présentation des repas au sein de la « cuisine satellite ». Les agents sont placés sous l'autorité administrative du Directeur général des services.

Le prestataire retenu doit assurer une formation préalable au fonctionnement en liaison froide, visant à :

- Donner les connaissances indispensables en matière de diététique, d'hygiène et de sécurité,
- Sensibiliser sur les conséquences nutritionnelles et hygiéniques du système de restauration utilisé,
- Former aux matériels mis à disposition,
- Former aux techniques de remise en température.

De plus, le prestataire retenu doit mettre en place une formation annuelle destinée au personnel de cuisine et au personnel chargé de la surveillance des enfants visant à :

- Sensibiliser aux techniques d'accueil et de service des convives,
- Former à la présentation et à la mise en valeur des plats,
- Améliorer l'hygiène alimentaire,
- Sensibiliser aux questions portant sur la nutrition et l'équilibre alimentaire.

4.2 Les locaux et le matériel

Afin d'assurer la fourniture des repas en liaison froide, la collectivité dispose d'une cuisine satellite dans l'enceinte du restaurant scolaire, équipée des matériels nécessaires à la réalisation des prestations, à l'exception du véhicule nécessaire au transport des repas et des denrées depuis la cuisine centrale, fourni par le prestataire retenu.

L'entretien des locaux des salles de restaurant, de la cuisine satellite et des différents matériels est assuré par du personnel municipal.

4.3 Conditions de reconduction

Le marché est passé pour une période d'un an à compter du 1^{er} septembre 2018.

Il pourra être renouvelé deux fois par reconduction tacite, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant la date anniversaire de conclusion du contrat par lettre recommandée avec accusé de réception.