Département de l'Ain
Arrondissement de Nantua
Canton de Pont d'Ain

Mairie de DORTAN
2 place de l'Hôtel de Ville
BP 20 – 01590

☎ : 04.74.77.71.26
: 04.74.75.81.10
mairie.dortan@wanadoo.fr
www.dortan.fr

MARCHE PUBLIC CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

(accord cadre à bons de commande)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

DESIGNATION DE LA COLLECTIVITE

Commune de DORTAN, département de l'Ain, représentée par son Maire, Mme Marianne DUBARE.

COMPTABLE PUBLIC ASSIGNATAIRE DES PAIEMENTS

Monsieur le Trésorier d'OYONNAX.

ARTICLE 1 – OBJET

Le présent marché a pour objet la confection et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire des écoles élémentaire et maternelle de la Commune, à compter du 1er septembre 2017.

ARTICLE 2 - MISSIONS DU PRESTATAIRE

- Elaboration des menus.
- Fabrication des repas en application stricte des règles d'hygiène alimentaire.
- Livraison des repas.
- Conditionnement des repas dans des emballages adaptés sous forme de barquette. Chaque barquette sera étiquetée en faisant apparaître :
  - l'estampille sanitaire de l'atelier de production, et les informations réglementaires.
  - Les consignes de remise en température.
- Transport et rangement des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.
- Mise en place de plusieurs menus à thème tout au long de l'année.

ARTICLE 3 - PREPARATION ET COMPOSITION DES REPAS

3.1. PREPARATION

3.1.1. Généralités

Les repas sont préparés selon le principe de la liaison froide dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur.

Le titulaire s'engage, dans l'exécution de sa mission, à respecter la réglementation applicable en restauration collective, notamment :

- ✓ la réglementation française et communautaire ;

- ✓ les recommandations, relatives à la nutrition, du GEMRCN, approuvées par la décision 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'OEAP (n° J5-07 du 4 mai 2007) version 2.0 – juillet 2015 ;
- ✓ les préconisations de l'AFSSA (Association Française de Sécurité Sanitaire 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. La prestation sera de bonne qualité et de bonne tradition culinaire.

3.1.2. 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 gustatives 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.

3.1.3. Composition des repas

Tous les repas sont proposés avec cinq composants principaux, dont 20 % de produits bio :

- 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 le pain, les serviettes et ingrédients divers.

3.1.4. Grammage 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).

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

3.1.5. 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 ainsi que les compotes ou marmelades de fruits.

Les fruits en boîtes ou conserves sont à proscrire.

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 rôtir est obligatoirement de première catégorie. Son tranchage est régulier et sa cuisson « à point ».
  La viande hachée à griller doit toujours être composée au maximum de 10 % de matières grasses.
  Sa date limite de consommation, 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.
  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 graisseuse, et coupées à leur 1/3 supérieur.
  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.
  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.

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

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

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

- <u>Poissons</u> :
  Les poissons panés sont pleins filets. Les filets sont garantis sans arêtes
- <u>Légumes et autres produits surgelés</u> :
  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 issus de l'agriculture biologique. Tous les autres produits surgelés entrant dans la composition et la fabrication des plats doivent être conformes au GEMRCN. 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).
- <u>Frites</u> :
  Si elles sont surgelées, elles ne seront pas précuites.

- <u>Additifs</u>
  Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire à la règlementation en vigueur en France.

- <u>Assaisonnements</u>
  Vinaigrette : fabrication maison.

- <u>Matières grasses ajoutées</u>
  Les graisses de palme ou de coprah sont à éviter du fait de leur forte teneur en acides gras saturés.

3.1.6. Pique-niques

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 (fruits, laitages sucrés)

Les repas sont accompagnés de pain et d'une bouteille d'eau de 50 cl / personne.

Les grammages minimaux des portions doivent être conformes aux grammages prévus pour les repas chauds.

3.1.7. 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.

3.1.8. Spécifications

Les candidats prennent en compte les demandes d'offre alimentaire particulière et sont en mesure de fournir :

- ✓ des plats de substitution pour les enfants et les adultes ne mangeant pas certains aliments pour des raisons confessionnelles,
- ✓ des plats de substitution spécifiques de régime alimentaire, sur prescription médicale, s'ils peuvent être confectionnés par le prestataire,
- ✓ des plats de substitution spécifiques adaptés pour des personnes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire, s'ils peuvent être confectionnés par le prestataire, sur prescription médicale, et qui s'inscrivent (dans le cadre de la restauration scolaire) dans un dispositif d'accueil individualisé.

Dans le cas ou les repas ne peuvent être confectionnés par le prestataire, le panier repas sera fourni par les parents, qui devront l'amener directement au restaurant scolaire, pour respecter les règles sanitaires et d'hygiène, selon des modalités définies dans le Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

3.1.9. Repas thématiques et informations

Repas thématiques

Les candidats doivent proposer aux enfants des écoles maternelle et élémentaire 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 collectivité.

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 sa cuisine, etc.), et les actions qu'il propose dans ce cadre.

3.2. COMPOSITION DES REPAS

3.2.1. Structure des repas

- Un hors d'œuvre.
- Un potage (en remplacement du hors d'œuvre) **: 1 fois/semaine du mois de décembre au mois de février inclus**.
- Un plat principal accompagné de légumes (plat protidique garnis de légumes dits «verts» ou de féculents servis en alternance).
- Un fromage ou une préparation lactée.
- Un dessert (crèmes, gâteaux, fruits frais, compotes de fruits frais).
- Du pain.

ARTICLE 4 - MENUS

4.1. PROJETS DE MENUS

Les menus prévisionnels seront établis par le prestataire pour un mois et communiqués à la collectivité une semaine avant le début du mois de livraison.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus prévisionnels.

Toutefois, le prestataire peut procéder, sous réserve d'en informer préalablement la collectivité, à des modifications à conditions que celles-ci :
- soient justifiées par des contraintes d'approvisionnement.
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle.
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

4.2. 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.

ARTICLE 5 - COMMANDES ET LIVRAISON DES REPAS

5.1. PASSATION DES COMMANDES

La collectivité indiquera au prestataire le nombre de repas à préparer au plus tard 24 heures avant le jour de consommation.

Des corrections de quantité pourront être effectuées par la collectivité jusqu'à neuf heures pour le lendemain du jour de la consommation, et ne pourront porter que sur quelques repas en plus ou en moins.

En cas d'imprévus, les livraisons de compléments de repas devront intervenir avant 11h.

La livraison devra correspondre au nombre ainsi communiqué et éventuellement corrigé.

5.2. LIVRAISON

5.2.1. Site de livraison

Restaurant scolaire situé 2, rue des Ecoles 01590 DORTAN.

5.2.2. Horaires de livraison

Les livraisons interviendront le matin du jour de consommation au restaurant scolaire avant 9h impérativement.

5.2.3. Conditionnement des repas

- Barquettes de 8 ou 10 parts pour les scolaires.
- Barquettes individuelles pour les adultes.

ARTICLE 6 – FORMATION DU PERSONNEL

Le prestataire devra assurer la formation, 1 fois /an, du personnel du restaurant scolaire sur les techniques de réchauffage, de présentation des plats et de respect des normes d'hygiène HACCP.

Les prestations de formation ne devront pas donner lieu à une rémunération supplémentaire.

ARTICLE 7 - VERIFICATION PAR LA COLLECTIVITE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Contrôle permanent exercé par la collectivité

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité,
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives.

Ils seront effectués soit par le Maire ou l'élu en charge de la restauration, soit par son représentant nommément désigné par le Maire.

Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, le Maire ou l'élu en charge de la restauration peut, à tout moment, faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire et ce notamment :

- à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale (DDCS),
- à la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- à la Délégation Territoriale de l'Agence Régionale de Santé,
- ou à l'Unité Territoriale de la Direction Régionale de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (UT-DIRECCTE).

Le titulaire sera tenu de mettre à disposition de la Collectivité les rapports systématiques rédigés par les Services de la Direction de l'Inspection Sanitaire, consécutivement aux prélèvements effectués dans sa cuisine et sur les lieux de distribution des repas.