



Commune de Bessoncourt

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**Commune de BESSONCOURT
Mairie
19 Rue des Magnolias
90160 BESSONCOURT**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA
COMMUNE DE BESSONCOURT**

Article I. DESCRIPTION

I. 1. Objet

Fourniture de repas en liaison froide pour le centre périscolaire de Bessoncourt.

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

En période scolaire :

- ✓ les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis : repas servis aux élèves et aux personnels de service sur le centre de Bessoncourt et à la mairie de Bessoncourt (sauf le mercredi)

En période de vacances scolaires :

- ✓ les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis : repas servis aux élèves et aux personnels de service sur le centre de Bessoncourt

I. 2. Site de livraison

L'adresse de livraison est :

Accueil périscolaire et ALSH de Bessoncourt : 3 rue des Glycines, 90160 Bessoncourt.
Mairie de Bessoncourt 19 rue des Magnolias 90160 Bessoncourt

I. 3. Nombre de prestations prévisionnels

Le montant maximum hors taxe de l'accord-cadre est le suivant : 75 000 € par an

A titre indicatif, le nombre de repas pour l'année 2022/2023 s'est élevé à : 15 084 repas (10 116 repas pour les + de 6 ans, 3 549 repas pour les 3/6 ans et 1 419 repas adultes)

Article II. OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide.

Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet et les installations doivent être agréées par la direction départementale en charge de la protection des populations.

Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à la réglementation en vigueur.

La livraison des établissements est assurée par le titulaire.

Article III. OBJECTIFS NUTRITIONNELS

La collectivité consciente de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et d'obésité, a décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants.

Les menus devront être établis conformément aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).

Le choix des denrées incombe entièrement au titulaire.

Les repas fournis par le titulaire doivent donc répondre, entre autres, aux objectifs nutritionnels suivants :

- ✓ augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- ✓ diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- ✓ privilégier l'utilisation de produits simples, naturels et promouvoir la diversité alimentaire dans un but éducatif de l'enfant,
- ✓ privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement,
- ✓ privilégier les menus de saison,
- ✓ s'employer à utiliser les produits de la région,
- ✓ sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure,
- ✓ choisir les viandes les plus tendres,
- ✓ éviter les conserves et les denrées surgelées.

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents consommateurs qui sont :

- ✓ des enfants de 3 à 6 ans,
- ✓ des enfants de 6 à 11 ans,
- ✓ des adultes.

Article IV. COMPOSITION DES REPAS

Les repas servis doivent être constitués des cinq éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel (hors pain) :

- ✓ Une entrée : crudités ou légumes cuits, potages de légumes.
- ✓ Un plat protidique : viande, poisson, œufs.
- ✓ Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs).
- ✓ Un produit laitier.
- ✓ Un dessert.

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Des repas à thème devront être proposés une fois par mois.

Chaque repas sera assorti de serviettes.

Graisse :

Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement.

Les graisses de palme ou de coprah sont à éviter du fait de leur forte teneur en acides gras saturés.

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine et doivent être chauffés au four

Protéine :

Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible.

Chaque semaine devront être proposés au moins une fois :

- ✓ Une viande rouge (entière ou hachée) noble
- ✓ Une viande blanche noble
- ✓ Un poisson,
- ✓ Un aliment à base d'œuf,

Grammage:

Chaque repas doit prévoir des grammages différents selon les catégories de repas :

- ✓ des enfants de 3 à 6 ans,
- ✓ des enfants de 6 à 11 ans,
- ✓ des adultes.

Ils seront adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis.

Le grammage des repas froids (sandwiches) seront différents selon la catégorie des convives (maternelles, élémentaires, adultes).

L'annexe 1 de l'acte d'engagement mentionnera les grammages proposés par le candidat, étant précisé que, pour les plats de viande, les grammages s'entendent cuits, sans os et sans sauce.

Article V. QUANTITES SERVIES

Le titulaire doit respecter au minimum, les grammages en annexe de l'AE, correspondants aux poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments.

Il respectera les grammages correspondant aux normes de l'éducation nationale et aux prescriptions du GEMRCN.

Article VI. QUALITES DES DENREES

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur.

Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

Article VII. EXCLUSIONS

Sont impérativement exclus :

- ✓ tout aliment comportant des OGM.
- ✓ Les produits congelés ou surgelés à l'exception des glaces.
- ✓ Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines.
- ✓ Les viandes comportant de petits os.

Article VIII. COMPOSITION DES MENUS

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés.

Les menus seront proposés un mois à l'avance et pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateur.

Le prestataire devra intégrer des repas issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) filière d'approvisionnement courte, produits issus du commerce équitable, soutien à l'agriculture de proximité, etc (au moins 50% des référencements, hors ratio de 20% d'ingrédients issus de la production bio)

En cas de non-respect de cette clause, des pénalités pourront être perçues selon les modalités définies au CCAP.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- ✓ Date de fabrication et date de livraison.
- ✓ Dénomination précise de chacun des plats.
- ✓ Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées par le biais de fiches techniques des produits.

- ✓ Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porcs dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées par le biais de fiches techniques des produits.

Des plats de substitution devront être proposés pour les aliments comportant du porc.

Article IX. CONTROLE DES PRODUITS

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion de produits livrés.

Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- ✓ Pour tous les produits : les teneurs en kilocalories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.
- ✓ Pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage.

Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être transmise de nouveau.

Article X. SECURITE DES ALIMENTS

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la réglementation applicable en matière de restauration scolaire

La commune de Bessoncourt se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mis en œuvre.

Le titulaire devra fournir systématiquement et dans un délai maximum de 72 heures à la collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise).

En cas de non production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon le CCAP.

X. 1. Mise à disposition des rapports de contrôle

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectué par les services sanitaires.

En cas de non production dans les délais de ces documents, des pénalités pourront être perçues selon le CCAP.

X. 2. Vérification des agréments vétérinaires sanitaires

Le titulaire doit s'assurer que ses fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale et que les conditionnements des denrées sont agréés.

Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs.

Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

X. 3. Traçabilité des denrées alimentaires

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments.

Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.

Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes et poissons ou des produits dérivés seront systématiquement communiquées à la collectivité.

X. 4. Contrôle qualitatif des prestations

La collectivité souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière régulière. Elle souhaite, à ce titre, procéder à des enquêtes auprès des usagers, enquêtes portant sur le niveau de satisfaction des usagers du service.

L'enquête sera réalisée par la collectivité ou un tiers désigné par elle auprès des usagers. Elle se traduira par l'étude, l'appréciation et la notation de 1 à 20 de l'aspect des plats, la qualité, la quantité et la variété des plats servis.

Pour ce faire, une fois par an, un questionnaire sera remis dans tous les établissements et auprès de tous les usagers. L'ensemble des points décrits ci-dessus seront notés de 1 à 20 à travers une série de questions. Toute note inférieure à 12 sera considérée comme insatisfaisante. Des marges de progrès devront alors être alors proposées par le titulaire.

XI. Réception des repas

Un contrôle systématique des produits livrés est effectué.

Un bon de livraison correspondant aux repas livrés est déposé à chaque passage sur site par le chauffeur livreur des repas.

L'agent d'office à en charge de vérifier si la marchandise déposée dans sa chambre froide (quantité/composition/DLC) est conforme au bon de livraison. Si des écarts sont constatés, le titulaire sera contacté pour avoir une explication sur les écarts.

Une vérification de la température de la chambre froide affichée est faite par le chauffeur livreur lors de la dépose des aliments. Celle-ci doit être de plus 3 degrés.

Une fiche est remplie au quotidien pour chaque site de livraison. Une tolérance jusqu'à plus 6 degrés est autorisée en fonction de la phase de dégivrage. Si cette température affichée est supérieure à 10 degrés, la marchandise n'est pas déposée. Elle restera au froid dans le camion réfrigéré pour une livraison reportée au plus près du service à table. Le chauffeur livreur a en charge de prévenir le titulaire sur ce problème constaté.

Lors du contrôle par l'agent d'office des plats réceptionnés, les critères de retour sont ceux cités ci-dessous :

- ✓ L'absence de traçabilité sur les produits (DAF, DLC, estampille sanitaire).
- ✓ La date limite de consommation dépassée des produits.
- ✓ Le mauvais état de conditionnement du produit.
- ✓ La température non-conforme des produits.

Lorsqu'un produit n'est pas conforme le titulaire est prévenu et doit alors fournir un produit en remplacement.

XII. Repas témoin

Un repas témoins supplémentaire devra être conservé par le titulaire.

Ces repas seront conservés pendant un délai de 7 jours par la collectivité.

XIII. Étiquetage

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- ✓ Dénomination du produit,
- ✓ Quantité nette,
- ✓ Indication du nombre de portions sur les barquettes collectives,
- ✓ Date limite de consommation,
- ✓ Identification du fabriquant,
- ✓ Mention du jour de fabrication,
- ✓ Estampille agrément sanitaire,
- ✓ Liste des ingrédients et additifs utilisés,
- ✓ Conditions particulières de conservation et mode d'emploi,
- ✓ Origine de la viande.

XIV. Emballage

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermo filmées aux normes sanitaires en vigueur.

Les barquettes de viandes et de légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article précédent.

XV. Repas à thème et pique-nique

Le titulaire doit prévoir une fois par mois un repas à thème. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique, la découverte du goût et de la diversité alimentaire.

Les repas pourront être remplacés par des paniers pique-niques à la demande de la collectivité.

Cette demande sera faite au moins une semaine à l'avance et la collectivité indiquera le nombre de consommateurs. Ces paniers pique-niques seront adaptés à l'âge des consommateurs.

XVI. Repas de secours

Le titulaire mettra à disposition des établissements des repas de secours composés exclusivement de boîtes de conserves (entrée, plat principal, dessert et biscuit sec). Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation ou date de péremption.

La dotation est de 80 repas dont 15 repas exclusivement végétariens.

Des fiches conseils pour réchauffer ces boîtes de conserves seront fournies par le titulaire.

XVII. Pains supplémentaires pour le goûter

Des baguettes supplémentaires pourront être commandées dans le cadre de fourniture de goûters. Chaque centre commandera ses baguettes suivant ses besoins.

Ces commandes se feront par émissions de bons de commande en même temps que la commande des repas.

L'annexe 1 de l'acte d'engagement mentionnera le tarif unitaire de la baguette.

XVIII. Assistance du titulaire à l'optimisation du service

Un support sur fiche sera fourni afin d'aider les personnes chargées d'assurer la remise en température.

Avant le début de la collaboration, une formation concernant 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 sera assurée par le prestataire auprès du personnel.

Cette formation sera conclue par la remise d'une attestation nominative.

Par ailleurs le prestataire assurera pendant toute la durée du marché un rôle de conseil auprès du personnel.

XIX. Menus à communiquer

Le menu de la semaine sera remis pour tirage. Sa présentation sera attrayante.

L'origine des viandes bovines devra obligatoirement être mentionnée

Ils seront présentés en annexe de l'AE.

Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc et en format A4.

Le

Lu et approuvé

(signature)