

Marché Public de fournitures courantes et de services

C.C.T.P.

Pouvoir adjudicateur



MAIRIE DE BLARINGHEM
Rue Pierre Dhedin
BP 57
59173 BLARINGHEM

Représentant du pouvoir Adjudicateur

Régis DUQUÉNOY, Maire

Objet du marché public

Fourniture et livraison de repas en liaison froide

Sommaire

1 - Objet du Cahier des charges	3
1.1 - Généralités	3
1.2 - Les commandes de repas	4
1.3 - Les livraisons	5
1-4 : Animations	5
1.5 : Contexte et enjeux de la restauration scolaire et extra-scolaire	5
1.6 : Synthèse de répartition des missions	6
1.7 : Données chiffrées	7
2 - Une restauration responsable	7
2.1 : Objectifs de la ville	7
2.2 : Le conditionnement	8
2.2.1. Barquettes ou bacs destinées au conditionnement à la réchauffe et au service :	8
2.2.2 Contenants pour le conditionnement des hors d'œuvre, fromages et desserts	8
2.3 : La sensibilisation et la lutte contre le gaspillage alimentaire	9
3 — L'élaboration des menus	9
3.1 Chronologie d'élaboration des menus	9
3.2 : Structuration des repas	10
4 — La qualité dans l'assiette	12
4.2 : Spécification de salubrité des denrées	13
A) Démarche HACCP	13
B) Traçabilité	13
C) OGM	14
D) Viande bovine	14
4.3 : Produits issus de l'agriculture biologique	14
4.4 : Produits sous signes officiels de qualité SIQO (dont BIO fermiers ou équivalents	15
4.5 : Produits issus du commerce équitable	15
4.6 : Produits locaux	15
4.7 : Circuits courts	15
4.8 : Subventions sur les produits laitiers (FranceAqriMer et les autres)	15
5 : Spécifications quantitatives	15
6 : Conditions d'exécution des prestations	17
6.1 – LOCAUX	17
6.2 ENGAGEMENT	17
7 : Vérification par la collectivité de l'exécution des prestations	17
7.1 : Contrôle permanent exercé par la Collectivité	17
7.2 : Contrôle par indicateurs d'activité	18
7.3 : Contrôle par pièces comptables	18
7.4 : Contrôle par l'intermédiaire des agents spécialisés	19
7.5 : Visite des installations du candidat avant attribution du marché	19

1 - Objet du Cahier des charges

1.1 - Généralités

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la fourniture et la livraison des repas, en liaison froide, aux restaurants scolaires des écoles maternelles, élémentaires et des centres de loisirs.

La prestation consiste à fournir :

- Des repas destinés à l'alimentation des élèves des écoles maternelles, âgés de 2 à 6 ans, durant les jours de classe, des élèves des écoles élémentaires, âgés de 6 à 11 ans, durant les jours de classe.
- Des repas destinés à l'alimentation des enfants des centres de loisirs (de 2 à 16 ans) pendant les vacances scolaires d'été (5 semaines),
- Des repas destinés à l'alimentation des adultes déjeunant dans les restaurants scolaires et dans les centres de loisirs.

Les repas seront élaborés et livrés, selon le principe de la liaison froide, avant 8 heures au restaurant scolaire rue de l'école Lino Ventura à Blaringhem.

Ils seront produits par le prestataire dans sa propre cuisine centrale dans le respect de toutes les règles professionnelles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le prestataire fournira la preuve du processus qualitatif de son fonctionnement. Il précisera dans le cadre de son mémoire les jours de production et de consommation des repas qui seront proposés pour la ville (exemple : production du lundi pour une consommation du mardi) et indiquera le lieu de production, la capacité maximale de production (en nombre de repas jour) de la cuisine centrale désignée et le nombre de repas produit à ce jour.

L'opérateur économique assure la production, selon le principe de liaison froide et l'approvisionnement du restaurant scolaire, par camion réfrigéré entre 0° et + 3°.

Les contrôles de température sont effectués par un agent responsable des cuisines du restaurant scolaire, ou toute autre personne désignée par la Collectivité.

La réglementation ne permettant aucune marge de tolérance, tout écart de température lors du contrôle de la livraison est refusé et imputable au titulaire, qui assure dans ce cas la livraison d'autres repas de même nature.

La mission de l'opérateur économique va jusqu'à l'approvisionnement du restaurant scolaire y compris le rangement en chambre froide de stockage et reprise du matériel en retour vers la Cuisine Centrale, et la vérification de la bonne température des chambres froides de stockage

L'opérateur économique prévoit le matériel suffisant pour assurer tous les services et leurs rotations, en respectant les règles d'hygiène y compris pour le matériel de transport et de stockage. Aucun matériel de la Collectivité n'est autorisé à sortir du restaurant scolaire pour effectuer ou aider les livraisons (chariots inox, échelles...).

L'opérateur économique doit clairement préciser sur le document « cadre de réponse technique », lors de sa remise d'offre, les conditions dans lesquelles se font les dépannages et réajustements journaliers, de quelque nature qu'ils soient. Le titulaire doit prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à une éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration (stock d'avance suffisamment important... denrées et matériels).

Les plannings journaliers des livraisons sont communiqués au responsable désigné par la Collectivité, dès la mise en œuvre des livraisons, et dès que tout changement est envisagé, y compris sur demande de la Collectivité, notamment dans le cadre des changements possibles des rythmes scolaires.

Les camions réfrigérés sont équipés de thermographes ; les copies des relevés des enregistrements de température sont communiquées tous les mois aux responsables désignés par la Collectivité, et sont présentés très rapidement sur simple demande verbale.

La Collectivité peut demander à l'opérateur économique de façon ponctuelle de procéder à une livraison différée en cas d'intervention sur secteur EDF par exemple.

En cas de nécessité (grève, alerte météo...) la Collectivité se réserve le droit de commander des repas froids ou des menus uniques plus simples à mettre en œuvre, aux normes en vigueur, au prix des repas initialement prévus et aux conditions du marché.

Le titulaire étudie les circuits de livraison les plus courts afin d'optimiser les transports. Cette réflexion s'intègre à la démarche de la collectivité pour la diminution de son impact en dégagement de CO2.

1.2 - Les commandes de repas

Les effectifs définitifs sont communiqués la veille avant 10 heures.

Pour les repas à thème entraînant une variation d'effectifs importante (Noël...), la collectivité s'engage à informer l'opérateur économique 72 h ouvrées avant le jour de repas.

Les réajustements (repas supplémentaires) sont à honorer en individuel et en 3 types de menu :

- Thon - ravioli – compote
- Thon - cassoulet – Compote
- Thon -Saucisses lentilles – Compote

Sur accord de la collectivité, l'opérateur économique pourra proposer un autre menu pour les repas supplémentaires.

Un stock d'au moins 20 repas est en place sur le site, de façon à assurer les réajustements du midi ; les utilisations sont communiquées l'après-midi avant 15 heures pour livraison le lendemain matin avec la livraison des repas en liaison froide.

L'opérateur économique doit en outre assurer les dépannages journaliers (écarts / erreurs dans les livraisons) quel que soit le nombre de 9 h à 11 h 30, en honorant le menu du jour.

1.3 - Les livraisons

Les repas sont livrés quatre jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi en temps scolaire et cinq jours par semaine (du lundi au vendredi) lors de l'accueil de loisirs d'été, avant 8 heures au restaurant scolaire de la rue de l'école Lino Ventura à Blaringhem, sauf changement demandé par la Collectivité, notamment dans le cadre des changements possibles des rythmes scolaires ou de travaux au sein du restaurant scolaire.

Une clé des locaux sera remise au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas avant l'heure indiquée ci-dessus

L'opérateur économique remettra obligatoirement un bon de livraison.

1-4 : Animations

Définition : décor et menus spécifiques sur le site.

Le titulaire s'engage à fournir le programme thématique des campagnes de sensibilisation à l'alimentation et d'animation du temps de restauration, au minimum trois mois à l'avance.

Un repas à thème par trimestre en restauration scolaire. Une animation pendant la période scolaire et une pendant le centres de loisirs, en Juillet ou Août. De plus, les fêtes calendaires sont respectées et marquées par un menu particulier, *en* concertation avec la Collectivité, pour un maximum de 10 fêtes par an.

Le titulaire pourra être associé aux campagnes de prévention santé- nutrition- environnement : prévention contre l'obésité infantile, lutte contre le gaspillage alimentaire, mise en valeur des repas végétariens menées par la collectivité: à ce titre, il participe à la mise en avant des produits ou familles de produits, de méthodes ou pratiques en concertation et partenariat avec la Collectivité dans les menus de la restauration scolaire, et il est associé à la communication effectuée autour de ces actions.

1.5 : Contexte et enjeux de la restauration scolaire et extra-scolaire

La prestation assurée par l'opérateur économique revêt une réelle importance pour la Ville de Blaringhem dans la mesure où:

- Elle s'adresse quotidiennement aux enfants scolarisés en écoles maternelles et élémentaires ou inscrits en centres de loisirs ;
- L'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus (cf. lutte contre l'obésité et les mauvaises habitudes alimentaires et politique de santé publique - décret du 30 septembre 2011) ;

- La prestation dont il est question doit nécessairement participer à l'éducation au goût des enfants (découverte de nouvelles saveurs) et du « bien manger » (équilibre alimentaire) ;
- Elle s'inscrit dans le cadre du respect des exigences de la loi EGAlim, conditionnement des repas et lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'aspect « prévention et réduction des déchets ».).

L'opérateur économique qui déclare connaître parfaitement le contrat, s'engage, d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des services de restauration.

1.6 : Synthèse de répartition des missions

L'opérateur économique assure notamment :

En matière de restauration dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :

- L'élaboration des menus dans les conditions prévues par nature de convives,
- La préparation des repas et des prestations dans la cuisine centrale du prestataire,
- Le conditionnement et la livraison, en respectant les principes de la liaison froide, des repas au point de consommation précisés au présent document,
- L'information de la Ville sur l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition,
- La réalisation de contrôles bactériologiques sur la cuisine centrale,
- L'information obligatoire de la Ville sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants municipaux (missions de veille sanitaire et de gestion des crises),

En matière de gestion :

- La formation du personnel communal de service présent dans l'office de restauration, sur les procédures opérationnelles, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Obligatoire lors de la mise en place du marché et lors de chaque changement de réglementation.
- La sensibilisation des personnels affectés à la restauration (éducation au goût, gaspillage alimentaire...) sur la base d'une session par an.
- Tout support de communication permettant à la ville de valoriser la prestation

Missions n'incombant pas au prestataire :

Les missions suivantes ne relèvent pas des prestations à la charge du prestataire :

- L'inscription des convives au service de restauration,
- Le service des repas et surveillance des enfants,
- La facturation et le recouvrement des frais de restauration auprès des convives.

En outre, la personne publique assure le contrôle des repas livrés, la finition et le dressage des préparations froides, la remise en température, la distribution des repas pour tous les convives ainsi que le lavage de la vaisselle et l'entretien quotidien des locaux et matériels de restauration. Enfin à partir du 1er septembre 2022 elle assurera la maintenance et le renouvellement de ses équipements de restauration de l'office.

1.7 : Données chiffrées

La commune prévoit de commander un nombre de repas compris entre 33000 et 38000 repas sur l'année. Le prestataire s'engage :

À prendre en compte, le cas échéant, l'augmentation des dites prestations consécutivement à l'évolution de la population scolaire et adulte de la Ville, et à un accroissement de la fréquentation des structures concernées au cours de la durée du marché ;

À supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre, au cours de la durée du marché ;

À intégrer l'extension/l'évolution possible du périmètre envisageable sur la durée du marché. L'intégration d'un nouveau lieu de livraison des repas fera l'objet d'un avenant au marché.

A titre indicatif, le nombre de repas fourni pour :

L'année 2020/2021 : Environ 18 000 (7200 maternelles et 10 800 élémentaires)

L'année 2021/2022 : Environ 18 000 (7200 maternelles et 10 800 élémentaires)

Il y aura lieu de se servir de cette indication comme base nécessaire à la détermination du coût unitaire.

2 - Une restauration responsable

2.1 : Objectifs de la ville

La Ville s'inscrit dans les récentes lois en termes de développement durable.

Ainsi, la Ville attend de son prestataire qu'il soit force de propositions sur les différents axes de développement durable et notamment sur :

- Les denrées
- Les conditionnements,
- La sensibilisation et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2.2 : Les denrées

La Ville sera particulièrement attentive :

- Au type d'agriculture utilisé pour la production des denrées,
À la saisonnalité des produits,
Au respect des prescriptions de la loi EGAIm

- Au recours aux circuits logistiques les plus courts afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées.

Il est précisé que la Ville n'entend pas que soit privilégié l'usage de produits bio bon marché, ni dotés d'un bilan carbone défavorable y compris en termes de transport.

Les demandes et préférences de la ville en termes de circuits courts et de proximité, de recours aux certifications de produits et plus généralement aux caractéristiques de denrées visées par l'article 24 de la loi EGAlim sont largement développées au chapitre suivant.

La ville souhaite que ses repas répondent aux prescriptions de la loi EGAlim, c'est à dire 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques.

Le soumissionnaire pourra présenter des variantes prévoyant une évolution de la part du bio et des signes de qualité.

2.2 : Le conditionnement

2.2.1. Barquettes ou bacs destinées au conditionnement à la réchauffe et au service :

Actuellement la ville a recours à des barquettes jetables. Cependant la limitation de l'utilisation du plastique est un des objectifs majeurs de la ville qui souhaite réellement s'orienter vers un contenant jetable plus respectueux notamment de l'environnement.

C'est pourquoi, dès le démarrage du marché, un nouveau contenant à usage unique, d'une autre nature que le plastique, et compostable au moins à 95 %, respectant les principes de la liaison froide et notamment la remise en température dans des fours adaptés sera à déployer dès la notification du marché.

L'opérateur économique pourra également proposer le conditionnement en bacs gastronomiques dans le respect des principes de la liaison froide. Dans ce cas il devra préciser les modalités de nettoyage (Mairie ou interne à l'opérateur) et les modalités de retour des bacs.

Aussi, le candidat proposera sa solution pour répondre à l'orientation de la ville en termes de caractéristiques techniques du produit proposé. Il détaillera précisément les différents composants de la barquette, à savoir contenant, film protecteur et opercule. Il fournira un échantillon, la fiche technique incluant les tests de migration, de la barquette proposée, la composition complète (*l'absence de phtalates et de bisphénol A, fibres recyclées*) transmettra les éventuels retours d'expériences existants lors de la mise en pièce de ce produit au sein d'autres collectivités.

Le prestataire confirmera l'inviolabilité des contenants.

2.2.2 Contenants pour le conditionnement des hors d'œuvre, fromages et desserts

Dans le cadre de la démarche environnementale, les barquettes utilisées pour le conditionnement des hors d'œuvre, fromage, desserts, devront être elles aussi sans plastique, à moins d'être réutilisables, compostables ou recyclables ou valorisables, afin de contribuer à la diminution du volume des déchets.

Le candidat devra proposer, dans son mémoire, ses solutions pour supprimer les contenants jetables plastiques, à moins d'être réutilisables, pour la livraison des entrées, fromages, desserts.

Dans l'hypothèse où le candidat propose une solution de contenants réutilisables, il doit proposer son processus pour le nettoyage de ces contenants avec le respect des normes réglementaires.

Pour valider la faisabilité de sa proposition, après la visite de l'office de restauration, le candidat mentionnera ses recommandations permettant la bonne utilisation des contenants proposés.

Pour information, les agents de l'office de restauration peuvent être amenés à préparer sur place quelques produits essentiellement en termes de coupe (fromages ou tomates par exemple). Ils peuvent assurer aussi la mise en coupelle pour des laitages afin de limiter les conditionnements.

2.3 : La sensibilisation et la lutte contre le gaspillage alimentaire

La Ville attend de l'opérateur économique des actions concrètes visant à réduire le gaspillage alimentaire à chacune des étapes du processus (de la production des repas jusqu'au retour assiette).

L'opérateur économique doit être force de propositions et construire un plan d'actions, en concertation avec la Ville.

L'opérateur économique exposera ses pratiques actuelles de lutte contre le gaspillage dans la cuisine qu'il exploite et dans laquelle il a prévu de préparer les repas du contrat. Il exposera le déroulement et les résultats de ces actions le cas échéant.

Il proposera dans son mémoire une stratégie pour la durée du contrat, avec un démarrage dès la première année pour limiter les gaspillages en suggérant des actions de sensibilisation pouvant déboucher sur des changements potentiels en termes de commandes, production, grammages, pratiques de service, dons.

3 — L'élaboration des menus

3.1 Chronologie d'élaboration des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

Une proposition de menus établie par l'opérateur économique selon son plan alimentaire pour une période située entre deux périodes de vacances scolaires est transmise pour examen à la Mairie de Blaringhem au minimum 45 jours avant le début de la période concernée. Le tableau des fréquences GEM-RCN ainsi que les fiches techniques ou fiches recettes y seront annexés.

La Ville se réserve de droit de réaliser le contrôle des menus proposés en commission avec des agents de restauration, les représentants de la Collectivité, le représentant du titulaire et sa diététicienne au minimum 4 semaines à l'avance.

Lors de chaque rencontre, la commission recueille les observations des membres à propos des repas servis puis donne son avis et formule des propositions quant à la qualité, la quantité des prestations de la période écoulée.

Elle aura notamment pour mission de :

- Vérifier puis valider les menus proposés (appellations, composition des plats). Pour ce faire, elle peut au cours de la réunion apporter les modifications nécessaires à leur composition, dans le respect des recommandations du GEMRCN et du PNNS

- Valider des projets de menus pour le cycle à venir tels que les animations, repas à thème,
- Proposer des solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation,
- Examiner de nouveaux produits ou nouvelles préparations à l'initiative de l'une ou l'autre des parties (y compris par des dégustations).

Après d'éventuelles modifications, la commission valide le cycle de menus proposés ; le prestataire transmet sous un délai de 3 jours à la Ville les menus modifiés (y compris le tableau des fréquences du GEMRCN mis à jour).

Les menus validés sont ensuite remis à la Ville, sous format informatique et pour la période, 10 jours au moins avant la date du premier jour de la grille de menus. La ville assure la diffusion des menus auprès des usagers.

Modification exceptionnelle des menus validés

Les menus validés sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu livré non conforme entraîne des pénalités.

Le prestataire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable express de la Ville si celles-ci sont dûment justifiées par un certain nombre de contraintes (approvisionnement défectueux, pannes, grèves ...) à condition que celles-ci :

- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas l'équilibre nutritionnel et calorique des menus,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et organoleptiques du repas.
- Et prend de toute façon l'accord écrit du représentant de la collectivité au minimum 48 heures à l'avance.

3.2 : Structuration des repas

Caractéristiques générales

L'ensemble des menus sont à 4 composantes pour les enfants comme pour les adultes.

Chaque jour un repas devra être proposé.

L'opérateur économique présentera ses exemples dans les annexes de son mémoire.

Pour les repas scolaires et accueils de loisirs

Les repas sont les mêmes pour les enfants et les adultes sur le temps scolaire et sur les temps de centre de loisirs ; seuls les grammages changent. Ils sont dits à 4 composantes :

- 1 - Un hors d'œuvre ou une entrée chaude ou un potage
- 2 - Un plat protidique
- 3 - Une garniture d'accompagnement (Légumes et féculent)
- 4 - Un fromage ou produit laitier ou dessert

Huit fois au cours d'une période scolaire (entre deux périodes de vacances), l'opérateur économique pourra substituer la composante n° 1 avec 2 composantes n°4

La composition des repas se fait dans le respect du GEMRCN, du PNNS en vigueur et du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison et ses produits (utilisation de produits de saison, frais).

Guide pour la construction des repas scolaires

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la cuisine dite familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les repas doivent être agréables à la vue et au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites " à point ". Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces riches en graisses cuites et les condiments trop épicés sont à éviter.

Le titulaire livre les denrées d'assaisonnement nécessaires (vinaigrette, moutarde, sel, poivre, persil déshydraté, épices ...) sur demande de la Collectivité (la veille pour le lendemain). La vinaigrette est en conditionnement de 2 litres maximum. Les fruits et les légumes frais sont obligatoirement de saison et doivent être à maturité pour la consommation.

Des fruits ou des légumes de saison en provenance de circuits courts ou de produits locaux au moins une fois par semaine seront proposés, en fonction de la disponibilité.

Les crudités ne devront pas être assaisonnées sauf si la recette le nécessite. La vinaigrette sera livrée et servie à part. Les vinaigrettes devront être préparées par le prestataire (vinaigrette industrielle interdite). L'huile d'arachide est prohibée et sera remplacée par des huiles variées (tournesol, colza, olive).

Les entrées doivent pouvoir être assaisonnées sur l'office par les agents de la Ville. L'opérateur économique pourra conseiller et guider les agents dans ce domaine et pour la valorisation des préparations.

Les potages sont à base de légumes frais de saison ou surgelés. Il n'est pas utilisé de potage déshydraté.

Les produits laitiers (yaourts, fromages blancs, ...) doivent être à sept jours minimum de consommation au moment du service.

Les poissons sont servis en filets et sans arête et seront suffisamment variés : 4 poissons différents par cycle de 6 semaines (hors panés).

Les espèces menacées sont interdites.

Le saumon est sauvage de préférence s'il est d'élevage l'opérateur économique devra justifier ce choix en commission repas.

Le titulaire précise le pourcentage de poissons venant d'Asie et précise le pays de provenance.

Peuvent être proposés des filets de poisson pané 1 fois par cycle de menu (70% de filet de poisson au minimum et rapport P / L > 2).

Les produits hachés, reconstitués, panés peuvent être proposés mais seront justifié en commission repas (rissolette, cordon bleu ...).

Les viandes sont au moins de Classe R de la conformation EUROP pour le bœuf, l'agneau, le mouton et le porc. La teneur en matière grasse des steaks hachés devra être précisée, avec un maximum de 15 %.

Les œufs durs en tant que plat principal seront exclus des menus (sauf acceptation ou validation par la commission des menus). En revanche, l'omelette peut être proposée, 1 fois maximum par mois. D'autres types de préparations à bases d'œufs peuvent être proposés, après validation de la fiche technique par la ville.

Un menu végétarien sera proposé une fois par semaine : un menu végétarien à base de céréales et légumineuses et/ou un menu végétarien ovo lacté, ou à base d'œufs uniquement.

Le plat d'accompagnement : un plat de légumes verts cuits et un plat de féculents doivent être alternés, dans la mesure du possible. Les féculents seront variés entre pomme de terre, pâtes, riz, semoule, légumes secs, autres céréales.

Les légumes secs devront figurer une à deux fois toutes les quatre semaines, entre l'entrée et l'accompagnement hors plats végétariens (en l'attente de recommandations ultérieures que le prestataire s'engagera à appliquer) : lentilles, haricots blancs, flageolets, pois cassés, autres légumineuses,

Un fromage ou une préparation à base de lait (sucrée ou salée) constitue un complément protidique et garantit un apport quotidien en calcium. La fréquence d'apparition des fromages selon leur teneur en calcium, respectera les dernières recommandations du GEMRCN. Tous les fromages, à l'exception de fromages portions individuelles type Kiri, vache qui rit, seront livrés en l'état, soit entier, soit en bloc, et tranchés dans l'offices de restauration par les agents de la ville.

Le gruyère râpé ajouté dans les gratins sera composé à 100 % de gruyère, sans ajout d'autres protéines non laitières.

Les découpes des fruits et légumes fragiles seront réalisées sur l'office. L'opérateur économique pourra si besoin mettre à disposition des personnels de l'office du petit matériel complémentaire comme des diviseurs de tomates et de pommes.

4 — La qualité dans l'assiette

4.1 : Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telles d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux réglementations s'appliquant individuellement à chaque produit ou famille de produits,
- aux recommandations du GPEM/DA mises à jour, du GEMRCN de juillet 2011 mis à jour en juillet 2015 et de toute nouvelle version à paraître
- aux normes inscrites dans le contrat pour l'amélioration de la qualité, élaboré sous l'égide du Syndicat National de la Restauration Collective,

- aux conditions de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées animales en contenant,
 - à la note de service du 1er mars 1990 pour tous les plats préparés à l'avance déconditionnés en cuisine centrale et reconditionnés avant distribution.
 - au décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
 - aux réglementations communautaires du « paquet hygiène » : règlements 1782002, 852-2004, 853-2004, 8822004, 2073-2005
 - au règlement 1169/2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit "INCO", amendé des nouvelles dispositions sur l'origine des produits à base de lait et à base de viande
 - à l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
 - à l'arrêté du 8 octobre 2013 relative aux règles d'hygiène applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.

4.2 : Spécification de salubrité des denrées

A) Démarche HACCP

Le titulaire s'engage à prouver la mise en place de la démarche HACCP (analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise).

Le titulaire apporte la preuve de la mise en place de la méthode HACCP à travers quelques exemples détaillés sur son outil de production.

B) Traçabilité

Le titulaire s'engage sur la méthodologie décrite dans le cadre de réponse technique : comment il appréhende la mise en œuvre de la traçabilité telle que demandée dans le règlement communautaire n° 178-2002, et quels documents il met à disposition de la Collectivité au quotidien.

La collectivité exige d'avoir au quotidien la copie des étiquettes des composantes des repas livrés, avec la liste des ingrédients utilisés, et la copie des étiquettes des produits entrant dans la composition des préparations.

De façon générale, le soumissionnaire présentera en appui à sa réponse dans son mémoire technique :

- Les produits utilisés et leur provenance,
- La décomposition proposée dans les menus,
- Les fournisseurs référencés.

Cette politique d'approvisionnement doit être en cohérence avec la réglementation en vigueur, les spécifications qualitatives des denrées sur lesquelles s'engage le prestataire et les caractéristiques de l'outil de production du prestataire.

Il exposera ses méthodes de sélection et de contrôle sur la qualité globale et notamment sanitaire des denrées de ses fournisseurs.

C) OGM

Le titulaire s'engage à supprimer du marché de la restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM, et est capable d'en apporter la preuve.

Il se donne les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

D) Viande bovine

Le titulaire s'engage à utiliser pour les menus de la viande bovine présentant les garanties nécessaires en matière de traçabilité de la filière bovine.

La viande bovine est exclusivement de race à viande.

1) Pour les viandes bovines hors viandes hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :

- un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux - les pays de naissance, d'élevage et d'abattage - le numéro d'agrément de l'abattoir
- le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe - le type racial et la race

2) Pour les viandes bovines hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :

- les pays de naissance, d'élevage et d'abattage
- le pays de transformation, et le numéro d'agrément de l'atelier
- la garantie de qualité «100% muscle bovin »
- le type racial et la race

Ces informations sont transmises avec les éléments de traçabilité des denrées, les jours de service de viande bovine. Le titulaire s'engage sur les modalités décrites dans le cadre de réponse technique et son mémoire technique pour apporter les éléments demandés.

Toutes nouvelles dispositions, arrêtés et recommandations, notamment en matière sanitaire, en cours de marché, sont applicables dès leur publication.

La collectivité se réserve le droit de supprimer certains aliments ou catégories d'aliments de ses menus en fonction de l'actualité sanitaire, au nom du principe de précaution.

4.3 : Produits issus de l'agriculture biologique

Les menus doivent obligatoirement comporter 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire précise sur quels produits il s'engage : liste et provenance des produits. Toutefois, la Collectivité exige que la part de produits issus de l'agriculture biologique porte sur les fruits et légumes consommés non épluchés.

L'opérateur économique s'engage sur les modalités décrites dans le cadre de réponse technique et son mémoire technique sur les produits qu'il propose.

Le titulaire s'engage à fournir à la demande de la Collectivité toutes les copies des factures correspondant aux produits servis, où seront mentionnés particulièrement : origine du produit, numéro de certificat du producteur biologique, prix, quantités. S'il s'agit de viande, seront joints en parallèle les documents remis dans le cas d'un service habituel (4.2).

4.4 : Produits sous signes officiels de qualité SIQO (dont BIO fermiers ou équivalents)

L'opérateur économique doit être en mesure de fournir des repas en adéquation avec la loi EGAlim « 50 % produits sous signe d'origine et de qualité, dont 20 % agriculture bio ».

Le titulaire s'engage sur la modalité qu'il a décrite dans le cadre de réponse technique pour respecter ces nouvelles prescriptions réglementaires.

La mairie de Blaringhem se réserve le droit de demander tout document nécessaire au contrôle de l'exécution de cette obligation.

4.5 : Produits issus du commerce équitable

Le marché peut comprendre une composante Commerce Equitable.

Le titulaire s'engage sur ses propositions et précise quels produits sont concernés et à quelle fréquence dans le cadre de réponse technique et son mémoire technique.

4.6 : Produits locaux

L'opérateur économique indiquera dans son mémoire quels produits locaux il s'engage à fournir en distinguant les produits locaux (région des Hauts de France et départements limitrophes du 59) et les produits très locaux issus d'une production appartenant au périmètre de 50 kms autour de la cuisine centrale.

Il décrira le cas échéant ses partenariats avec les producteurs très locaux et locaux.

4.7 : Circuits courts

La ville sera attentive aux circuits de production et de distribution des denrées alimentaires, donc à la politique d'achat et de partenariat de l'opérateur économique. Ce dernier présentera ces éléments dans son mémoire y compris ses relations de partenariat éventuels.

4.8 : Subventions sur les produits laitiers (FranceAqriMer et les autres)

Le titulaire s'engage à fournir à la Collectivité toutes les justifications nécessaires et explicites relatives à la livraison des repas pour lui permettre de percevoir les subventions.

Cette spécificité s'adresse en particulier à la subvention de FranceAgriMer (factures, avec mention des produits destinés aux scolaires par exemple...).

5 : Spécifications quantitatives

Les grammages

Le grammage est conforme :

À la Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, détaillant notamment les grammages correspondants aux besoins nutritionnels des enfants ;

Aux « recommandations relatives à la nutrition » du GEMRCN en vigueur (est prise en compte la fourchette haute des grammages recommandés). Nota : les grammages des plats protidiques s'entendent sans sauce (cf. tableaux de grammages GEMRCN du 4 mai 2007, mis à jour au 2 août 2013 puis au 20 juillet 2015)

Au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Un tableau des grammages des denrées servies au déjeuner devra être fourni afin de permettre un contrôle des denrées livrées.

Les grammages doivent respecter ceux conseillés au GEM-RCN et être adaptés en fonction des consommations des convives pour laisser une quantité suffisante sans pour autant générer un gaspillage évitable.

Le pain, l'eau et les condiments seront fournis par la collectivité.

Le soumissionnaire exposera les pesées et les autocontrôles qualité qu'il exerce concernant ce point pendant le conditionnement et avant le départ de la prestation.

Le titulaire est tenu de livrer les denrées prêtes à la consommation ou à remettre en température sur site en fonction du produit.

Toutefois, les entrées peuvent être assaisonnées sur place. Des améliorations peuvent être apportées sur le satellite, sur accord exprès de la Collectivité, en fonction des spécificités précisées dans le point 3.

Les éléments suivants sont précisés au choix du titulaire sur le bon de livraison ou sur les étiquettes des plats :

- Le nom de la collectivité,
- La quantité livrée par catégorie de convives, pour les différentes composantes du repas
- La répartition par barquette, par catégorie de convives,
- Le temps de remise à température, avec ou sans couvercle,
- La nature du produit,

et toutes autres précisions susceptibles d'améliorer la qualité du repas.

6 : Conditions d'exécution des prestations

6.1 – LOCAUX

Documents d'agrément de l'unité de production

L'opérateur économique est réputé avoir fourni, au moment de la remise des offres, les documents de conformité délivrés par la Direction Départementale de la Protection des Populations, datant de l'année 2022, compte rendu de visite, avec plan détaillé des actions correctives à mener, ainsi que le numéro d'agrément de l'unité de production, et le lieu de production, et/ou de la plate-forme de distribution.

Si toutefois il n'y avait pas eu de visite officielle en 2022, le titulaire fournira à défaut le dernier compte-rendu de visite en sa possession et son plan d'actions correctives.

6.2 ENGAGEMENT

Le titulaire s'engage à exécuter la prestation selon les normes législatives en vigueur pour les locaux, les matériels et les personnels.

7 : Vérification par la collectivité de l'exécution des prestations

7.1 : Contrôle permanent exercé par la Collectivité

La Collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement à l'opérateur économique, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations avec les clauses du marché et les modalités de leur exécution.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (N° d'agrément délivrée par la Direction Départementale de la Protection des Populations)
- d'analyses : quatre prélèvements alimentaires minimum par mois à communiquer systématiquement aux responsables de la Collectivité (prélèvements correspondant à la prestation du marché et choix des produits à analyser fait en collaboration avec le représentant de la Collectivité) quatre prélèvements de surfaces (cuisine centrale) minimum par trimestre à communiquer systématiquement aux responsables de la Collectivité, un bilan d'audit d'hygiène interne minimum par trimestre à communiquer systématiquement aux responsables avec analyse des causes et plans d'action pour chaque non-conformité détectée.
- Nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

S'il il est constaté lors de l'analyse qu'une denrée est défectueuse, la commune de Blaringhem, après avoir demandé au prestataire d'y remédier immédiatement, par une mise en demeure et sans effet, pourra de plein droit, procéder à la résiliation du marché sans que le titulaire puisse prétendre à un versement d'indemnité de quelque nature que ce soit.

Le titulaire du marché est tenu de conserver à +3°C un échantillon de minimum 100gr de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire ces échantillons seraient remis aux services officiels de contrôle.

La Ville de Blaringhem peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) spécifique à l'unité de production qui confectionne et livre les repas ainsi qu'aux documents constitutifs du dossier d'agrément. Il sera fourni en début de marché.

La Ville exige de l'opérateur économique que la DLC (Date limite de consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production soit conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours) à moins qu'il ait obtenu une dérogation qu'il transmettra dans son offre.

Les comptes-rendus de visite de la cuisine centrale effectués par la Direction Départementale de la Protection des Populations et les plans d'actions correctives sont communiqués au représentant de la Collectivité de façon annuelle ; en cas de non-visite par les services officiels de contrôle, l'opérateur économique fournit une attestation de non-visite.

7.2 : Contrôle par indicateurs d'activité

Le responsable désigné par la Collectivité indique les données qu'il souhaite trouver dans le reporting qui se fera de manière mensuelle. Exemples : moyennes journalières par activités (restauration scolaire, centres de loisirs...), grammages GEMRCN voir grammages réduits, pourcentages de produits bio ou labélisés, produits locaux...

L'opérateur économique s'engage à lui fournir les données statistiques des consommations sous format Excel et sous forme de graphiques adaptés pour le suivi des indicateurs (histogrammes par exemple). Les documents fournis sont créés par l'opérateur économique. La Collectivité peut également lui demander de fournir des tableaux de bord complétés à partir d'outils existants pour évaluer le suivi des prestations.

7.3 : Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini au point 1 puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le service de la Collectivité, la personne responsable (ou son représentant) a en outre accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire à la comptabilité matière dudit titulaire, se rapportant à la prestation fournie à la Collectivité : feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches des stocks.

Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de la Collectivité tant que dure le marché.

7.4 : Contrôle par l'intermédiaire des agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux points précédents, les personnes responsables peuvent, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de leur choix, sans en référer préalablement à l'opérateur économique, notamment :

- Direction Départementale de la Protection des Populations,
- Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- Agence Régionale de Santé,
- Cabinets spécialisés.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

7.5 : Visite des installations du candidat avant attribution du marché

A l'issue de la remise des offres et à la demande de la commune de Blaringhem, une visite des installations de production et de conditionnement des repas de l'opérateur économique pourra être effectuée. Cette visite sera ouverte à une délégation municipale composée d'élus et de techniciens. Le cas échéant, l'opérateur économique devra stipuler les raisons qui s'opposent à cette visite.