

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

---

**PRESTATION DE RESTAURATION POUR LE GROUPE  
SCOLAIRE (MATERNELLE ET ELEMENTAIRE) DE LA  
VILLE DE DUCLAIR  
ET L'ACCUEIL DE LOISIRS DE LA MJC DE DUCLAIR**

---

## SOMMAIRE

Article 1 – Objet de la prestation .....	4
1.1 Objet .....	4
1.2 Prestation de base et options.....	4
1.3 Personnel de restauration mis à disposition par la ville de DUCLAIR .....	4
1.4 Catégories de repas en 4 composants.....	4
1.5 Nombre de prestations.....	5
1.5.1 Prestation de base .....	5
Article 2 – Prestation alimentaire.....	6
2.1. Composition des prestations.....	6
2.1.1. Prestation de base .....	6
2.2. Les menus .....	8
2.2.1. Plan alimentaire - Qualité des produits.....	8
2.2.1. Prestations spéciales .....	10
2.3. Les grammages .....	11
2.4. Conditionnement des plats .....	11
2.4.1. Autorisations sous réserve de la production des certificats .....	11
2.4.4. Fourniture des certificats et factures .....	11
Article 3 – Modalités de la commande.....	12
3.1. Prestation de base .....	12
Article 4 – Modalités de sélection des denrées.....	12
4.1. Les critères d'achats des produits .....	12
Article 5 – La Production des repas et le service.....	24
5.1 Prestation générale .....	24
5.1.2 Remplacement du personnel .....	25
5.1.3 Formation du personnel .....	25
5.2 Mise à disposition des locaux et matériels.....	25
5.2.1 Frais de fonctionnement .....	27
Article 6 – Les contrôles .....	28
6.1. Contrôle quantitatif et qualitatif des prestations .....	28
Article 7 – Commission de suivi des prestations .....	29

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

### PREAMBULE – Les enjeux de la restauration collective

L'alimentation a une importance capitale pour le développement physique et mental des individus. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance et les capacités d'apprentissage sont bien connus.

La prestation assurée par le titulaire revêt donc une importance toute particulière dans la mesure où elle s'inscrit dans une politique de santé publique.

Elle devra donc :

**1. Répondre aux besoins nutritionnels des différents publics concernés en :**

- respectant les recommandations françaises (GEMRCN) et européennes relatives aux apports nutritionnels conseillés ;  
- favorisant une alimentation équilibrée qui augmente l'apport de fibres, vitamines, fer et calcium et limite les apports lipidiques.

**2. Développer l'éducation au goût en multipliant les occasions de découverte et en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire.**

**3. Garantir la sécurité absolue des aliments servis.**

La prestation devra également respecter les **Obligations de la loi dite « EGAlim** et celle de **Loi Climat et Résilience** publiée en août 2021 ainsi que la **loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (Loi AGECE)**.

Conformément aux articles R2111-16 et R2111-17 du code de la commande publique, les prestations ou produits demandés devront avoir des performances environnementales équivalentes à celles définies par l'écolabel : "produit biologique" mentionnés au 2° de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 ou loi EGALIM, dans les proportions détaillées dans le présent CCTP. Les candidats préciseront dans leur offre comment les prestations ou produits satisfont aux critères définis dans l'écolabel ou équivalents.

Le ratio de produits labellisés et durables représentera 50 % des produits alimentaires. Au moins 20% de ces produits qualitatifs seront issus de la filière biologique. Ce ratio est calculé en valeur HT d'achat en € sur l'ensemble des produits alimentaires par année civile. Un bilan statistique sur l'année civile devra être établi.

• Dans le respect des taux ci-dessus, pour permettre une vision hebdomadaire, le candidat proposera 10 produits qualitatifs par semaine, dont 5 BIO, et 3 à 4 produits locaux, inclus ou non dans les produits qualitatifs.

Le processus de fabrication des produits ou des services, objet du présent marché, doit avoir un impact réduit sur l'environnement. Le processus de fabrication devra respecter les exigences suivantes : prise en compte du coût du cycle de vie des produits (loi EGALIM).

Conformément à l'article L2112-2 du code de la commande publique, le titulaire doit obligatoirement respecter les conditions d'exécutions suivantes : respect de l'article 28 de la loi EGALIM, relatif aux modifications du code de l'environnement, aux échéances fixées par le législateur.

## **Article 1 – Objet de la prestation**

### **1.1 Objet**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services, en vue de réaliser la confection de repas pour la restauration scolaire, dans le cadre d'un accord-cadre à bons de commandes, conclu en application du Code de la Commande Publique, pour une durée maximale de 4 années (1 année renouvelable 3 fois).

### **1.2 Prestation de base et options**

- Prestation de base : La restauration scolaire des élèves de l'école primaire et du centre de loisirs de Duclair. Il s'agit de la confection de repas sur place destinés à la restauration des enfants, des personnels d'encadrement et de service à table.

#### A charge du prestataire :

- l'établissement des menus par une diététicienne missionnée à cet effet
- la fourniture de toutes les denrées alimentaires dont le pain non industriel (commande, contrôle et réception, mise en stock)
- la responsabilité de la confection des repas (mise à disposition de cuisinier + organisation du travail du personnel territorial),
- la fourniture de produits d'entretien pour l'espace cuisine et stockage alimentaire (pour la vaisselle, le nettoyage des locaux et du linge)
- le conseil et la formation du personnel
- les diverses animations socio-éducatives et gustatives
- l'assistance technique pour la bonne exploitation du restaurant scolaire dans le respect du cadre législatif et réglementaire en vigueur.
- le traitement des biodéchets

#### A charge de la Ville de Duclair :

- la maintenance et les grosses réparations du matériel + local du restaurant scolaire, au titre de propriétaire des lieux

### **1.3 Personnel de restauration mis à disposition par la ville de DUCLAIR**

Sans objet.

### **1.4 Catégories de repas en 4 composants**

La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et garantir la sécurité alimentaire. L'école est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire.

La prestation consiste à préparer et à servir tous les midis un repas équilibré de qualité organoleptique et en quantité suffisante selon les convives :

- Aux élèves de la maternelle et élémentaire ;
- Aux enfants de l'accueil de loisirs les mercredis et pendant les vacances scolaires ;

- Aux adultes déjeuner dans le restaurant scolaire et accueils de loisirs et exerçant des fonctions d'encadrement, de service, enseignement et personnel municipal ainsi qu'occasionnellement des personnes extérieures.

La Collectivité accorde **une grande importance à la qualité du service restauration**, notamment :

- la qualité et la variété des denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas,
- le goût des prestations servies
- le respect des grammages des plats fixés par le GEMRCN pour les enfants et les adultes
- le respect des besoins nutritionnels par tranche d'âge en fonction du Programme National Nutrition Santé (PNNS N°4 – 2019/2023) et les suivants
- L'évolution de la vie du contrat et son suivi.

Dans le cadre de l'évolution réglementaire, le titulaire s'engage à supprimer les contenants en plastique, non réutilisable.

## **1.5 Nombre de prestations**

### **1.5.1 Prestation de base**

A titre indicatif et sans valeur contractuelle, les volumes sont les suivants :

<b>2022</b>	<b>Déjeuner Maternelle</b>	<b>Déjeuner Primaire</b>	<b>Déjeuner Adulte</b>	<b>Déjeuner des « petits »</b>	<b>Déjeuner des « grands »</b>	<b>Déjeuner Adultes</b>
Janvier	1 136	3 268	161	67	130	22
Février	633	1 672	123	223	422	85
Mars	1 557	3 662	200	106	190	33
Avril	742	1 946	127	165	203	60
Mai	1 363	3 547	166	88	132	21
Juin	1 389	3 324	194	111	155	27
Juillet	330	670	57	236	453	87
Aout	0	0	46	251	514	116
Septembre	1 479	3 843	137	80	166	30
Octobre	1 062	2 491	276	144	272	50
Novembre	1 143	2 668	160	120	203	43
Décembre	822	1 929	128	82	168	44
<b>Total Annuel</b>	<b>11 656</b>	<b>29 020</b>	<b>1 775</b>	<b>1 673</b>	<b>3 008</b>	<b>618</b>
<b>Moyenne s/12 mois</b>	<b>971,33</b>	<b>2 418,33</b>	<b>147,92</b>	<b>139,42</b>	<b>250,67</b>	<b>51,5</b>

## Article 2 – Prestation alimentaire

### 2.1. Composition des prestations

Il convient de prendre en compte le confort des élèves, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable :

- Organisation des locaux
- Mobilier adapté en bon état
- Attention portée aux nuisances sonores... (voir pour mettre en place une charte fixant les règles de bonne conduite à tenir par les enfant au sein du restaurant)

#### 2.1.1. Prestation de base

##### 2.1.1.1 Repas en 4 composants

Les repas sont identiques pour toutes les catégories de rationnaires (enfants ou adultes). Seuls les grammages seront adaptés selon les différentes catégories d'usagers : maternelles, élémentaires, adultes (voir recommandation du GEMRCN).

Nota : Les aliments utilisés ne devront pas être de nature confessionnelle.

Suite à l'inflation des denrées alimentaires, pour préserver l'équilibre budgétaire et le coût d'un repas, il est précisé que le repas sera établi avec 4 composants :

- L'accompagnement du plat
- Une source de protéines
- Un dessert
- En alternative pour l'équilibre alimentaire, soit une entrée, soit un fromage.

Le prestataire devra proposer 2 menus par jour :

- Un menu classique (menu avec viande / végétarien hebdomadaire)
- Un menu alternatif (sans viande mais le poisson, les crustacées et les œufs sont autorisés).

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- Proposer quatre plats à chaque déjeuner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture et un produit laitier
- Respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- Mettre à disposition des portions de taille adaptée (éviter les restes et le gaspillage)
- Définir des règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

Le 4<sup>ème</sup> PNNS (2019-2023) fixe comme objectif :

- Améliorer la qualité nutritionnelle des aliments
- Mieux manger en restauration hors foyer
- Réduire la pression marketing
- Encourager la mobilité active
- Mieux manger en situation de précarité alimentaire

**Les apports du repas de midi, pour un élève de l'école élémentaire sont :**

- 11 g de protéines de bonne qualité ;
- 220 mg de calcium ;
- 2,8 mg de fer.

Les recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents sont :

- Diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- Meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

*Nota : Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatifs aux exigences nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.*

**Le titulaire s'engage dans le cadre du présent accord-cadre à mettre en place des éléments à caractère social ou environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social.**

**Dans le cadre de l'évolution réglementaire, le titulaire s'engage à concevoir les repas dans le respect de ces dernières.**

**Le ministre de l'Agriculture estime que ces coûts peuvent être compensés par la lutte contre le gaspillage.**

Le titulaire doit être en mesure de fournir des repas en adéquation avec la loi EGalim :

- Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022 ;
- Au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durables
- Information obligatoire des convives
- Diversification des sources de protéines :
  - Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines
  - Au moins un menu végétarien par semaine.
- Réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique (loi anti-gaspillage dite « loi AGEC »)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

Dans le cadre du rapport d'activité annuel, remis par le titulaire, au plus tard le 30 novembre de chaque année, comportera notamment les informations suivantes :

- un diagnostic du gaspillage alimentaire (pain et restes alimentaires dans les assiettes...),
- un état statistique des repas servis par catégorie de consommateurs
- un état des facturations
- un état statistiques des produits utilisés pour la fabrication des repas (produits bios, produits locaux, produits frais, produits surgelés ...)
- une synthèse des contrôles hygiènes et des résultats bactériologiques
- un plan de progrès
- une présentation des démarches en matière de développement durable
- une synthèse des formations dispensées
- une attestation des assurances en cours de validité

## 2.2. Les menus

Les menus devront être établis de manière à satisfaire à minima, au moins, les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations édictées par le GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition). Ce document fait parti des pièces constitutives du présent accord-cadre.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées

NOTA : les menus devront être cohérents avec la saison (exemple : pas de plat froid entre octobre et mars, sauf météo particulière)

Les menus sont établis pour une période de 4 à 8 semaines et *dans la mesure du possible pour une période scolaire* (c'est à dire une période scolaire entre les congés). Les menus sont soumis à la Collectivité au plus tard 1 mois avant la date de réalisation des repas. Ces menus sont transmis par courriel à l'adresse suivante : [contact@duclair.fr](mailto:contact@duclair.fr) et [etatcivil-cimetiere@duclair.fr](mailto:etatcivil-cimetiere@duclair.fr)

Nota : Le prestataire équipera les lieux de matériel informatique et abonnement internet selon ses besoins et à sa charge.

### 2.2.1. Plan alimentaire - Qualité des produits

Les menus seront établis, à minima, conformément aux recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition, dont les principales sont les suivantes :

#### 1. Diminuer les matières grasses,

- a. Entrées riches en lipides 4 repas sur 20 maximum
- b. Produits frits (panés, etc.) >15% L 4 repas sur 20 maximum
- c. Desserts > 15 % de lipides 3 repas sur 20 maximum
- d. Plat protidique rapport P/L ≤ à 1 2 repas sur 20 maximum

#### 2. Augmenter les fibres et les vitamines,

- a. Crudités (entrée ou fruit) 10 repas sur 20 minimum
- b. Légumes verts (seuls ou en mélange) 10 repas sur 20 minimum
- c. Légumes secs, féculents, céréales 10 repas sur 20 minimum
- d. Desserts fruits crus 8 repas sur 20 minimum

#### 3. Augmenter le fer,

- a. Viande rouge non hachée 4 repas sur 20 minimum
- b. Poisson >70% de poisson et P/L ≥ 2 4 repas sur 20 minimum
- c. Viande ou poisson reconstitué < 70 % de VPO 4 repas sur 20 maximum

#### 4. Augmenter le calcium,

- a. Fromages et laitages dont calcium 100 < Ca < 150 mg 4 repas sur 20 minimum
- b. Fromages et laitages dont calcium > 150 mg 8 repas sur 20 minimum
- c. Produits laitiers desserts lactés > 100 mg 6 repas sur 20 minimum

## 5. Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés (GS)

a. Dessert <15% de lipides et >20g de GS par portion 4 repas sur 20 maximum

## 6. Contrôle sur les fréquences

Le prestataire doit pouvoir fournir à la Collectivité contractante la preuve que les fréquences, par catégorie d'aliments, sont respectées au minimum pour 20 repas consécutifs. A chaque transmission de menus, un tableau de fréquence de service des plats sera fourni.

## 7. Contrôle sur les produits

Le prestataire doit pouvoir fournir, à la Collectivité, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis et de contrôler le référencement des producteurs.

En cas de nouveau producteur dans la liste des fournisseurs, le prestataire s'engage à fournir à la Collectivité les justificatifs de traçabilité et d'agrément sanitaire.

### **Il importe que le titulaire s'engage sur les objectifs suivants :**

- la sensibilisation des enfants à l'éducation nutritionnelle ;
- l'apprentissage de saveurs nouvelles et variées, en faible portion pour éviter le gaspillage ;
- l'incitation à développer le goût de l'enfant :
- Augmenter la consommation de fruits et de légumes de saison,
- Augmenter la consommation de calcium,
- Réduire la consommation de sel,
- Réduire la consommation des apports lipidiques par une diminution de la consommation de graisses saturées d'origine animale,
- Augmenter la consommation de sucres lents et diminuer la consommation des sucres rapides,
- Augmenter la consommation de fibres, de minéraux et de vitamines
- Privilégier l'utilisation de produits simples, naturels et promouvoir la diversité alimentaire, dans un but éducatif pour l'enfant,
- Privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement,
- Privilégier les aliments et préparations à haut pouvoir gustatif, afin de développer et diversifier le goût des enfants.

### 2.2.1.3. Dispositions complémentaires

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

L'utilisation de produits frais de proximité, d'agriculture raisonnée ou de marque de qualité est recommandée pour prendre en compte des objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social. Le mémoire technique présentera la liste des denrées alimentaires, réparties en familles, que le prestataire s'engage à utiliser pour les repas fournis et/ou ses propres productions. Cette liste pourra évoluer en cours d'exécution de l'accord-cadre, sous réserve de déclarer à la Collectivité les nouveaux fournisseurs, accompagnés des justificatifs décrits ci-dessus (Cf : 7- Contrôle des produits).

Le prestataire introduira et communiquera sur les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ou raisonnés présents dans les menus.

Ces denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique devront bénéficier de la certification « *agriculture biologique* » dont les spécifications techniques doivent être conformes au texte communautaire n°834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Le prestataire s'engage à respecter tout nouveau texte qui viendrait à paraître concernant les produits durables.

Le titulaire favorisera à hauteur minimum de *80% des denrées alimentaires frais, le recours à des approvisionnements en circuit court et vente fermière* (produits du terroir avec marque de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...), *agriculture raisonnée, sans OGM*.

La Collectivité souhaite mettre un accent particulier sur la qualité au sens diététique et nutritionnel des aliments présentés à l'occasion des repas, suivant les recommandations du GEMRCN.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de saison de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention "fruit de saison" sur les menus).

En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation et livrés dans des conditions de température compatible avec la préservation des qualités organoleptiques.

- *Nota : Pour la désinfection des fruits et légumes, le prestataire utilisera un doseur de javel lors du lavage des aliments.* Le lavage des légumes est obligatoire. Il doit être systématique. Concernant les denrées qui se mangent crues, le protocole de désinfection des fruits et légumes stipule qu'un trempage de 5 minutes dans une solution chlorée est nécessaire. Cette solution décontaminante se compose de 3 cuillères à soupe ou 30 ml de Javel présentant 2,6 % de chlore actif qui sera dilué dans 50 l d'eau.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis. Le titulaire encourra les pénalités prévues au CCAP.

Chaque repas devra garantir un apport optimum en vitamine C et l'ensemble des menus proposé sur les 20 repas garantiront un apport en vitamine du groupe B.

### 2.2.1. Prestations spéciales

#### 2.2.1.1. Repas spéciaux

Un repas spécial pour Noël + le goûter de Noël seront proposés dans la prestation globale sans surcoût pour la Collectivité.

Des repas spécifiques ou à thème seront prévus le dernier jour avant chaque période de vacances scolaires, sans surcoût pour la collectivité.

A ces repas spécifiques, s'ajouteront des animations spécifiques liées à des périodes de l'année scolaire : semaine du goût en octobre et semaine du développement durable en juin et la semaine européenne de réduction des déchets (novembre).

Afin de faire en sorte que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations ne seront jamais pris dans la gamme des prestations servies de manière traditionnelle au cours de l'année.

#### 2.2.1.2. Allergies alimentaires

Le titulaire s'engage à fournir un repas de substitution pour les enfants ou adultes ayant justifiés leur état de santé auprès des services de la ville de DUCLAIR à l'aide d'un certificat médical, pour les allergies traitées par éviction simple de l'aliment déclencheur et sans risque vital pour l'enfant ou l'adulte.

Dans le cas d'une allergie complexe à haut risque médical, conformément à la circulaire PAI de 10 février 2021, il sera mis en place un protocole particulier pour la définition du Projet d'Accueil Individualisé (PAI) de l'enfant ou adulte concerné.

*Nota : A ce jour, 3 élèves sont accueillis avec la fourniture d'un panier repas, préparé par les parents.*

Par ailleurs, tout produit contenant des allergènes (selon le règlement européen n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires) devra être mentionné sur l'affichage des menus.

### **2.3. Les grammages**

Trois types de grammages différents sont prévus :

- Enfants des écoles maternelles ;
- Enfants des écoles primaires ;
- Adultes ;

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives, de manière à éviter le gaspillage des denrées alimentaires (voir ANNEXE 2 du GEMRCN - populations métropolitaines - grammages des portions d'aliments p.50 à 57).

Une sensibilisation aux déchets issus des repas pourra être organisée par le titulaire afin de réduire le volume (exemple : un tableau de suivi du poids des restes jetés quotidiennement).

- Les portions ne devront pas être inférieures aux grammages préconisés par le GEMRCN et pour les centres de loisirs majorés de 10 %, renforcés en tant que de besoin, notamment pour les féculents aimés des enfants : purée, pâtes, riz...

### **2.4. Conditionnement des plats**

#### 2.4.1. Autorisations sous réserve de la production des certificats

Les plats reconstitués à base de boeuf (raviolis, hachis parmentier, croquettes, steaks hachés, pâtes bolognaise, farcis) ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la provenance de la viande incorporée.

Les autres plats reconstitués ne seront servis qu'avec l'accord de la Collectivité, à laquelle auront été fournies au préalable les fiches techniques de composition des plats.

#### 2.4.4. Fourniture des certificats et factures

Le titulaire s'engage à fournir, dans les 24 heures suivant toute demande, les certificats ou les factures des denrées utilisées pour la confection des repas, que pourra lui demander à tout

moment la Collectivité. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence ou de retard de présentation des justificatifs demandés.

Chaque année d'activité, le titulaire fournira à la Collectivité un rapport annuel du fonctionnement du restaurant scolaire de Duclair.

## **Article 3 – Modalités de la commande**

### **3.1. Prestation de base**

Les prévisions de fabrication sont de la responsabilité du prestataire, qui tiendra l'historique de la fréquentation.

L'effectif journalier sera communiqué au titulaire chaque matin, avant 09 h 30, par téléphone.

Elle ne remplace pas pour autant les bons de commande mensuels de repas et ceux relatifs aux prestations spéciales établis pour l'engagement des dépenses dans le cadre des règles de la comptabilité publique.

Le titulaire devra donc prévoir le nombre de repas lui permettant d'effectuer des réajustements selon les termes du paragraphe 4.2. ci-après.

Afin de garantir un service de repas dans tous les cas et notamment en cas de problèmes, liés soit à des pannes de chambres froides ou de produits rendus impropres à la consommation, et/ou de pallier toute demande impromptue émanant de l'école, il sera mis en place un stock-tampon de repas à longue conservation (conserves, produits lyophilisés ou surgelés, si techniquement réalisable) comprenant hors-d'œuvre, fromages, desserts et plats protidiques utilisables en cas de besoin. Ces repas seront réputés être la propriété du prestataire, il ne pourra en disposer qu'à la condition d'en avertir la ville d'une télécopie indiquant le nombre de repas (ou de parties de repas) pris et les motifs de ce prélèvement.

Ces stocks seront reconstitués dès le lendemain.

La facturation doit correspondre au nombre de repas effectivement consommés.

## **Article 4 – Modalités de sélection des denrées**

### **4.1. Les critères d'achats des produits**

#### **A) - Produits frais et réfrigérés**

La fourniture de produits frais et réfrigérés concerne les produits des catégories suivantes :

- **viande et charcuterie ;**
- **préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées ;**
- **légumes et fruits préparés réfrigérés ;**
- **fruits, légumes et pommes de terre (autre que surgelés) ;**
- **produits laitiers ;**

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

- liste des ingrédients (y compris les additifs éventuels) ;
- quantité nette (masse nette et (ou) masse nette égouttée) ;
- identification du lot de fabrication ;

- indication de la date et du lot de fabrication ;
- date limite de consommation ;
- reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpe le cas échéant ;
- les conditions particulières de conservation ;
- nom ou raison sociale du fabricant, du conditionneur ou du distributeur ;
- lieu d'origine ou de provenance.

## **B) Fourniture de viandes**

### **b.1) Les viandes :**

**Nota :** La viande fournie devra être de la viande fraîche et non surgelée. (Exception faite des steaks hachés qui devront être surgelés)

Le prestataire devra livrer des viandes répondant aux spécifications techniques du GEMRCN pour chaque catégorie, et utiliser les dénominations fixées dans les codes des bonnes pratiques.

#### **- Provenance et qualité des viandes :**

\_ Toutes les viandes livrées doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français.

\_ Les viandes livrées découpées, désossées ou en pièces de détail doivent provenir d'ateliers de découpe français ou étrangers agréés ou immatriculés par les Services Vétérinaires (Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements).

\_ Pour la fourniture de viande bovine, le prestataire devra préciser certaines informations relatives à la traçabilité des viandes :

- Le pays de naissance
- Le pays d'élevage
- Le pays d'abattage

**=>lorsque ces trois mentions sont identiques : « origine : nom du pays »**

- Le pays de découpe

\_ Les denrées proviendront de carcasses classées S (supérieures), E ou U ou R dans le classement EUROP mais en aucun cas inférieures.

\_ L'état d'engraissement sera classé très faible/ maigre, faible/peu couvert ou moyen, mais en aucun cas supérieur.

\_ Les viandes à cuire de façon traditionnelle seront privilégiées par rapport aux viandes cuites sous vide.

### **b.2 La viande bovine :**

- **Catégorie : jeunes bovins**

- **Type racial : à viande**

Sauf pour la viande hachée qui pourra provenir de bovins de race laitière, 100% muscle sans additif. Les bovins sont garantis nourris à 75% d'herbes et de fourrages et sans farine animale.

Les pièces dénommées ci-après seront utilisées :

- **Pour les rôtis :** Tende de tranche
- **Pour les viandes braisées :** Paleron à braiser
- **Pour les sautés :** Macreuse à braiser sans jumeau nerveux
- **Pour les steaks hachés et bœuf haché :**

\_ conformes au décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 ;

- \_ le prestataire devra s'approvisionner en steak haché cuit ;
- \_ le bœuf haché est fabriqué exclusivement à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant de la basse côte ;
- \_ La teneur en matière grasse de même que le rapport : « collagène – protéines de viande » ne doit pas dépasser 15% y compris pour les préparations à base de viande hachée (type hachis Parmentier).

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point » c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

### ***b.3 Veau :***

Les viandes de veau de type racial : « VIANDE » sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- Selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau est rosé clair
- Les animaux ont eu une nourriture à base de lait sans adjonction aucune de graisses animales
- La viande provient d'animaux supérieurs à 3 mois et de moins de 6 mois d'âge
- **Pour les rôtis de veau :**
  - \_ Utilisation d'épaule
  - \_ Ils sont parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture. La surface de gras ne doit pas excéder les 10% de chaque tranche.

### ***b.4 L'agneau :***

- **Catégorie : agneau de moins de 12 mois**

- **Type racial : à viande**

Les agneaux sont garantis nourris sans farine animale.

- **Sautés d'agneau :** Utilisation de l'épaule désossée
- **Viande froide d'agneau :** Il est utilisé uniquement du « gigot d'agneau » désossé

### ***b.5 Le porc :***

La viande porcine est issue d'animaux nourris sans farine animale.

Les viandes de porc seront abattues dans un abattoir agréé en France.

Les viandes de porc sont au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- issues de porc charcutier
- valeurs de la TVM (teneur en viande maigre) supérieure à 54%
- **Rôtis de porc, côtes, grillades :**
  - \_ utilisation de longe entière, d'échine ;
  - \_ parfaitement parés, dégraissés de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture ;
  - \_ la surface de gras ne doit pas excéder les 10% de chaque tranche.
- **Sauté de porc :** Utilisation d'épaule
- **Jambon :** De qualité supérieure, sans couenne selon le code des usages de la charcuterie.
- **Saucisse de Toulouse :** De qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder les 25%.

### **b.6 Le Poulet (découpes et dérivés de poulet) :**

Les denrées seront des volailles fermières, élevées en plein air ou en liberté, de 81 jours minimum répondant à la classification Label Rouge ou équivalent, et alimenté à 100% en minéraux/ végétaux/ vitamines dont 75% de céréales minimum ou matières premières issues de l'agriculture biologique.

### **b.7 La dinde :**

Les viandes de dinde sont issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage et doivent être garantis : sans alimentation contenant des OGM avec une alimentation excluant les farines animales.

- **Rôtis de dindonneau** : Il s'agit de rôti de filet de dindonneau non saumuré

- **Sautés de dinde** :

\_ non saumuré

\_ garanti sans os et sans cartilage

- **Cordons bleus** :

\_ frais ou surgelés

\_ ils ne sont pas fabriqués à partir de viande reconstituée le pourcentage maximum de panure est de 25%

\_ le pourcentage maximum de matières grasses est de 10%

\_ ils ne comportent pas de porc

Sont exclues les viandes traitées par attendrisseur.

Pour les plats reconstitués, l'origine des différentes composantes alimentaires ainsi que les conservateurs et d'autres colorants et ingrédients doivent être précisés.

### **c.1) Conditionnement des viandes :**

Les viandes seront conditionnées sous vide conformément à la réglementation en vigueur (norme AFNOR NF V 46.007, relative à la Traçabilité des viandes gros bovins en abattoir, V 46.010 relative à la Traçabilité des viandes Gros bovins identifiés (ateliers de découpe, de désossage, travail de la viande, conditionnement et vente).

Aucune viande ne sera livrée bardée et ficelée, à l'exception des tournedos, paupiettes et assimilés et sauf demande expresse du gestionnaire du restaurant scolaire de DUCLAIR.

Pour la fourniture de viandes fraîches découpées et piécées, le conditionnement sera sous pellicule plastique inodore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure).

Les viandes ou viandes piécées avec os ainsi que les viandes non conditionnées sous vide, devront être protégées par un matériau transparent incolore et inodore, à usage alimentaire. Dans ces conditions, le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf, agneau).

Le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra dans tous les cas être au moins égal aux 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation.

Les emballages ne seront pas consignés.

Les sacs individuels ainsi que les emballages porteront les mentions suivantes :

- indications réglementaires ;

- nature du morceau et liste des morceaux renfermés pour les emballages non individuels ;

- poids net ;

- date de conditionnement ;

- date limite de consommation ;

- numéro du lot ;
- l'origine du produit ;

Pour les volailles, en application des règlements européens n°1234/2007 et 1538/91 établissant les normes de commercialisation des viandes de volailles les mentions suivantes devront obligatoirement être indiquées sur l'emballage :

- classe : la classe A correspond aux exigences minimales de présentation d'une carcasse destinée au consommateur final (absence de plumes, absences de lésions, etc.) ;
- poids total en kg ;
- état (frais) et la température d'entreposage recommandée ;
- n° d'enregistrement de l'abattoir ;
- mention du pays d'origine si la viande de volaille est importée.

#### **Seront refusées à la livraison les viandes :**

- Emballées dans des caisses en bois ou cageots en bois (matériaux non lavables) ;
- Emballées dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés ;
- Livrées dans des récipients plastiques ou métalliques ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

#### **Grammage des viandes découpées :**

Les grammages des pièces de viande livrées ne devront pas différer de + à – 5% pour les viandes sans os, par rapport au grammage demandé.

#### **Contrôle à l'admission des fournitures :**

Les contrôles lors de la réception porteront sur les points suivants :

- Qualité (par contrôle visuel) :
  - \_ Provenance d'établissements ou d'ateliers de fabrication répondant aux prescriptions du présent cahier des charges.
  - \_ Vérifications que la viande n'a subi depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité.
  - \_ Vérification de la température de transport.
  - \_ Vérification que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, en particulier que les poches de viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées.
  - \_ Vérification que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande (absence de couleurs, d'odeurs et de goûts anormaux).

La Ville se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés par un laboratoire spécialisé.

#### **c.2) Fourniture de produits de la mer ou d'eau douce**

**Nota :** Le poisson fourni devra être surgelé hormis les poissons fumés

Le poisson servi répondra aux caractéristiques suivantes :

- Provenance d'élevage possible, le prestataire devra cependant prévoir des filières garantissant la qualité et privilégiant une alimentation conforme à la réglementation française en vigueur, soit excluant toute alimentation d'origine animale.
- \_ Filet de poissons surgelés en mer

\_ Les produits à base de poisson contiendront plus de 70% de poisson avec un rapport Protéines/Lipides > 1.5.

Les préparations « maison » seront privilégiées

Les poissons seront présentés sous forme de filet varié sans arête.

Les sacs individuels ainsi que les emballages (caisses) porteront les mentions suivantes :

- nom et adresse du fournisseur (origine du produit) ;
- nom et adresse du destinataire ;
- dénomination de l'espèce de poisson ;
- nature du morceau et liste des morceaux renfermés pour les emballages non individuels ;
- poids net (le poids net du produit doit exclure l'eau du givrage) ;
- date de conditionnement ;
- date limite de consommation, et mode de consommation (sous glace entre 0°C et + 2°C=) ;
- numéro du lot.

Les emballages ne seront pas consignés.

**Seront refusés à la livraison les poissons :**

- emballés dans des caisses en bois ou cageots en bois (matériaux non lavables) ;
- emballés dans des cartons ne présentant pas une rigidité suffisante ou ayant déjà été utilisés ;
- livrés dans des caisses en polystyrène ne présentant pas un état de propreté satisfaisant.

**Mode de présentation et grammage des poissons :** Les poissons devront être livrés sous la forme de :

- poissons entiers et éviscérés, sauf pour les poissons de petite taille (sardine, anchois, éperlan etc.) ;
- poissons vidés et poissons étêtés vidés ;
- poissons pelés : type squales vendus sous la forme de saumonette (roussette etc.) ;
- poissons en ailes : les raies et pocheteaux.

La Ville se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés par un laboratoire spécialisé.

### **c.3) Fruits et légumes frais**

Devront être **privilégiés impérativement les fruits et légumes frais de saison** (pommes, poires, oranges, clémentines, fraises, framboises, bananes, raisins, kiwis, abricots, melons...).

Des normes de qualité ont été définies au niveau communautaire. Les fruits et légumes frais devront ainsi être conformes au seuil minimal de qualité défini ci-après. Les fruits et légumes doivent être :

- **Entiers** ;
- **Sains** : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations ;
- **Propres** : pratiquement exempts de matière étrangère visible pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites, exempts d'odeur ou de saveur étrangère à leurs caractéristiques propres ;
- **Suffisamment développés** pour que leur degré de maturation soit bon au moment de leur consommation.

Les catégories souhaitées de fruits et légumes sont les suivantes :

- **catégorie Extra ou catégorie I** (bonne qualité)

Doivent être servis exclusivement des fruits de catégorie Extra ou catégorie I et de calibre correspondant aux convives adultes (voir GEMRCN) à l'exclusion des légumes de 4<sup>e</sup> catégorie. Les carottes pourront être achetées propres et éboutées mais seront râpées sur place.

Les emballages utilisés pour les productions françaises doivent être conformes à la réglementation et aux normes françaises lorsqu'elles existent.

En tout état de cause, les emballages et matériaux de conditionnement doivent toujours être propres et sains et ne doivent pas émettre d'odeurs particulières (notamment de résine ou de moisi) susceptibles d'être communiqués aux denrées.

#### **Pour les légumes préparés :**

Ils seront conditionnés sous pellicule plastique inodore, incolore, réservé à l'usage alimentaire et sous vide (scellé par thermo-soudure) conformément à la réglementation en vigueur.

Les légumes doivent être suffisamment blanchis (sauf exception) : ils peuvent être précuits, cuits ou pré-frits.

L'emploi des additifs et assimilés doit répondre aux spécifications de l'arrêté du 2 octobre 1997, modifié, relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

#### **Etiquetage :**

Chaque colis devra porter un étiquetage complet, conformément à la législation en vigueur. Le marquage doit être indiqué en caractère lisible et visible sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- nature du produit ;
- nom de la variété ;
- origine du produit ;
- catégorie de classement ;
- calibre ;
- identification de l'emballer ou de l'expéditeur en clair ou sous la forme d'une identification symbolique ;
- identification du lot (il s'agit le plus souvent du jour de conditionnement).

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent sur l'emballage en plus des mentions énumérées ci-dessus, une étiquette normalisée de couleur différente en fonction de la catégorie de classement :

- rouge pour la catégorie Extra et verte pour la catégorie I.

Le prestataire ne devra pas fournir des produits étiquetés OGM (organismes génétiquement modifiés).

Les fruits et légumes sont transportés dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillures par poussières, éclaboussures etc. (arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale).

Certains fruits ou légumes fragiles ainsi que les légumes préparés, devront être transportés dans des véhicules frigorifiques. Les fruits rouges, pêches etc. nécessitent notamment un transport réfrigéré. A l'arrivée ces fruits doivent être placés en chambre froide à la température indiquée par le fournisseur.

Le contrôle de la température des engins doit être facilement vérifiable.

Le personnel chargé des manutentions des fruits et légumes doit observer des règles d'hygiène strictes et notamment porter des vêtements propres et avoir les mains propres.

**Devront être refusés à la livraison les fruits et légumes :**

- ne respectant pas les normes de qualité définies précédemment ;
- livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

**Contrôle à la réception des fruits et légumes :** Il devra être procédé au contrôle :

- du respect de la commande portant sur la dénomination des produits, la fraîcheur et la maturité des fruits et légumes, le calibrage, la catégorie etc. ;
- des conditions de livraisons : température des produits livrés, propreté du chauffeur et de son véhicule etc. ;
- tout autre contrôle jugé utile.

**c.4 Produits laitiers**

Les fromages devront être accompagnés des indications suivantes :

- dénomination du fromage ;
- nom et adresse du fabricant ou numéro d'immatriculation ;
- lieu de fabrication ;
- teneur en matière grasse (pour 100 grammes de fromage ramenés à l'état sec) ;
- la nature du lait employé (lait de vache etc.) ;

Les fromages frais et yaourts doivent comporter en outre, la date limite de consommation et la mention « tenir au frais ».

**Délais de garantie de conservation :**

La date limite de consommation devra être garantie avec un minimum de 15 jours à compter de la date de livraison.

La durée de cette garantie s'étend jusqu'à la date limite de consommation, sous réserve de conditions de manutention et d'entreposage convenables.

**Emballage :**

Les emballages utilisés doivent être conformes aux normes en vigueur. Notamment, le conditionnement et l'emballage utilisés doivent garantir la préservation de toutes les qualités du produit et sa conservation optimale.

**Transport et livraison :**

Les produits laitiers sont transportés dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures (Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale).

Les produits laitiers devront être transportés dans des véhicules frigorifiques ayant reçu l'agrément nécessaire.

Le contrôle de la température des engins doit être facilement vérifiable.

La température de stockage et de transport des produits laitiers devra être comprise entre 0°C et 4°C. Le personnel chargé des manutentions des produits doit observer des règles d'hygiène strictes et notamment porter des vêtements propres et avoir les mains propres.

**Seront refusés à la livraison les produits laitiers :**

- ne respectant pas les normes de qualité en vigueur ;
- livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté suffisant. :

**c.5) Règles spécifiques au beurre :**

Le beurre doit correspondre à la spécification du GEMRCN.

La dénomination beurre est réservée au produit laitier de type émulsion d'eau dans la matière grasse obtenue par des procédés physiques et dont les constituants sont d'origine laitière.

Il doit présenter pour 100 grammes de produit fini, 82 grammes au minimum de matière grasse butyrique, 2 grammes au maximum de matière sèche non grasse et 16 grammes au maximum d'eau.

La fourniture du beurre portera sur un beurre laitier pasteurisé, c'est-à-dire un beurre fabriqué en laiterie à partir de composants ayant subi un traitement thermique au moins équivalent à la pasteurisation.

Il doit avoir un arôme de beurre frais, une couleur uniforme. Aucune matière végétale ne doit être ajoutée.

Le beurre de remalaxage est interdit.

En cas d'utilisation de margarine, sa composition ne devra pas comprendre plus d'1% de matière grasse transformée. Les emballages doivent être clos.

Les papiers utilisés pour le conditionnement seront soit aluminisés, soit sulfurés. Il s'agira en tout état de cause de matériaux réservés à l'alimentation humaine.

Outre la non-conformité avec la réglementation en vigueur, ne seront pas admis les beurres présentant les altérations suivantes :

- décoloration ou suiffage ;
- hyper coloration artificielle ;
- rancissement ;
- odeur et saveur anormales ;
- moisissures et colonies microbiennes.

**c.6) Produits lactés :**

Les produits lactés pourront être les suivants :

- yaourts sucrés ou non sucrés, nature, aux fruits
- petits suisses
- fromages blancs
- desserts lactés

## **d) - Produits d'épicerie et conserves**

### **d.1) Dispositions générales pour les produits appertisés, conserves et semi-conserves**

#### **d.1.1) Normalisation des boites de conserves :**

Les boites de conserves doivent être conformes aux normes AFNOR.

La qualité du fer blanc utilisé devra être conforme aux normes en vigueur.

#### **d.1.2) Conditions de refus des produits livrés :**

Devront être refusées à la livraison :

- Les boîtes bombées (le décret du 10 février 1955 pris pour l'application en ce qui concerne le commerce des conserves et semi-conserves alimentaires de la loi du 1er août 1905 modifiée et complétées sur la répression des fraudes précise, article 4, que si plus de 25 % des boîtes d'un même lot présentent de tels défauts, ce lot doit être retourné au fabricant.) ;
- Les boîtes becquées qui présentent une pliure sur le métal des fonds ;
- Les boîtes présentant une anomalie de serti ;
- Les boîtes rouillées ;
- Les boîtes fortement cabossées dont les sertis, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des micros-fuites ;
- Les boîtes ne présentant pas de garantie de salubrité suffisantes.

Les boîtes rejetées doivent être enlevées par le fournisseur au lieu d'entreposage dans un délai de 10 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

#### **d.1.3) Date limite d'utilisation optimale :**

La date limite d'utilisation optimale des produits livrés devra être d'au moins 4 mois à compter de la date de livraison des produits.

## **E) Règles générales pour l'épicerie**

Chaque produit d'épicerie doit répondre aux spécifications techniques fixées ou approuvées par le GEMRCN. Le prestataire ne devra pas fournir de produits étiquetés O.G.M (organisme génétiquement modifié.)

### **e.1) Emballages :**

Les emballages devront être adaptés à chaque type de produits, conformément aux normes existantes. Ils doivent être sains, permettre d'isoler le produit contre les pollutions extérieures, protéger de l'humidité, être étanches, et ne communiquer aucun goût aux produits.

### **e.2) Produits :**

#### **Les huiles alimentaires :**

Les huiles alimentaires devront répondre à la réglementation en vigueur, et seront notamment conformes à la spécification technique n° E.1.79 du GPEMDA (GEMRCN).

#### **Pâtes alimentaires :**

Toutes les pâtes alimentaires devront répondre à la réglementation en vigueur, et être notamment conformes à la décision n° A.1.56 du GPEMDA (GEMRCN).

#### **Riz :**

Le riz doit répondre à la réglementation en vigueur et correspondre notamment à la spécification technique n°A.3.75 du GPEMDA (GEMRCN).

### **Légumes secs :**

Ils doivent répondre à la réglementation en vigueur et correspondre notamment à la spécification technique n° A.4.69 du GPEMDA (GEMRCN) concernant les haricots, les lentilles, pois chiches, pois ronds verts et pois décortiqués et cassés.

### **Autres produits secs :**

Les différents produits entrant en fourniture doivent répondre aux règlements en vigueur et aux décisions du GPEMDA (GEMRCN) données ci-après :

- A.2.56 : semoule
- A.6.6. : couscous
- A.H4.81 : préparations pour desserts divers

### **Produits à base de céréales :**

Les différents produits entrant en fourniture doivent répondre aux règlements en vigueur et aux décisions du GPEMDA (GEMRCN) données ci-après :

- A.8.72 : farine de blé tendre
- A.9.83 : pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries

### **Autres produits d'épicerie :**

Les différents produits entrant en fourniture doivent répondre aux règlements en vigueur et aux décisions du GPEMDA (GEMRCN) données ci-après :

- Assaisonnement – Produits condimentaires - Vinaigre : H.8.58
- Sucre : H.1.78
- Produits de chocolats en tablettes en bâtons : H.5.82
- Café : H.3.78

Les condiments seront livrés frais, à l'état naturel. Le prestataire fournira sel, poivre, moutarde, sucre en conditionnement individuel. Le ketchup et la mayonnaise seront également fournis en conditionnement individuel uniquement quand ces ingrédients seront prévus au menu.

La vinaigrette industrielle est exclue. Pour les assaisonnements, le prestataire est tenu de proposer de l'huile de colza et de l'huile d'olive ainsi qu'un vinaigre de bonne qualité.

### **e.3) Conditions de refus des produits livrés :**

- Les boîtes ou autre emballage fortement cabossés dont les sertis, la soudure ou l'agrafage du corps peuvent céder et présenter des micros-fuites ;
- Les boîtes ou autre emballage ne présentant pas de garantie de salubrité suffisantes.

Les boîtes et autres produits rejetés doivent être enlevés par le fournisseur au lieu d'entreposage dans un délai de 10 jours à compter de la notification de la décision de rejet.

### **F) - Produits surgelés ou congelés**

La fourniture de produits surgelés ou congelés concerne les catégories suivantes :

- **poissons ;**
- **steaks hachés cuits ;**
- **légumes – fruits ;**
- **divers (desserts, plats cuisinés etc.).**

## **g.1) Règles générales pour les produits surgelés**

### **g.1.1) Le transport des surgelés**

Les produits surgelés et congelés sont transportés par des professionnels, dans le respect de la réglementation existante (notamment arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale).

Pour l'entreposage, les produits conditionnés et emballés doivent être conservés dans les chambres froides à une température inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$ . Cette prescription s'applique aux entreposages successifs que peuvent subir les produits.

Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température qui ne pourra dépasser trois degrés Celsius, de sorte que la température à la surface de l'aliment n'excède jamais  $-15^{\circ}\text{C}$ .

#### **La double obligation des professionnels :**

##### **- Obligation de résultat :**

\_ Les denrées ne doivent pas dépasser la température maximale fixée par la réglementation en vigueur.

##### **- Obligation de moyen :**

\_ Les engins utilisés pour le transport sont assujettis à un agrément qualitatif, renouvelable tous les trois ans. Ils doivent avoir obtenu une classification conforme à la réglementation en vigueur.

\_ La directive n° 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine prescrit que les moyens de transports et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température ; les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à disposition des agents chargés du contrôle.

### **g.1.2) Le contrôle du transport :**

L'agrément est signalé en lettres rouges figurant à l'avant du véhicule avec la date limite de validité de l'agrément technique. Les surgelés doivent obligatoirement être livrés dans des véhicules agréés. Ces véhicules doivent être équipés de dispositifs de production ou de stockage de froid pour permettre le maintien de la température au niveau requis.

Par ailleurs, il existe un agrément sanitaire attesté par un document d'accompagnement et qui peut être vérifié à la demande des professionnels.

## **g.2) fruits et légumes surgelés ou congelés**

Les fruits et légumes surgelés ou congelés doivent respecter la réglementation en vigueur, et notamment la décision n° F 8.99 du GEMRCN.

Les fruits et légumes surgelés doivent être :

- De coloration caractéristique de la variété
- Exempts de saveurs et odeurs étrangères ; de matières étrangères d'origine animale, végétale (tige, feuille, etc.), minérale (terre, sable etc.) ; dégâts par écrasement ou provoqués par des insectes ou maladie.

L'emploi des additifs et assimilés doit répondre aux spécifications de l'arrêté du 2 octobre 1997, modifié, relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

### **g.3) Le pain**

Le pain sera de fabrication artisanale frais du jour : le titulaire devra se fournir chez un artisan boulanger et présenter un pain frais du jour non tranché et non entreposé dans des enceintes frigorifiques (y compris pendant la livraison).

*A titre indicatif, 1 baguette pour 12 enfants de maternelle et 1 baguette pour 10 enfants d'élémentaire.*

*Nota : le pain n'est pas automatique. Il est à ajuster selon le menu du jour. Les menus devront préciser si le pain est servi ou non. Et en fonction, la commande est réalisée ou non.*

### **H) - Divers**

Les pâtisseries pourront être fraîches ou surgelées. Les desserts "**fait maison**" sont à encourager (compote de fruits, flan, gâteaux et pâtisseries tels que les tartes...)

Les préparations industrielles concernant les entrées chaudes (type pizza) : la qualité de la garniture sera privilégiée. La pizza "**fait maison**" sera appréciée. Les quiches devront être issues d'une fabrication "**maison**" également.

### **J) Obligations réglementaires (denrées alimentaires, hygiène)**

Le prestataire s'engage à respecter l'ensemble des exigences réglementaires communautaires et nationales en vigueur

[La qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](#)

[Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](#)

[Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition \(GEM-RCN\)](#)

Recommandation nutrition -version 2.0 et mise à jour en juillet 2015

[Politique éducative de santé dans les territoires académiques](#)

Circulaire n° 2011-216 du 2 décembre 2011

## **Article 5 – La Production des repas et le service**

### **5.1 Prestation générale**

Le prestataire s'engage, pendant toute la durée de l'accord-cadre, à assurer régulièrement la continuité du service, c'est-à-dire la confection des repas tous les jours, sans pouvoir invoquer l'indisponibilité, même temporaire, du personnel affecté au site. En cas de non-respect de cet engagement, le prestataire se verra appliquer les pénalités prévues dans ce cas.

La Collectivité se réserve le droit de demander au Titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de stockage et livraison des plats cuisinés du prestataire.

Les visites médicales prévues par la loi pour le personnel seront assurées par le service médical du prestataire et à sa charge.

Les certificats médicaux d'aptitude seront transmis à la Collectivité sous les quarante-huit heures après la date de chaque visite.

Le prestataire fournira les produits pharmaceutiques nécessaires au titre de la réglementation sur le travail.

L'organisation du travail incombe au prestataire qui en dirige et contrôle l'exécution afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent marché et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

### 5.1.2 Remplacement du personnel

Le titulaire organise seul le planning des congés annuels de l'ensemble de son équipe. Toutefois, il portera une attention particulière à ce que l'ensemble de l'équipe soit présente durant les périodes d'ouverture de l'établissement scolaire et du centre aéré.

En cas de congé maladie ou de toute autre cause entraînant une indisponibilité momentanée du personnel, le titulaire procédera à son remplacement par du personnel appartenant à sa société ou recruté par lui et ce dans les plus brefs délais afin d'assurer la continuité du service public qui lui est confié par le présent marché. Le remplacement du responsable de site fera l'objet d'une information systématique à la ville.

En effet, le titulaire s'engage à assurer et à prendre en charge le remplacement de son personnel absent et à affecter constamment un effectif suffisant pour assurer la bonne continuité du service dans quelque condition que ce soit.

En aucun cas, les remplacements de personnels ne peuvent avoir des répercussions sur le prix et la qualité du repas.

La ville peut exiger dans le cadre des procédures imposées par le Code du Travail et la convention collective le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service. Le titulaire devra porter à la connaissance de la ville la totalité des éléments d'information en sa possession relatifs aux fautes graves commises et à leur(s) auteur(s).

### 5.1.3 Formation du personnel

Le titulaire assure la formation initiale et permanente du personnel exécutant sur le site du restaurant scolaire de Duclair.

Il s'agit au minimum des formations techniques nécessaires à la réalisation de la mission confiée, notamment dans les domaines de l'hygiène alimentaire, de l'équilibre nutritionnel et de la sécurité.

Le titulaire assurera au personnel affecté au service et selon ses fonctions, la formation nécessaire :

- à l'utilisation des procédés techniques mis en place,
- à la mise en œuvre des procédés applicables dans les domaines de l'hygiène alimentaire,
- à l'évolution de la réglementation qui sera réactualisée en permanence
- à la gestion des déchets (valorisation, économie à la source...)

Le titulaire s'assurera en outre régulièrement de l'application conforme par les personnels de la méthode HACCP.

Les dispositions de formation spécifique au présent marché devront être portées à la connaissance de la Collectivité.

## **5.2 Mise à disposition des locaux et matériels**

- L'engagement du prestataire au titre du présent accord-cadre l'est notamment en considération des locaux et matériels mis à sa disposition par la Collectivité.

La Collectivité garantit au prestataire pour la durée du présent contrat et pour les besoins de l'exécution des prestations, l'utilisation gratuite, paisible et continue de locaux et matériels dont le prestataire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

- Un état des locaux et matériels affectés par la Collectivité au fonctionnement de la cuisine sera établi contradictoirement à la date de prise d'effet du présent accord-cadre (sous 2 semaines) et y sera annexé pour en faire partie intégrante, ainsi qu'en fin de période de validité (2 semaines avant la fin). Ces états des lieux sont à la charge du prestataire. A l'entrée du prestataire, la Collectivité fournira l'état des lieux établi par le prestataire sortant.

Au terme de l'accord-cadre, qu'il y ait eu ou non reconduction, les deux états des lieux serviront de base, s'il y a lieu, à l'établissement du décompte des sommes dues par le prestataire au titre des détériorations subies par les locaux et matériels qui lui ont été confiés, par suite de négligence, de dégradation volontaire ou d'utilisation non conforme, du fait de son personnel exclusivement.

- Les dysfonctionnements et pannes de matériel (lorsqu'ils relèvent d'obligations d'entretien de la Collectivité) devront être signalés dès leur survenance par le personnel du prestataire affecté à la cuisine. Ces signalements devront être effectués vers les services techniques municipaux exclusivement. Les coordonnées nécessaires (n° de téléphone, adresse de courrier électronique, n° de télécopie) seront remises au prestataire dès le début d'exécution du présent accord-cadre.

En ce qui concerne les souhaits d'évolution ou d'ajustements (exemple : achat de nouveau matériel, renouvellement de matériel), les souhaits de réassort de vaisselle et tous autres souhaits susceptibles d'une façon ou d'une autre d'excéder les obligations d'entretien incombant à la Collectivité, ceux-ci devront être soumis à la Collectivité exclusivement par la hiérarchie (à minima : responsable de secteur) du personnel du prestataire affecté en cuisine et non par ce personnel lui-même, uniquement sous forme d'une lettre circonstanciée adressée en Mairie, accompagnée le cas échéant d'un chiffrage ou à défaut d'une estimation.

Pour la bonne règle, le prestataire s'engage à signaler immédiatement à la direction de la ville tout incident ou accident survenant dans les locaux affectés à l'exécution des prestations, afin de permettre à la Collectivité, le cas échéant, de prendre toutes les mesures nécessaires en vue de la continuité du service.

De plus, il s'engage à faire auprès de sa compagnie d'assurance et dans le délai prescrit, toute déclaration de sinistre susceptible d'engager la responsabilité de son entreprise et, pour ce qui est du matériel, à prendre directement en charge la part des frais de remise en état non couverte par la franchise.

Le prestataire doit fournir à la direction de la ville un rapport circonstancié sur tout sinistre affectant une personne, quelle qu'elle soit et/ou le matériel de la Collectivité, dans lequel figureront tous renseignements permettant l'identification de la personne et, s'il y a lieu, du tiers responsable.

- La Collectivité déclare connaître et s'engage à respecter les dispositions légales et réglementaires, notamment en matière d'hygiène et de sécurité du travail. Elle s'engage à effectuer sans délai les modifications et réparations que ces dispositions rendraient nécessaires. A cet effet, elle s'engage à mettre en conformité avec les dispositions et les prescriptions administratives les locaux, agencements, matériels, installations et mobiliers confiés au prestataire et à les y maintenir en toutes circonstances, de sorte que la responsabilité du prestataire ne puisse être engagée à ce sujet.

- La Collectivité autorise les membres de la Commission Hygiène et Sécurité du prestataire, qui préviendra préalablement de cette visite la Collectivité, à entrer dans les locaux.

Le défaut de conformité, qui entraînerait un risque d'accident du travail immédiat pour le personnel du prestataire travaillant sur place, pourra justifier l'interruption de la prestation du prestataire sans constituer une inexécution imputable à ce dernier.

- La Collectivité s'engage à effectuer les travaux d'entretien technique et de réparation des locaux et matériels confiés au prestataire de sorte que ce dernier puisse assurer ses prestations dans des conditions normales.

- La Collectivité s'engage à porter, en temps utile, à la connaissance du prestataire toutes stipulations conventionnelles à respecter par lui-même, son personnel et ses fournisseurs.

- Il est expressément convenu entre les parties que les obligations du prestataire seront, de plein droit et sans formalité, suspendues, sans constituer une inexécution imputable à ce dernier :

- Notamment, en cas de trouble dans les locaux de la Collectivité, de l'interruption de jouissance, de défaut dans la fourniture des fluides, de fonctionnement intermittent, défectueux ou non conforme à la réglementation (installations, appareils, agencements et mobiliers).

- Et d'une façon générale lors de tout événement constituant un cas de force majeure, quelle qu'en soit la nature ou la cause, empêchant en tout ou partie le prestataire d'effectuer ses prestations dans des conditions normales.

En cas de suspension de l'accord-cadre, la Collectivité s'engage à indemniser le prestataire, sur présentation de justificatifs, des frais (denrées périssables ou autres) supportés par le prestataire pendant la période de suspension.

#### 5.2.1 Frais de fonctionnement

##### *A la charge du prestataire*

Le prestataire achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés au fonctionnement de la cuisine scolaire :

- Les denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas et les boissons ;

- Ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau ;

- Et d'une façon générale, toutes les denrées, consommables et fournitures nécessaires à l'accomplissement de sa mission.

- Le prestataire fournit et entretient le linge de cuisine et de service de son personnel. Il fournit les chaussures de sécurité de son cuisinier, ainsi que les tenues de travail y compris les toques ou charlottes et les gants à usage unique, qui seront renouvelées chaque jour.

- Une hygiénoscopie semestrielle sera réalisée par le service qualité du prestataire.

- Les frais relatifs aux contrôles sanitaires sont à la charge du prestataire.

- La démarche H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) est mise en place par le prestataire et les manuels mis à disposition sur le site au plus tard à la date d'effet du présent accord-cadre.

Le titulaire devra fournir, sans délai, à la Collectivité les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera effectuer conformément à la réglementation, ainsi que de l'autocontrôle qu'il réalisera une fois par trimestre.

Le titulaire devra, en outre, accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Collectivité et pratiqué par un laboratoire désigné par celle-ci.

- Le prestataire s'engage à respecter scrupuleusement la législation relative à la réalisation de repas en Collectivité. Il s'engage, spécifiquement, à respecter l'annexe IV point 5 de l'arrêté du 21 décembre 2009, modifié par l'arrêté du 7 mai 2020 (conservation des plats témoins), afin de pouvoir procéder à des analyses en cas de toxi-infection.

- Les attestations de formation du personnel du prestataire seront communiquées à la Collectivité le jour de la prise de service au plus tard.

Sont également incluses dans les prestations et fournitures du personnel :

- La fourniture des produits d'entretien du sol et des produits lessiviels.
- L'entretien de la cuisine (murs à hauteur d'homme, sol, plans de travail, évier, plaque de cuisson, four).
- L'entretien courant du gros et du petit matériel de cuisine.
- La fourniture du linge à usage unique, sacs poubelles, film étirable, papier aluminium.
- La rémunération du personnel et les charges sociales
- Les serviettes de table à usage unique pour les repas servis

#### *A la charge de la Collectivité*

- Entretien du bâtiment (grosse réparation et second œuvre),
- Maintenance du gros matériel,
- Fourniture et remplacement de la vaisselle cassée,
- Fourniture des containers destinés au stockage temporaire des déchets, le tout conforme à tout moment à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène,
- Curage et vidange des égouts, évacuation des déchets, ordures et emballages ainsi que des eaux grasses,
- Contrats de dératisation, désinfection, désinsectisation,
- Fourniture des fluides (électricité, force et lumière, gaz, eau froide, eau chaude 50°C),
- Contrat d'entretien de la hotte d'extraction,
- Chauffage et conditionnement d'air, évacuation et traitement des eaux usées, des vapeurs, buées et gaz usés, nettoyage des vitres.

## **Article 6 – Les contrôles**

Les contrôles seront effectués sur la base des textes en vigueur ayant trait à l'alimentation. A raison **d'une fois par mois**, un laboratoire agréé et indépendant effectuera des contrôles microbiologiques/bactériologiques sur les échantillons des plats servis. Les résultats seront transmis à la Collectivité.

La Collectivité 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 mises en œuvre et notamment, leur conformité au regard de la méthode H.A.C.C.P.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs, dont la liste sera produite au titre du mémoire technique et tenue à jour dès que besoin.

La Collectivité pourra demander à tout moment, la production des documents d'accompagnement, des factures d'achats, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

### **6.1. Contrôle quantitatif et qualitatif des prestations**

Le responsable désigné par la Collectivité ou toute personne mandatée par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits servis répondent aux normes fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux engagements, souscrits par le titulaire à travers notamment son mémoire technique.

Le titulaire établira chaque jour un état indiquant le nombre de repas et plus généralement, toutes les prestations servies pour chaque catégorie de convives.

Le responsable désigné par la Collectivité vérifiera la conformité des repas servis.

Si, à l'issue de ces contrôles, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera opéré des réfections dans les conditions définies au C.C.A.P. Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son remplacement serait à la charge du Titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

Seuls les repas servis sont facturés.

## **Article 7 – Commission de suivi des prestations**

Deux fois par an à la demande de la Collectivité, le titulaire sera tenu de participer ou d'être représenté, avec l'ensemble des services concernés au sein de chacune des réunions de commission de suivi du présent accord-cadre. Il aura à charge d'apporter tous les éléments de réponses détaillés à tous les points abordés durant celle-ci.

Le titulaire,  
Date + signature  
"lu et approuvé"

La Collectivité,  
Date + signature  
"lu et approuvé"