

GILETTE



MAIRIE DE GILETTE

Marché de fourniture et livraison de repas en liaison froide

Dossier de consultation des entreprises

Date : juin 2015

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)

SOMMAIRE

Article 1 : Objet de la consultation

Article 2 : Respect des normes d'hygiène et de sécurité – Dispositions communes aux trois lots

Article 3 : Définitions de prestations

Article 4 : Modalités d'exécution

Article 5 : Conditions d'exécution des prestations en terme de moyens de fonctionnement

Article 6 : Développement durable

Article 1 : Objet de la consultation

L'objet du marché concerne la fourniture et la livraison de repas conditionnés en liaison froide au service de restauration scolaire du groupe scolaire «Les Espauvettes» ainsi que pour le nouveau service «d'Aide à la Personne» sis en mairie. Il porte sur les prestations suivantes:

- la confection des repas, la livraison des repas,
- la présence aux commissions « menus »,
- la prise en compte de mesures en matière de développement durable, tant en matière concrète que de sensibilisation
- la formation aux agents municipaux sur les normes d'hygiène et de sécurité

Lieux d'exécution :

Le groupe scolaire « Les ESPAUVETTES » - 358 route des Espauvettes – 06830 GILETTE pour les lots 1 et 2

La mairie de Gilette – 1 place Dr René-Morani – 06830 GILETTE pour le lot 3

Conformément à la charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des Marchés Publics (article 14), la Commune de GILETTE souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective.

La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent marché.

Article 2 : Respect des normes d'hygiène et de sécurité – Dispositions communes

Le titulaire, lors de l'élaboration, de la fabrication des repas et de leur transport, doit respecter l'ensemble des textes en vigueur à ce jour.

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à faire évoluer ses pratiques en termes d'hygiène et sécurité alimentaire selon les modifications, réglementations en vigueur.

Article 3 : Définitions de prestations

3.1. Mission du titulaire

Le titulaire du marché s'engage à assurer pour le compte de la Commune de GILETTE la confection et la livraison des repas du midi en liaison froide pour :

- le service de restauration scolaire pour le groupe scolaire « Les ESPAUVETTES »
- le service « d'aide à la personne »

3.2. Nombre de repas journaliers

Le nombre de repas à servir (estimés et non contractuels) se décompose comme suit :

- Repas Enfants maternelle et primaire période scolaire : 115 repas par jour pendant 180 j par an
- Repas Enfants maternelle et primaire période hors scolaire : 39 repas par jour pendant 30 j par an
- Repas adultes : 14 repas par jour pendant 210 j par an
- Repas service aide à la personne : 5 repas par jour pendant 210 j par an

3.3. Estimation du nombre de repas annuels (non contractuels)

- Repas Enfants maternelle et primaire période scolaire (180 jours) : 20 833 repas
- Repas Enfants maternelle et primaire période hors scolaire (30 jours juillet et août) : 1157 repas
- Repas adultes : 2508 repas (180 jours) + 320 repas (30 jours juillet et août) = 2828
- Repas service aide à la personne : 1 050 repas

3.4. Période de livraison

La livraison des repas devra être assurée les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis en période scolaire (hors jours fériés) et durant 6 semaines juillet et août pour l'accueil de loisirs sans hébergement. En dehors de ces jours, et exceptionnellement si l'école serait amenée à fonctionner, la Commune pourra demander à être livrée des repas dans des conditions identiques.

3.5. Lieu de livraison

Le groupe scolaire « Les ESPAUVETTES » - 358 route des Espauvettes – 06830 GILETTE, pour les lots 1 et 2

La mairie de Gilette – 1 place Dr René-Morani – 06830 GILETTE, pour le lot 3

3.6. Modes et délais de livraison

Le décompte des repas à servir par catégorie de consommateurs est établi par la responsable des services périscolaires, et transmis par fax/mail ou téléphone la veille avant 10H.

Si la société ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, la Commune de Gilette assurera dans ses intérêts les fournitures en souffrance aux frais et risques de la société défaillante et sans qu'il soit besoin de mise en demeure.

Par ailleurs, la société sera tenue de livrer, à tout moment sur simple demande de la Commune de GILETTE, des repas spéciaux établis pour le cas où une cause imprévisible et de force majeure aurait pour conséquence le défaut de fonctionnement du système de restauration en place (exemple : service minimum...).

Le prestataire devra prévoir l'installation des denrées dans le réfrigérateur du restaurant scolaire pour les lots 1 et 2 et de la mairie de Gilette pour le lot n°3, par le livreur respectant la méthode HACCP. Un emplacement de stationnement face à l'établissement devra impérativement être respecté pour ne pas gêner la circulation des véhicules empruntant cette voie de circulation et pour des problèmes de sécurité.

3.7. Fabrication – Conditionnement - Transport

Dispositions particulières :

Les repas sont fabriqués en liaison froide dans un atelier agréé et répondant aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Le conditionnement sera effectué en barquettes étanches en portions individuelles et collectives tel que précisé ci-dessous :

Les modes de conditionnement sont les suivants :

- Repas catégorie enfants de moins 6 ans : contenant collectif de 8 portions
- Repas catégorie enfants de plus de 6 ans : contenant collectif de 6 portions
- Repas catégorie adultes : portions individuelles

Ces barquettes devront impérativement pouvoir répondre à toute sécurité alimentaire à la remise en température des plats. La nature et la taille des emballages devront être compatibles avec l'appareil de remise en température et l'armoire froide de stockage.

La composition de la matière des barquettes doit être conforme à la réglementation en vigueur et ne doit pas contenir du bisphénol A. Si les barquettes sont plastiques, la Commune souhaite trouver une solution la moins nocive pour la santé : les plastiques identifiés par le code 2 (HDPE), 4 (LDPE) et 5 (PP) sont à privilégier au détriment de ceux ayant pour composition le plastique de type n°3 (PVC), 6 (PS) ou 7 (PC).

Chaque contenant sera étiqueté selon la normalisation en vigueur et comporte l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit, notamment :

- La dénomination du produit et spécifiquement pour tous produits biologiques,
- Le poids de la barquette,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le site sur lequel il a été fabriqué,
- Le lieu de provenance des produits dits "primaires", tels que les légumes et les fruits
- L'origine des viandes
- Le procédé de remise en température (ouvert/fermé),
- Pour les portions individuelles le temps de remise en température au four.

Tous les étiquetages doivent pouvoir résister aux divers aléas du transport et aux différentes manipulations et opérations thermiques.

En outre, la viande de bœuf doit respecter les législations existantes ou à venir en la matière et présenter toutes les garanties possibles d'origine et de traçabilité : le pays de naissance et le pays d'élevage, le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

La société assure le transport des repas préparés dans ses cuisines au restaurant scolaire, en utilisant ses propres véhicules et à ses frais. Les voitures et le matériel nécessaires au service seront en parfait état de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

De même, le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes.

La société mettra en œuvre un système de transport permettant d'éviter toute rupture de la chaîne du froid et de garantir une hygiène parfaite et la bonne conservation des produits. Elle fournira le moyen de vérification du maintien de la chaîne de froid à réception de la livraison.

Article 4 : Modalités d'exécution

4.1. Généralité.

Les menus devront garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et catégoriques des enfants et adultes conformément à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS. Toute dispositions nouvelles du GEM-RCN et au plan alimentaire PNNS est applicable dès sa publication.

Le titulaire devra certifier qu'il n'utilise pas et ne se fournit pas en organisme génétiquement modifié. Les plats doivent être appétissants.

Dans le cas, de menus spéciaux (convives ne consommant pas de porc) seront fournis par le titulaire selon les besoins au vu des informations fournies par la commune. Ex. : une viande, un poisson ou des œufs seront proposés en remplacement, pour les enfants et adultes ne consommant pas de porc.

Le titulaire s'engage ainsi, en remplacement du porc, à fournir un plat de substitution.

4.2. Elaboration des menus.

4.2.1. Présentation des menus

Les projets de menus sont établis par la diététicienne de la société pour vingt jours et seront proposés à la commission des menus deux semaines à l'avance.

Ils sont adoptés définitivement après amendements et modifications éventuels de la commission et la société fournira alors dans les 8 jours calendaires par voie électronique un récapitulatif pour la durée du projet, puis les exemplaires hebdomadaires destinés à l'affichage sur les points de consommation.

Les menus servis devront être conformes à ceux qui auront été ainsi arrêtés sauf cas de force majeure. Dans ce cas, la société pourra modifier les menus, après en avoir informé la Commune de GILLETTE et obtenu son accord, tout en veillant à respecter l'équilibre nutritionnel et calorique des menus.

Les menus devront comporter tous les vingt jours un repas « à thème » en lien avec les projets d'animation. Ils seront demandés par la responsable des services périscolaires.

Le titulaire pourra être amené à élaborer exceptionnellement des repas froids pour des pique-niques lors de sorties à la journée. Ces demandes seront faites au titulaire aux moins huit jours à l'avance. La structure des pique-niques devra correspondre à la structure des repas indiqués ci-après.

4.2.2. Obligation du titulaire.

Le titulaire présente des menus variés qui doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des bénéficiaires et à leur activité.

Des adéquations sont notamment prévues pour chaque catégorie de convives lorsque cela est nécessaire. L'élaboration des menus prend donc en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protéides.

De plus, les menus doivent être conformes aux prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent CCTP. Le titulaire devra veiller à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration.

4.3. Structure des repas enfants et adultes.

Les repas adultes sont identiques aux repas des enfants avec un grammage supérieur correspondant aux adultes.

Ce grammage devra être conforme à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

La structure des repas doit respecter les prescriptions suivantes :

Repas de base pour les 3 lots :

- 1 hors d'œuvre : crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie. (chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée de cornichons conditionnés en barquettes séparées).
- 1 plat protidique principal chaud : viande, volaille, poisson, œufs, légumineuses, céréales.
- 1 plat d'accompagnement chaud : mettre de façon variée des légumes « verts » (fruit de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et/ou des féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre, céréales). L'utilisation des produits frais et de saison est recommandée.
- Condiment et assaisonnement
- 1 fromage ou 1 laitage.
- 1 dessert ou un fruit de saison.

Ce repas de base doit obligatoirement comporter chaque jour une crudité (au choix entre hors d'œuvre ou fruit) et un produit laitier (fromage ou laitage) issus de l'agriculture biologique.

En outre, un repas entièrement bio (hors d'œuvre, plat et son accompagnement, produit laitier et dessert), devra être produit une fois par semaine, et sera sans viande, ni poisson.

Option 1 pour les 3 lots :

Il s'agit de repas de base avec en plus une viande bio au moins deux fois pendant la période de 20 jours sauf le mercredi et le jeudi.

Autres spécificités du repas de base :

Sur une semaine, les menus devront présenter deux plats principaux « nobles » (non haché pour le poisson, non pané pour la viande et le poisson).

- Sur une semaine, les menus ne devront pas présenter plus d'une fois un plat en sauce. Sur la période de 20 jours, les menus ne devront pas intégrer plus de 4 fois des aliments frits ou pré frits (frites, pommes de terre rissolées, poissons ou viandes panés, etc.).

Ainsi, les plats principaux types pour une semaine sont : un plat noble poisson, un plat noble viande, un plat en sauce ou un plat pané et un plat sans viande ni poisson.

- Le dessert lacté sera servi dans le même menu que les fromages à pâtes dures ou molles.

- Les fréquences de présentation des aliments devront être conformes aux fréquences recommandées par la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

4.4. Denrées employées

4.4.1. Entrée.

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et 2 crudités et 1 potage en période hivernale. Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage. Sur la période de 20 jours, l'entrée ne pourra être plus de 4 fois de charcuterie.

Le jambon sera un minimum de qualité supérieur « au torchon » sans couenne avec un maximum de 5% de matière grasse. Il sera sans colorant, ni phosphate. Les saucissons secs, à l'ail et pâtés seront de qualité supérieure.

4.4.2. Plat principal.

Le jambon de Paris et l'épaule de porc préparé à la façon du jambon de Paris ainsi que les viandes en sauce n'apparaîtront au maximum qu'une fois par semaine. Le plat protidique principal devra être au moins 3 fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge ou blanche et d'un poisson.

La viande bovine devra être certifiée d'origine française (VBF et Label rouge ou équivalent) et être 100% dans le muscle. Le rôti de bœuf sera issu de la tendre de tranche ou tranche grasse.

Le sauté de bœuf sera issu du paleron, de la palette de macreuse, du gîte et basse côte (dessous de côte et collier sont exclus). Le steak haché sera pur bœuf à 15% de matière grasse.

Les animaux devront être exclusivement de race à viande.

La viande de porc et d'agneau sera issue d'origine française (Label rouge ou équivalent). Les côtes de porc seront issues exclusivement du filet et des côtes premières.

Le gigot sera issu exclusivement de l'agneau.

Les sautés seront issus de l'épaule et éventuellement de gigot. Le collier et la poitrine d'agneau seront exclus.

Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point. Les assaisonnements devront être très simples. Seront à éviter les sauces lourdes, les graisses et les condiments trop épicés.

Les produits farcis à base de viande bovine doivent être de préférence VBF ou équivalent (tomates farcies, raviolis, lasagnes, hachis Parmentier ...).

Les préparations à base de pané doivent être conformes aux recommandations du GEMRCN concernant les taux de lipides et doivent contenir au moins 70% de matière protidique.

Le nom du poisson doit apparaître sur les menus, même pour celui constituant un plat élaboré (blanquette, gratin...).

Une attention particulière est portée sur la préparation des plats protidiques (cuisson, assaisonnement, sauce...) et aussi des légumes dont la saveur doit être agréable. Les sauces lourdes sont à éviter.

4.4.3. Plat d'accompagnement.

Il conviendra de mettre en alternance un plat de légumes dits « verts » (frais de saison, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre). Sur une semaine, les pommes de terre et les pâtes figureront chacun au menu une fois au maximum. Pour les légumes dits « difficiles » (épinards, brocolis, salsifis...), obligation de les associer à des féculents (dans les conditions prévues dans le PNNS). Les légumes dits « difficiles » seront définis précisément par la Commission Menu dans le cadre de l'exécution du Marché. Le plat d'accompagnement sera au maximum 2 fois par semaine des féculents.

4.4.4. Fromage et laitage.

Un choix sera offert entre fromage à pâte dure ou pâte molle.

De même, lorsque le laitage sera au menu, un choix sera offert entre yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc, etc....

4.4.5. Dessert.

Un choix sera offert entre différents desserts : fruit, pâtisserie, gâteau sec, compote, etc... Le dessert devra être au moins 2 fois par semaine des fruits crus. Le dessert ne sera pas plus de 4 fois sur la période de 20 jours un dessert gras (feuilletés, crème brûlée,) ou trop sucré (entremets, glaces, etc.).

4.4.6. Assaisonnement

L'assaisonnement des crudités se fera avec de la vinaigrette bio servie à part.

4.4.7. Pain

La Commune de GILETTE prend en charge la commande quotidienne du pain auprès de ou des boulangeries locales qui livrera directement au restaurant scolaire et en assurera directement le financement.

4.5. Spécifications qualitatives

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

Elles doivent en outre être conformes : Aux normes européennes et françaises ;

- à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS ;
- aux spécifications prévues par l'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux plats cuisinés d'avance.

4.6. Spécifications quantitatives

Les repas servis à l'ensemble des bénéficiaires seront d'une quantité adaptée à leur âge et à leur activité, sans excès ni insuffisance.

Le calibrage des portions unitaires sera conforme la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

Pour les produits élaborés (raviolis, quenelles, hachis Parmentier...) il sera tenu compte de la composition des produits en viande, poisson ou œuf et le menu sera complété de façon à respecter l'équilibre normal des différents composants alimentaires.

Les grammages non prévus seront établis par analogie.

Conformément aux règlements CEE n°1842/83 et n°3392/93 de la commission du 10/12/93 relatif à la cession de produits laitiers aux élèves des établissements scolaires, la Commune de GILETTE est subventionné par l'organisme France Agrimer.

De ce fait, le titulaire devra communiquer trimestriellement la liste des produits laitiers servis au déjeuner selon le classement France Agrimer en vigueur.

Article 5 : Conditions d'exécution des prestations en terme de moyens de fonctionnement

5.1. Personnel de la société

Le titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur et à paraître ultérieurement en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Les certificats d'aptitude délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et devront être transmis à la commune.

En cas de défaillance de la société titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux frais de la société titulaire.

5.2. Matériel de la société

Le titulaire fournit les matériels nécessaires au bon fonctionnement de la livraison des repas jusqu'à la réception des marchandises par le personnel de la Commune de GILETTE :

- Véhicules réfrigérés, chariots et cagettes de transport, etc...

Les livreurs devront entreposer les repas dans les armoires réfrigérées prévues à cet effet.

5.3. Moyens mis à disposition par la Commune de GILETTE

Pour la bonne exécution du présent marché, la Commune de GILETTE mettra en œuvre les moyens suivants :

5.3.1. Moyens techniques.

- plan de travail inox avec bac à vaisselle + douchette eau chaude
- lave-vaisselle
- armoire de rangement pour la vaisselle en inox
- frigos
- plan de travail inox avec évier
- grand four
- chariots
- four à micro-onde
- congélateur

5.3.2. Moyens humains.

La prise de commande des repas et transmission de celle-ci à la société titulaire dans les conditions décrites à l'article 3.6.

La remise en température, la disposition des repas aux convives, le lavage de la vaisselle et le nettoyage des locaux.

5.4. Formation du personnel communal

Le titulaire devra veiller à assurer la formation de l'ensemble des agents de la Commune de GILETTE affectés au service de restauration, sans coût supplémentaire. Le prestataire devra effectuer sur chaque site, un diagnostic des besoins en formation du personnel et présentera ensuite un calendrier avec les modules qu'il dispensera pour chaque lieu de restauration.

Cette formation professionnelle portera notamment sur la mise en application des méthodes HACCP, sur les aspects techniques (procédures d'utilisation des équipements mis en place) et plus généralement sur l'ensemble des procédures qui devront être exécutées par les personnels pour

assurer un fonctionnement optimal du service et une qualité finale des repas avec une mise en valeur des produits et l'accueil. Il en est de même pour une sensibilisation en matière nutritionnelle afin que les agents soient capables de mettre en œuvre des animations autour d'un thème (lutte contre le gaspillage, réduction de l'usage de sel..).

Cette mission sera assurée régulièrement in situ par un ou plusieurs cadres mis à disposition par le titulaire au minimum 2 fois par an. La première formation interviendra dès le début du contrat (sous deux mois) et sa durée devra être de l'ordre de deux heures minimales.

Les soumissionnaires joindront à leur offre un plan de formation faisant apparaître :

- Le contenu des formations dispensées pour chaque type de personnel,
- Les méthodes employées et le lieu des formations,
- Les moyens techniques et humains mis en œuvre propres au titulaire et autres, le cas échéant,
- Le calendrier prévisionnel de réalisation des formations.

5.5. Option : Stock de secours

Le candidat doit proposer en option un stock de secours en cas d'impossibilité de livrer sur le restaurant scolaire pour cas de force majeure. Cette option est obligatoire. Dans son offre, le candidat définit le contenu du stock en intégrant les contraintes du présent C.C.T.P.

Article 6 : Développement durable

6.1. Préconisations en matière de développement durable

Consciente de l'impact que génère la restauration notamment sur l'environnement et le climat, la Commune souhaite tant sur les pratiques internes de prestataire que sur la prestation du service lui-même, orienter son choix en prenant en compte les aspects de développement durable.

Dans cette logique, pour pouvoir apprécier la maturité sur ces enjeux, le titulaire joindra à son offre un mémoire au regard du développement durable dans lequel il précisera ses compétences, ses pratiques et ses investissements en faveur de la qualité et du développement durable.

Quant à la prestation de fourniture des repas, la Commune de GILETTE souhaite notamment que le prestataire s'engage à :

- recourir aux circuits courts et proposer autant que possible des produits locaux
- proposer systématiquement des fruits et des légumes de saison (produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée)
- privilégier les poissons recommandés par le conso-Guide de WWF et issus d'une pêche respectueuse (assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf : cabillaud du Pacifique, colin d'Alaska, dorade grise de ligne, hareng, maquereau, sardine, thon germon de ligne,...)
- proposer des produits du commerce équitable, distribués par les organismes reconnus par la commission nationale du commerce équitable créée par le décret n°2007-986 du 15 mai 2007. A défaut, favoriser les produits distribués par les organismes répondant aux critères énoncés à l'article du même décret, et distingués par les labels tels que Max Havelaar ou équivalent
- respecter l'introduction des produits biologiques comme stipule le présent marché, faisant référence aux produits répondants aux normes du Règlement européen 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Par ailleurs, un produit fini devra contenir au moins 95% (en masse) d'ingrédients biologiques.

Par ailleurs, la Commune souhaite que le présent marché intègre également un axe de prévention de gaspillage alimentaire et de production de déchets.

A cet effet, le prestataire sera force de proposition en ce qu'il s'agit :

- la mise en place d'action de sensibilisation des jeunes convives
- proposition des barquettes recyclables
- proposition de solution pour les déchets biodégradables (récupération pour leur valorisation via la filière appropriée, mise à disposition d'un composteur-déshydrateur, etc.)

Le titulaire,

Le Maire
Patricia DEMAS