

Mairie de Saint-Mard



*11, rue de la Mairie
77230 SAINT-MARD
Tél. 01.60.03.11.12
Fax 01.64.02.75.98
Mail : mairie@saintmard77.fr*

Marché Public de Fournitures et de Services
Passé en Procédure Adaptée selon les articles L2123-1-2° et R 2123- 1 – 3°
Du Code de la Commande Publique
(ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018)

Fourniture et Livraison de Repas En Liaison Froide pour les Restaurants Scolaires, Municipaux et Centres de Loisirs

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P.)

Cahier des Clauses Techniques Particulières

(C.C.T.P.)

Sommaire

Article 1	- Objet du marché
Article 2	- Obligation du titulaire
Article 3	- Objectifs nutritionnels
Article 4	- Composition des repas
Article 5	- Quantités servies
Article 6	- Qualité des denrées
Article 7	- Définitions des produits
Article 8	- Exclusion
Article 9	- Elaboration des menus
Article 10	- Contrôle de l'équilibre alimentaire
Article 11	- Contrôle des produits
Article 12	- Sécurité des aliments
Article 13	- Etiquetage
Article 14	- Emballage
Article 15	- Repas à thème et pique-nique
Article 16	- Repas de secours

Article 1 – Objet du Marché :

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide à destination des restaurants scolaires, municipaux, du Centre de Loisirs et des personnes âgées de la Commune de Saint-Mard.

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

- en période scolaire, les lundis, mardis, jeudi et vendredi. Les déjeuners sont servis aux élèves des écoles maternelle et primaire, aux personnes âgées et aux personnels de service,
- en période de vacances scolaires et tous les mercredis. Les déjeuners sont destinés aux enfants du Centre de Loisirs, aux personnes âgées et aux personnels de service.

Soit : - repas scolaires (maternelle + primaire) : 42.403 repas par an environ,
- repas restaurant municipal + portages-barquettes : 4.707 repas par an, environ,
- repas centre de loisirs (A.J.T. + M.D.J.) : 7.412 repas par an environ,

Article 2 – Obligations du titulaire :

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 du Ministère de l'Agriculture, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

La distribution des repas à l'intérieur de l'établissement est assurée par le titulaire.

Article 3 : Objectifs nutritionnels

La collectivité, conscient de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et de l'obésité, a décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants de la commune. C'est ainsi qu'elle a décidé d'intégrer au C.C.T.P., les recommandations du deuxième Programme National Nutrition Santé instauré par le Ministère de la Santé, et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 du Ministère de l'Agriculture, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les repas fournis par le titulaire doivent répondre, conformément aux recommandations du Programme National Nutrition Santé 2006-2010, aux objectifs nutritionnels suivants :

- augmenter la consommation de fruits et de légumes,
- augmenter la consommation de calcium,
- diminuer la consommation de sel,
- réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux aux apports énergétiques journaliers, en réduisant en particulier 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,
- 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,

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

- des enfants de 3 à 6 ans (école maternelle et centre de loisirs)
- des enfants de 6 à 11 ans (école primaire et centre de loisirs)
- des adultes (personnel communal, personnes âgées)

Article 4 : Composition des repas

Les repas servis doivent être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel :

- une entrée : crudités ou légumes cuits, (*)
- un plat protidique : viande, poisson, œufs,
- une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes ; riz, céréales, légumes secs, pains) (*)
- un dessert, fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace,*

(*) les portions de légumes et sucres lents peuvent éventuellement être intervertis entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

Fruits et légumes : chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 de éléments suivants :

- crudités,
- légumes cuits
- fruit

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

Graisses : les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras Polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à éviter (LF1)

Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus, d'une fois par quinzaine.

Glucides : le pain fourni par le titulaire devra être fabriqué avec une farine d'indice 65 au minimum, et au plus près de l'indice 80 possible. Le pain doit être comptabilisé dans l'apport glucidique du repas. Les sucres rapides doivent être limités.

Protéines : le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois :

- une viande rouge (entière ou hachée)
- une viande blanche (volaille, veau)
- un poisson
- un aliment à base d'œuf
- les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement

Chaque repas doit permettre les apports nutritionnels suivants :

Pour les élèves de maternelle :

- 8 g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)
- 180 mg de calcium
- 2.4 mg de fer

Pour les élèves de primaire :

- 11 g de protéines de bonne qualité (et peu grasses)
- 220 mg de calcium
- 2.8 mg de fer

Pour tous (enfants et adultes)

Une répartition optimale des apports énergétiques, soit :

- glucides : au moins 55 % de l'apport énergétiques total (A.E.T.)
- protéines : environ 15 % de l'A.E.T.
- lipides : au plus 35 % de l'A.E.T., à forte proportion d'Acides Gras Insaturés.

Article 5 : Quantités servies

Le titulaire doit respecter au minimum, les grammages indiqués en annexe 1, correspondants aux poids nets en gramme, à servir dans l'assiette, prêts à consommer, par personne et par type d'aliments. Pour les denrées non mentionnées, le titulaire respectera les grammages correspondant aux normes de l'Education Nationale, aux prescriptions du G.E.P.M. relatives aux denrées alimentaires et aux usages de la profession hôtelière.

Article 6 : Qualité des denrées

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

Article 7 : Définition des produits

Les produits servis doivent correspondre aux définitions suivantes :

DENOMINATION	COMPOSITION
Charcuterie (plat principal)	Préparations traditionnelle à base de chair de porc, boudin, saucisses diverses, jambons, crépinettes, etc.,...
Crudités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits, crus ou cuits, servis en entrée.
Entrée protidique	Hors d'œuvre comportant au minimum 20 % d'aliments protidiques tels qu'œufs, jambon, fromage, etc.,...
Féculents	50 à 100 % des ingrédients sont des féculents (y compris les potages)
Légumes	Tous les légumes par opposition aux pommes de terre, pâtes, semoule, rye et légumes secs (lentilles, haricots blancs ou rouges et flageolets)
Pâtisserie fraîche	Produits à date limite de consommation et riches en eau
Pâtisserie sèche	Produits à date limite d'utilisation optimale et pauvre en eau
Pâtisserie surgelée	Produits à date limite d'utilisation optimale et riche en eau
Plat protidique	Plat principal sans légumes d'accompagnement à base de viande, poisson, œufs, abats
Poisson	Toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc.,...
Poisson pané	Poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70 % de poisson et enrobé au plus de 30% de panure (définition correspondant aux spécifications matières premières)
Porc	Tous muscles du porc vendus en viande fraîche-côte, grillade, rôti...) ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson (jambon, jambonneau...) ou de conservation par salaison (petit salé...)
Viande hachée	100 % de viande avec un taux de matière grasse n'excédant pas 20 %
Viande rouge	100 % bovine de bovin, ovin, caprin, équin, hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson

Article 8 : Exclusions

Sont impérativement exclus :

- tout aliment comportant des O.G.M.
- les produits congelés ou surgelés (LF2) à l'exception des glaces,
- les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines,
- les viandes comportant de petits os,

Article 9 : Élaboration des menus

Produits issus de l'agriculture biologique :

Le titulaire prendra en compte l'évolution de la réglementation, et en particulier l'article 48 de la loi n°2009-967 du 03 août 2009 de programmation relative à la mise en place du Grenelle de l'Environnement. Le pourcentage de part de bio des plats proposés devra être minimum égal à 20 %

Le titulaire proposera alors la liste des lots, produits... issus de ces filières.

Il garantit la traçabilité et devra, sur simple demande et sans délai, fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, comportant plusieurs propositions pour chaque composante afin de lui permettre de faire son choix.

Produits issus de l'agriculture locale :

Dans le cadre d'une démarche limitant le bilan carbone sur les fournitures de denrée, les menus pour chaque semaine comprendront obligatoirement 30 % des composantes en produits alimentaires et denrées issus de l'agriculture locale (filière courte : produits de qualité issus du terroir de la région Ile de France), qui seront spécifiquement mentionnés lors de la transmission hebdomadaire des menus par le symbole type « local » ou « bio local » le cas échéant.

Le prestataire s'engage à assurer une rotation du type de composante locale proposée chaque semaine avec au minimum un plat principal local (plat protidique + accompagnement) par semaine. De plus, un repas 100 % local sera servi chaque mois.

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

Une « Commission des Menus » est constituée par la collectivité, composée des différentes personnes concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire.

Elle comprendra, entre autres :

- un représentant titulaire,
- un représentant de la collectivité,
- un représentant de l'équipe enseignante,
- un représentant des parents d'élèves,
- toute autre personne jugée par la collectivité comme ayant un intérêt dans l'élaboration des menus,

Les menus définis seront choisis par la Commission des Menus en fonction des propositions faites par le titulaire. Le choix définitif pourra être différencié en fonction des catégories de consommateur. Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront affichés par la collectivité dans chaque établissement concerné.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- date de fabrication, date de livraison,
- dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire.
- informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

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

Article 10 : Contrôle de l'équilibre alimentaire

Le titulaire ne maîtrisant pas le choix définitif des menus, il ne pourra être tenu pour responsable du non respect des fréquences recommandées en annexe. Toutefois, les menus proposés par ces soins doivent permettre à la collectivité de respecter l'équilibre alimentaire ainsi défini.

Article 11 : Contrôle des produits

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

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

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

Article 12 : Sécurité des aliments

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

- l'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- l'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Cette liste n'est pas exhaustive.

1) Mise à disposition des rapports de contrôles

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectuée par les services sanitaires ainsi que le résultat des autos contrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

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

2) Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.

Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément

sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité. Tous refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

3) Traçabilité des denrées alimentaires

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes les informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande.

Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou des produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

4) Repas témoins

Un repas témoin supplémentaire doit être livré sur chaque site. Ces repas seront conservés pendant un délai de 5 jours par l'administration.

Article 13 – Etiquetage

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

- dénomination de vente du produit
- quantité nette et indication du nombre de portions pour les barquettes collectives
- date limite de consommation
- identification du fabricant
- mention du jour de fabrication
- marque de salubrité du fabricant
- liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés
- conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur les fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

Article 14 : Emballage

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermo filmées répondant à la norme barquette gastronome 4,6, ou 8 portions de viandes ou légumes ou dispositif équivalent conforme aux normes sanitaires.

Les barquettes de viandes et légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 13.

Article 15 : Repas à thème et pique-nique

Le titulaire du marché doit prévoir un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des scolaires. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le choix du repas devra être validé par la collectivité.

Les repas pourront être remplacés par des pique-niques à la demande de la collectivité. Cette demande sera faite au moins une semaine à l'avance et la collectivité indiquera le type et le nombre de consommateurs concernés. Le « menu pique-nique » devra être approuvé par la collectivité et être adapté à l'âge des consommateurs.

Article 16 – Repas de secours

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement scolaire 10 repas minimum de secours composés exclusivement de boîtes de conserve (pâtés, sardines, raviolis, cassoulets, fruits au sirop....).

Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation.

Lu et approuvé, le

Le titulaire

Cachet et signature

Fait à Saint-Mard,

Le

Le Maire,

Daniel DOMETZ