

République française

Arrondissement de DUNKERQUE

M A I R I E d ' E S Q U E L B E C Q

Canton de WORMHOUT

1, rue Gabriel Deblock - 59470 ESQUELBECQ

Siret 21590210700030 - APE 751A

Tel 03.28.65.85.65 - fax 03.28.65.85.66 - www.esquelbecq.com

MARCHE PUBLIC pour LA PREPARATION ET LA LIVRAISON
DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES



1 marché aux livres par mois

Nuit des Livres le 1^{er} samedi de juillet dès 16 h

ESQUELBECQ
village flamand du Westhoek

dernier week-end d'août

PATATE FEEST grande fête

Défilé des confréries, piscine de purée, marché variétal, animations...

... des animations gratuites toute l'année



visites guidées autour du château et du
patrimoine d'Esquelbecq

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 2 : GENERALITES

ARTICLE 3 : NOMBRE DE REPAS

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES REPAS

ARTICLE 5 : ELABORATION DES MENUS

- 5 – 1 : Chronologie
- 5 – 2 : Technique d'élaboration
- 5 – 3 : Taille des portions servies
- 5 – 4 : Traçabilité de l'équilibre alimentaire
- 5 – 5 : Composants BIO

ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES

- 6- 1 : Références générales
- 6 – 2 : Spécifications de salubrité
- 6 – 3 : Spécifications nutritionnelles
- 6 – 4 : Spécifications organoleptiques et gastronomiques

ARTICLE 7 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

ARTICLE 8 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

- 8- 1 : Personnel
 - a) Recrutement et rémunération
 - b) Prophylaxie
- 8 - 3 : Livraison et conditionnement des repas
- 8 - 4 : Animations
- 8 - 5 : Formation
- 8 - 6 : Diététique

ARTICLE 9 : CONTROLE REGLEMENTATION

ARTICLE 10 : COMMANDE – LIVRAISON

- 10– 1 : Quotidienne
- 10 – 2 : Exceptionnelle
- 10 – 3 : Stock de dépannage

ARTICLE 11 : REGLEMENTATION

ARTICLE 12 – OBLIGATIONS

ARTICLE 13 : DETERMINATION DE LA DIVERSITE DES MENUS

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Préparation et livraison des repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune d'ESQUELBECQ sis :

Rue de l'arbre lyre.

Du 1^{er} septembre 2019 au 31 août 2020

Le présent marché pourra être reconduit pour une année équivalente à la durée initiale par reconduction tacite. Cette reconduction expresse ne pourra s'effectuer que deux fois (la durée totale du marché ne pouvant excéder trois ans)

Convives :

Enfants de 2ans à 11 ans

Ados / Adultes

ARTICLE 2 : GENERALITES

La commune souhaite s'inscrire dans une démarche de développement durable via sa responsabilité en matière de restauration collective et son impact pédagogique de sensibilisation des enfants. La qualité alimentaire est souvent résumée à qualité sanitaire. Or la qualité d'un aliment résulte bien évidemment de sa qualité sanitaire mais aussi de son goût, de sa texture, du plaisir qu'il procure, de son mode de production, de son histoire, son environnement....

Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux tels que les modes de production et de commercialisation respectueux de l'environnement et des hommes se sont dégagés, concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :

- Favoriser des circuits de distribution courts
- Recourir préférentiellement à des produits d'origine régionale et de saison
- Introduire les produits issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire doit assurer :

La fourniture, la livraison sur le restaurant scolaire,

L'élaboration des menus,

La diététique,

L'hygiène et la sécurité, et notamment l'intégralité de la démarche HACCP.

La formation du personnel communal,

L'animation dans le restaurant scolaire,

Capacité technique du candidat :

Définir ci-dessous les moyens de l'entreprise mis en œuvre ou joindre imprimé annexe.

.....
.....
.....

ARTICLE 3 : NOMBRE DE REPAS

L'importance de la fourniture et la livraison ci après évaluée ne saurait constituer pour la collectivité un engagement sous quelque forme que ce soit.

Restauration scolaire :

Estimation des repas fournis et livrés pendant la période scolaire définie par le calendrier de l'éducation nationale (Académie de Lille – Zone B) 2019-2020

Nombre de repas : environ 19 000 repas enfants / adultes livrés en 2018 / 2019 (dont 1000 adultes).

Pendant la période scolaire :

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : de 100 à 130 enfants

Vacances d'hiver (2 semaines) : 40 enfants en moyenne et 10 adultes

Vacances de printemps (2 semaines) : 50 enfants en moyenne et 14 adultes

Vacances d'été (6 semaines) : de 40 à 60 enfants et 30 ados /adultes

ARTICLE 4 : COMPOSITION DES REPAS

- La fourniture des boissons (eau) et le pain restent à la charge de la commune.

Les candidats devront proposer 2 offres

Repas à 4 composants

- 1 hors d'œuvre ou 1 entrée chaude ou 1 potage
- 1 plat de viande, poisson, volaille ou œufs
- 1 garniture de légumes et / ou féculents
- 1 fromage ou 1 laitage ou 1 dessert ou fruit
- Les ingrédients nécessaires à l'assaisonnement

Repas à 5 composants

- 1 hors d'œuvre ou 1 entrée chaude ou 1 potage
- 1 plat de viande, poisson, volaille ou œufs
- 1 garniture de légumes et / ou féculents
- 1 fromage ou 1 laitage
- 1 dessert ou fruit
- Les ingrédients nécessaires à l'assaisonnement

Restauration scolaire : les règles nutritionnelles à respecter

Le titulaire du marché respectera les recommandations du GER-RCN version 2.0 de juillet 2015 et le Programme National Nutrition Santé

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras,
- plus de 4 plats protidiques (viandes, poissons, œufs, abats ou fromages) ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits,
- plus de 2 plats protidiques (viandes, poissons, œufs, abats ou fromages) qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines,
- plus de 3 desserts constitués de produits gras.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir (sur la base de 20 repas successifs) plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

Le sel, mayonnaise, vinaigrette, ketchup, ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

ARTICLE 5 : ELABORATION DES MENUS

5- 1 : Chronologie

Le projet de menus sera établi pour un cycle de sept semaines environ (en rapport avec les vacances scolaires) avec l'évaluation en apport nutritionnel par le titulaire. Ils sont soumis à l'attention de la collectivité au plus tard 15 jours avant la date de livraison

5- 2 : Technique d'élaboration

Les menus seront établis avec le concours d'un diététicien attaché au service du titulaire et devront respecter les règles essentielles d'hygiène et d'équilibre alimentaire.

Le titulaire veillera particulièrement au respect des grammages.

5- 3 : Taille des portions servies

La taille des portions :

- grammage identique pour les enfants de primaire et les enfants de maternelle
- adultes / ados

L'ensemble des menus proposés doit systématiquement correspondre aux grammages du GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) Version 2.0 de juillet 2015

5- 4 : Traçabilité de l'équilibre alimentaire

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs que le prestataire a servi pendant la période de trois mois précédant la notification à celui-ci que le contrôle va intervenir.

Les sauces accompagnant les plats devront être en quantité suffisante.

Légumes : ils seront prioritairement de la 1^{ère} ou 4^{ème} gamme, variés et adaptés à la saison (GEM-RCN V2.0 juillet 2015)

Les viandes (dégraissées) de qualité supérieure doivent être impérativement d'origine française

- Dans le cas du steak haché : 100% muscle et matière grasse inférieure à 15%
- Les jambons (Label Rouge), charcuteries et produits de salaison seront garantis sans phosphate
- Dorénavant, les aliments frits ou pré-frits ne doivent plus être servis plus d'1 repas sur 5. Même limite pour la charcuterie en entrée
- Les produits type « cordons bleus » : panure 20% maxi, MG 10%

Le poisson :

- poisson sans arêtes doit être servi au moins 1 repas sur 5.
- poisson pané : minimum de 80% de poisson

Le fromage doit être servi au moins 8 fois en 20 repas. Le titulaire proposera une variété de fromages la plus large possible (éviter les portions de fromage fondu)

Pour le dessert :

Des fruits **de saison** doivent être proposés. Une attention particulière sera apportée la maturité des fruits.

Les desserts industriels très sucrés sont à servir au maximum 1 repas sur 5.

Le contrôle porte sur les menus, les fréquences et les produits.

Contrôle sur les menus :

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date
- dénomination précise de chacun des plats et des fruits servis, avec explication complémentaire si nécessaire (par exemple indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés) ;

Contrôle sur les fréquences :

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas.

Contrôle sur les produits :

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g par portion des produits livrés. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

5 – 5 : Composants BIO

Il n'est pas question de passer à une restauration 100% bio mais d'introduire progressivement des aliments bio dans les menus en commençant par les fruits et légumes.

Un repas bio complet sera servi par semaine ; dans les menus, le repas bio sera clairement identifié.

Les produits de qualité bio seront obligatoirement issus de producteurs locaux.

Option : le prestataire proposera un second repas bio complet par semaine (repas à 4 composants et à 5 composants)

ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES**6 - 1 : Références générales**

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

Elles doivent en outre être conformes :

Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN). Prendre en considération les grammages

Toute disposition nouvelle du GEM-RCN est applicable dès sa publication.

Aux spécifications prévues pour la restauration collective.

Le titulaire ne devra employer exclusivement que des produits frais de qualité, des **aliments garantis sans O.G.M., ni dérivés transgéniques**, des viandes estampillées **«viande française»**). (Fournir en annexe l'origine et les catégories des produits utilisés ou livrés).

Les volailles et produits dérivés devront être d'origine française.

6- 2 : Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter les dispositions en vigueur pendant la durée du marché et notamment :

- Instructions générales sur l'hygiène alimentaire dans les établissements publics scolaires.
- Réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.
- Réglementation relative à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées.

6- 3 : Spécifications nutritionnelles

Le titulaire doit appliquer les principes, normes et spécifications nutritionnels relatifs à la restauration collective des enfants de 2 à 14 ans.

6- 4 : Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, **variées** et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur ; les menus à jour fixe sont proscrits.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

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

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les condiments trop épicés et seront proscrites les sauces lourdes, les graisses cuites.

ARTICLE 7 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge (2 à 14 ans et adultes) et à son activité, sans excès **mais surtout sans insuffisance**.

ARTICLE 8 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

La cuisine centrale où seront fabriqués les repas devra avoir reçu l'agrément des services vétérinaires : copie de cet agrément devra être inclus dans les pièces administratives

8- 1 : Personnel

a) Recrutement et rémunération

Le titulaire recrute et rémunère son personnel nécessaire à la confection, au conditionnement, au transport des repas selon les règles du code du travail.

b) Prophylaxie

Le titulaire doit, sous sa seule responsabilité, assurer la surveillance médicale de son personnel dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur.

8- 2 : Livraison et conditionnement des repas

Le titulaire assurera la livraison des repas en utilisant des véhicules spécialement conçus et aménagés pour chaque type de liaison, les plats préparés seront déposés par le livreur dans l'armoire froide prévue à cet effet :

En barquettes multi-portions aptes à supporter la remise en température directement au four selon le procédé de liaison froide.

Les barquettes sont thermo scellées et comportent une étiquette avec les indications suivantes :

- la dénomination du plat (entrée, viande, légumes...)
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- le numéro d'agrément de la cuisine
- l'indication sur le mode de remise en température

Il sera déposé dans le restaurant scolaire un stock tampon de dépannage renouvelé autant que besoin (conserves).

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple).

8- 3 : Animations

Le titulaire établira un programme d'animation planifié à l'année scolaire et qu'il présentera à la Collectivité pour approbation. Le projet comportera **au moins une action d'animation par trimestre**. La semaine du goût sera un moment privilégié pour sensibiliser les enfants à l'équilibre alimentaire et nutritionnel.

Des repas à thèmes pourront être proposés.

Les repas des fêtes traditionnelles (Noël, Carnaval, Pâques...) seront « améliorés »

8- 4 : Formation

Le titulaire organisera au minimum une fois par an (à préciser dans l'offre), une séance de formation du personnel municipal (maintien de la chaîne de froid, reconditionnement et mise en température des plats cuisinés, préparation des assiettes, règles d'hygiène...).

Une note explicative sera établie par le titulaire et affichée dans le restaurant.

Le titulaire assurera une visite annuelle dans les locaux pour rencontrer le personnel communal en charge de la restauration.

8- 5 : Diététique

Dans le respect des règles nutritionnelles, les menus seront établis par le diététicien du prestataire.

ARTICLE 9 : CONTROLE REGLEMENTATION

Le titulaire fera analyser à ses frais, chaque mois, un plat cuisiné de sa production et fera adresser le résultat à la Collectivité dès réception des conclusions données par les Services d'Analyses.

En cas d'analyse bactériologique défavorable, le titulaire prendra toutes les dispositions pour en rechercher les causes et remédier immédiatement à la situation.

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications

- De salubrité (denrées, matériel...),
- Nutritionnelles, gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives,

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, la Collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, notamment :

- DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)
- DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires)
- ARS (Agence Régionale de Santé)

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

ARTICLE 10 : COMMANDE – LIVRAISON

10-1 Quotidienne

La commande s'effectuera la veille avant 12 heures pour une livraison avant 9h00 le matin de la consommation. De même la commande du lundi sera passée le vendredi pour 12H.

Le titulaire s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance à la quantité pour assurer le service, à réapprovisionner **dans l'heure** où il aura été prévenu, le complément nécessaire à assurer un service normal aux enfants.

En cas d'arrêt temporaire du fonctionnement du restaurant (journée pédagogique, jour férié, excursion, grèves, vacances, etc...) l'Opérateur économique sera averti du jour du dernier repas à servir et de la date de reprise du fonctionnement et ce, 24 heures au préalable.

10-2 Exceptionnelle

En cas de demandes modificatives ou de dépannage de la part de la collectivité, veuillez préciser ci-dessous les conditions et le délai d'intervention mis en place :

.....
.....

10-3 Stock de dépannage :

Le prestataire devra mettre en place un stock de denrées de dépannage (conserves)

ARTICLE 11: REGLEMENTATION

Le prestataire s'engage sans réserve à respecter toute la législation et la réglementation française sur l'hygiène alimentaire en vigueur, ou à venir, et notamment.

- Les recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007. Approuvé par la décision N° 2007-17 du 4 mai 2007 du comité exécutif de l'OEAP (N°J-07 du 4 mai 2007).

- La mise en application de : La loi de modernisation de l'agriculture
N°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.
Publication du décret et de l'arrêté publiés au Journal Officiel du 2 octobre 2011.
Les cantines doivent s'y conformer

ARTICLE 12 – OBLIGATIONS

Le prestataire a pris connaissance qu'il est tenu à une obligation de résultat et qu'il s'engage à livrer et fournir les repas dans les conditions optimales, à la date d'effet du contrat : dès 1^{er} octobre 2019 et ce jusqu'au 30 août 2020.

ARTICLE 13 : DETERMINATION DE LA DIVERSITE DES MENUS

Afin de permettre à la collectivité de se prononcer sur la diversité et la qualité des menus proposés, il conviendra de fournir ceux de l'année précédente.

ARTICLE 14 : MATERIELS ACTUELLEMENT AU RESTAURANT SCOLAIRE

- Un four de remise en température 80-120 personnes 12,5 kW
- 1 réchaud électrique 2 plaques rondes 5,2 kW
- 1 armoire froid positif ventilé - 544 l
- 1 armoire congélateur – 70 l