MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

FOURNITURE DE REPAS LIVRES EN LIAISON FROIDE

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Adresse du restaurant scolaire :
Collège Jean de La Fontaine
A Le Mée s/Seine

Marché public passé selon une procédure adaptée
(Articles 28 et 77 du code des marchés publics)

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 Titulaire du marché pour la fourniture de repas, selon le principe de liaison froide pour le collège.

1.2 - Catégories de repas, jours de fourniture

La prestation consiste à fournir :

- les repas destinés à l'alimentation pour :
  - les élèves du collège Jean de La Fontaine à Le Mée durant les jours de classe,
  - les adultes déjeunant dans le collège.

1.3 - Nombre de repas

Le nombre de repas annuel est estimé à 15.960 pour 2017/2018 (100 repas/jour).

Le nombre de repas est purement indicatif et ne saurait constituer un quelconque engagement du collège,(le calendrier scolaire n'est pas connu et le budget 2017 non voté).
Le titulaire s'engage à livrer 20 repas de substitution sans viande, sans porc (omelette, poisson, etc…) et 80 repas porc ou viande chaque jour selon les effectifs de 2016/2017 qu'il faudra mettre à jour.

1.4 – Spécificité de la prestation

Le lieu d'exécution du marché pour la période du 04/09/17 à juillet 2018 (à titre indicatif, cette date pourra changer, le cas échéant celle-ci vous sera précisée par courrier ou par courriel ultérieurement) est :

Collège Jean de La Fontaine – 260 rue du Pré-Rigot – 77350 Le Mée s/Seine

ARTICLE 2 PRESTATION ALIMENTAIRE

2.1 - Déjeuners

Ils comprennent 5 composantes et le pain :

- 1 choix dirigé de 2 hors d'œuvre (crudité, cuidité, hors d'œuvre protidique, féculent, charcuterie pâtissière, …)
- 1 plat protidique
- 1 plat d'accompagnement (légumes, féculents, légumes secs ou panachage)
- 1 choix dirigé de 2 produits laitiers (fromage ou laitage)

- 1 choix dirigé de 2 desserts

Le lot du pain restera assuré par la Boulangerie du Collège.
Les produits servis au déjeuner se conformeront de préférence à un plan alimentaire établi par le Titulaire ou à défaut pourra être mis à disposition par le plan alimentaire du Conseil général de Seine-et-Marne. Le choix des composantes se fera de manière à être en conformité avec le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Les boissons ne sont pas fournies sauf dans le cas du point 2.2.5.

Le titulaire doit prévoir un plat de substitution lorsque du porc sera prévu au menu. Ce plat de remplacement sera proposé en amont au moment de la présentation des menus et validé au même titre que le reste du menu.

L'assaisonnement et les condiments supplémentaires (sucre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, sauce tomate type « Ketchup » ou similaire, …) seront servis en sachets individuels (excepté pour les produits livrés à l'état brut ou dans leur emballage d'origine, ex : salade où il sera livré de la vinaigrette en bidon ou seau).

La prestation inclura la fourniture des serviettes en papier blanc, 2 plis et 1 plat témoin.

2.2 - Les menus

Les menus seront établis par la diététicienne du prestataire. Ces menus devront être validés par le collège avant leur mise en œuvre. Ils seront établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et énergétiques des enfants et des adultes, dans le respect de la réglementation en vigueur et recommandations cités ci-dessous. Au cas où de nouvelles recommandations et/ou textes réglementaires paraitraient, ceux-ci devront être adoptés automatiquement par le Titulaire.

- la Loi de modernisation de l'agriculture n°2010-874 du 27 juillet 2010 et le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.
- Recommandations relatives à la nutrition du 4 mai 2007 mis à jour en octobre 2011 prescrites par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
- La Circulaire n° 2001–118 concernant « la Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire » du 25 juin 2001
- Les objectifs nutritionnels prioritaires et axes stratégiques mis en avant par le Programme National Nutrition Santé.
- La Loi de Santé publique du 9 Août 2004.
- Grenelle de l'environnement.

Les fiches informant des menus seront délivrées en couleur (format A4) et ce, pour chaque mois.

Les menus devront comporter :

1. Les dates,

2. La composition des prestations, (fournir la liste des allergènes)
3. Les couleurs correspondant aux différents groupes d'aliments déterminés par le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES). Chaque plat sera indiqué de la couleur correspondant au groupe d'aliment auquel il appartient,
4. La dénomination précise de chaque plat servi. La composition du plat indiqué sur le menu devra se référer à l'usage courant des ingrédients que l'on trouve dans la recette correspondante (exemple : spaghetti bolognaise = Spaghetti, sauce tomate, Bœuf haché). Dans le cas où la dénomination n'apporterait pas les informations suffisantes quant à la composition du plat, une explication complémentaire devra être fournie au collège (exemple : Salade Transalpine = Pomme de terre, dés de dinde, œuf dur, poivron, vinaigrette, sel),
5. l'indication des plats achetés « prêt à consommer » tels que définis par le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 pour lesquels les fiches techniques des fournisseurs devront être tenus à disposition,
6. l'indication des produits de saison.
7. L'indication de la provenance des produits (fournir la fiche de traçabilité)

2.2.1 - Plan alimentaire

Le candidat devra produire un exemple de session de 20 déjeuners consécutifs qui s'appuiera de préférence sur un plan alimentaire, lui-même construit sur 20 jours. Ce plan alimentaire sera joint en **annexe n°1 (facultatif)**.
L'existence d'un plan alimentaire permettra de proscrire tout plat ou menu prévu à jour fixe. Les menus devront être variés et originaux.
A proscrire dans les menus : quenelles, saumonettes, panga, salade scarole, yaourt 60g.

2.2.2 - Recommandation pour l'élaboration des menus

Il conviendra de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel des populations se restaurant dans les cantines scolaires (collégiens, adultes).

Pour cela, le Titulaire devra se référer aux textes et recommandations citées en paragraphe 2.2.

Il sera demandé au Titulaire de porter une attention particulière aux nutriments et minéraux suivants :
- Sodium : La teneur en sel des recettes
- Lipide : La nature et teneur des différents acides gras, en pourcentage du produit
- Glucide : La teneur en Glucide simple et Glucide complexe
- Protéine : Le pourcentage de matière protéique du produit (Avec rapport Protéine animale/Protéine végétale) ainsi que le pourcentage de viande, poisson, œuf des plats principaux.
- Calcium : La teneur en Calcium des produits laitiers par portion.

2.2.3 - Validation des menus

La proposition de menu sera soumise à validation du collège et être proposée en session de 20 déjeuners consécutifs. Un exemple d'une session de 20 déjeuners consécutifs sera joint en annexe n°2. Ces menus devront être présentés de façon à respecter les différentes indications demandées ci-dessus et au paragraphe 2.3. Ils seront représentatifs de la prestation que le Titulaire s'engage à offrir.

Le titulaire devra fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées pour les 20 repas en fournissant le calcul des fréquences de présentation des plats transmis qui seront retranscrit sous forme de tableau (cf modèle). Ces tableaux remplis de manière exhaustive seront à remettre avec chaque session de 20 déjeuners consécutifs ainsi que pour les menus définitifs après validation par le collège.
Le calcul par le titulaire des fréquences des 20 déjeuners consécutifs de l'annexe 2 devra être complété sur le tableau en **annexe 3**.

Le contrôle des fréquences de présentation des plats, sur une période de vingt jours successifs, devra s'accompagner d'un choix judicieux de la composition alimentaire de chaque journée ; il conviendra donc d'intégrer les différents groupes d'aliments au menu du jour, en s'attachant aux choix des plats afin que les menus d'une semaine soient les plus variés possible.

Le Titulaire fournira tout au long de l'année, dans un délai respectable, les fiches techniques et/ou fiches recettes qui lui seront demandées. Ces fiches techniques devront comporter la composition de chaque produit ainsi que les valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.
Quand le plat est élaboré par le Titulaire, celui-ci devra fournir la fiche technique de production en incluant la valeur nutritionnelle pour 100g et la composition exacte du plat. Avec la proposition des menus (**annexe n°2**), le candidat fournira les différentes fiches techniques des plats « prêts à consommer » (**annexe n°4**).

Le collège se réserve le droit de faire contrôler ces menus par la diététicienne du Conseil départemental, qui pourra elle-même demander au prestataire des informations complémentaires sur les plats proposés.

Cette validation s'effectuera au moins 15 jours ouvrés avant leur application ou selon un calendrier spécial pour tenir compte des congés scolaires.
En effet, pour les menus de septembre, le début des prestations devraient avoir lieu au 04/09/2017. Les menus de ce premier mois seront donc soumis à l'approbation du collège dans les 15 jours suivant la notification du marché. (fournir 20 menus pour la rentrée de septembre 2016).

La règle normale énoncée dans le premier paragraphe s'appliquera donc par la suite.

Si des modifications doivent être apportées, de nouvelles propositions devront être effectuées jusqu'à accord commun. L'équilibre journalier, le respect des fréquences de plats et la variété primeront dans tous les cas.

2.2.5 - Animations et Repas améliorés

2.2.5.1 - Semaine du goût en octobre

Le Titulaire devra proposer au collège une semaine du goût à la période définie sur le calendrier par la semaine du goût nationale. Le thème sera décidé conjointement entre le prestataire et le collège et respectera les valeurs de cette semaine (cf le site www.legout.com).

Le Titulaire devra alors faire des propositions de menus correspond au thème choisi conjointement dans le cadre de la semaine du goût dans ***l'annexe n°5***.

2.2.5.2 - Repas de Fête de fin d'année

Un repas de Fête de fin d'année aura lieu le jeudi précédent les vacances scolaires d'hiver.
Ce repas devra être souligné par l'amélioration qualitative des composantes du menu.
Il devra être prévu en plus de la prestation habituelle :

- une boisson type jus de fruits pour les enfants et les adultes,
- un fruit de saison en plus de la pâtisserie prévue,
- des chocolats individuels pour les enfants et adultes en quantité suffisante (30 grammes environ par enfant et adulte).
- Des sets et serviettes de table correspondant au thème prévu en nombre suffisant au regard du nombre de convives attendus pour l'ensemble des sites. Leur répartition sera assurée par le Titulaire.

Plusieurs choix de composants du repas de Fête de fin d'année seront soumis pour approbation au Responsable du collège.
Seule la décision finale du Responsable avalisera le menu servi ce jour.
Des exemples de repas de Fête de fin d'année seront proposés dans ***l'annexe n°6***

2.2.5.3 - Autres repas à thème améliorés

D'autres repas à thème améliorés seront organisés par le Titulaire.
Ces repas devront présenter une amélioration qualitative des composantes des menus.
Ils seront au nombre de 8 :

- Repas calendaires autres que Fête de fin d'année : Chandeleur, Mardi gras, Pâques, Semaine de l'Europe, Semaine fraîch'attitude en juin, etc...
- 4 autres repas à thème (moyenâgeux, régions, couleurs, pays divers, …)

Le collège demandera au Titulaire de fournir en plus, des kits d'animation en rapport avec le thème proposé (sets de table, masques, éléments de costumes, jeux, …). Ces kits d'animations seront compris dans le prix indiqués au bordereau de prix.

Le Titulaire précisera dans son **annexe n°7** les propositions de kits d'animation.

2.2.6 - Repas pique-niques

Le Titulaire devra fournir au collège, des repas individuels pour les jours de grèves.

Les repas comprendront 5 composantes. Ils seront préparés par le Titulaire et conditionnés individuellement.

Des kits couverts à usage unique seront fournis spécialement pour ces repas.

Les repas pique-niques comprendront des bouteilles d'eau individuelles avec gobelets et serviettes à usage unique et seront distribués.

Le prestataire s'engage à fournir des repas ne nécessitant pas de conservation à température contrôlées.

Le Titulaire présentera 5 exemples de repas pique-niques adaptés au type de convives.
Les grammages par type de convive devront figurer.
Les fiches techniques des produits ou préparations achetées à l'industrie agroalimentaire ou effectués par le Titulaire seront jointes aux propositions en ***annexe n°8***.

2.3 - Qualité des produits, variété et grammages

2.3.1 - Qualité et variété des produits

Le Titulaire présentera dans ses annexes l'ensemble des produits qu'il compte servir au collège.
N.B. : la qualité des produits proposés tiendra compte des spécifications techniques des brochures du GEMRCN et des Règlements CEE (ou nouveaux textes les remplaçant).
Les grammages seront basés sur les recommandations du GEMRCN + 10% hormis les grammages réglementés des produits limités décrit dans l'arrêté du 30 septembre 2011.

Les annexes devront également renseigner le collège et ce, de façon exhaustive, sur :

1. les variétés proposées : préciser l'ensemble des produits et plats que le Titulaire fournira dans l'année. Ceci n'exclut pas de proposer de nouveaux produits tout au long du contrat.
2. Une large variété de produits et plats est impérative.
3. Les fréquences annuelles pour 140 journées scolaires environ, selon les années.
4. La fréquence intervient également sur la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits.
5. Les grammages des collégiens et des adultes.
6. Le ou les fournisseur(s) référencé(s) par le Titulaire et ce, pour chaque produit ou groupe de produits en annexe n°19 . **Si ces fournisseurs représentent plus de 10%** des achats alimentaires servis à la Collectivité, il sera demandé au prestataire :
   - Leur numéro d'agrément
   - La présentation de leur politique qualité
   - Leur engagement concernant les OGM, l'agriculture raisonnée, le développement durable
   - Eventuellement leur certification ou labellisation

Qualité des produits :

* Les mentions : produit frais, surgelé, appertisé, de 4ème gamme, de 5ème gamme, déshydraté …, devront être précisées pour l'ensemble des produits.
De même, les mentions : pasteurisé, reconstitué …, devront figurer dans les annexes ad hoc.

* La mention « produit industriel prêt à l'emploi » devra figurer si le Titulaire a recours à ce type de produit. Si le Titulaire y a recours de manière occasionnelle, il devra aussi le signaler et en informer le collège au moment de la proposition des menus et en cas de changement, lors sa distribution.

La catégorie de classement des fruits et légumes devra être précisée (ex : catégorie I ou extra) ainsi que les lieux d'origine et la variété.

Concernant les produits laitiers (ou BOF) :
Il sera demandé au Titulaire une grande variété de produit en ultra frais (yaourts brassés, aromatisés, aux fruits pulpés, à la vanille, fromage blanc nature, aux fruits, vanille …).
La société devra préciser la teneur en calcium et matières grasses pour 30g de fromage ou par portion (fromage individuel, yaourt…) dans ce cas préciser le grammage proposé, la nature des produits proposés (ex : fromages frais, fromages à croûte fleurie…). Les produits laitiers livrés auront une durée de vie résiduelle d'au moins la moitié de leur durée de vie totale. De même, les teneurs en calcium et en glucides simples des desserts lactés et des produits laitiers seront contrôlées par le Titulaire en vue de répondre aux fréquences de présentation de plats de l'arrêté du 30 septembre 2011.

Particularité qualitative de la viande bovine :
Pour la viande bovine, préciser la nature des muscles dans l'annexe n°14, la catégorie des viandes (V1 ou V2 ou V3), la conformation (grille de classement qualité parmi les classes E, U,R,O,P), l'état d'engraissement, le logo ou Label éventuel, la provenance ou origine des viandes (naissance, élevage et abattage pour la viande bovine), le mode de préparation prévu (ex : sauté, rôti…)…
Les viandes hachées et égrènées de bœuf seront 100% muscle et apporteront au maximum 15% de matières grasses.
En conformité au règlement 178/2002, il sera fourni par le Titulaire un justificatif ou étiquette précisant la race, le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de la viande servie. Ainsi qu'un affichage pour le collège (reprenant l'ensemble des renseignements) lorsque de la viande bovine sera servie.
Le Titulaire s'engage à ne travailler qu'avec des fournisseurs présentant un numéro d'agrément CEE en cours de validité.
Le Titulaire s'engage à ce que les viandes travaillées/ transformées proviennent exclusivement d'abattoirs agrées CEE.
Les produits de charcuterie doivent répondre en tous points aux recommandations du GEMRCN.
Le jambon utilisé seul ou en ingrédient d'un plat devra être de qualité « jambon cuit supérieur ».
Le Titulaire fournira à la demande du collège des justificatifs et étiquettes précisant que les critères qualité des viandes demandées sont bien respectés.

Liste des annexes à fournir au collège concernant les variétés, les fréquences, la qualité et les grammages de l'ensemble des produits proposés. Elles seront présentées par le titulaire à l'appui de son offre.

N.B. : le collège laisse entière liberté au Titulaire de transmettre les annexes sous la forme matérialisée souhaitée. Cependant, celles-ci devront être fournies de façon exhaustive. De plus, il est vivement recommandé au Titulaire de veiller à ce que la Commission d'Appel d'Offre puisse examiner les propositions avec un maximum de facilité.

- Le Titulaire communiquera de manière exhaustive dans une ***annexe n°9*** la liste et les fiches techniques des plats cuisinés achetés « prêts à consommer », qu'il entend servir dans le cadre du marché.

- L'utilisation de produits frais est recommandée, une ***annexe n°10*** présentera la liste non exhaustive des familles couramment utilisés par le Titulaire (exemple : carottes fraiches, betteraves entières de 4è gamme, œuf liquide pour les omelettes, etc...)

- Une pâtisserie fraîche ou un dessert lacté de qualité (îles flottantes, crème brûlée…) sera servie ponctuellement dans la limite des fréquences correspondantes. Le Titulaire présentera en ***annexe n°11,*** la liste des pâtisseries qu'il entend servir, leur nature (fraîches ou surgelées, élaborées par le prestataire), leur fréquence (limitée ou libre) et leur grammage. **Le titulaire s'engage à privilégier les pâtisseries fraîches ou surgelées** par rapport à la pâtisserie sèche dans la limite du respect des fréquences. Le Titulaire portera une attention particulière quant aux grammages et à la composition des pâtisseries en matière de glucides simples totaux par portion et de % de matières grasses.

- Les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité, les fruits seront refusés et leur changement sera effectué le jour même par le Titulaire. Les fruits rouges ou de saison sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les Collectivités et/ou la qualité de ces fruits (pêches, nectarines, abricots, prunes, cerises, fraises, melons), n'est pas optimale. Les candidats doivent présenter dans une ***annexe n°12*** les offres fermes et contrôlables qu'ils peuvent faire à la Collectivité, en vue d'apporter sur ce plan une réponse de qualité. Les fréquences, grammages et critères qualité (dont catégorie de classement des produits ex : catégorie I ou extra) devront y figurer.

- Les poissons (avec garantie « poisson sans arête ») seront mentionnés en ***annexe n°13***. Il s'agit ici de préparations à base de poisson comprenant plus de 70% de poisson avec un rapport quantité de protéine par quantité de lipides supérieur ou égal à 2 ($P/L \geq 2$).

- Les produits élaborés présents en plat principal (paëlla, choucroute, brandade, hachis Parmentier, raviolis, légumes farcis, tortilla, boulette de viande, cordons bleus industriels, paupiette, beignets, quiches, pizzas…) seront mentionnés en ***annexe n°9*** et la liste des plats composés (plat + garniture) et plats cuisinés élaborés par la titulaire sera présenté en **annexe 14**.
  Ces produits de l'annexe n°9 entreront dans le plan alimentaire sous la dénomination de Préparation à base de viande/Poisson/Œuf contenant moins de 70% de Viande/Poisson/œuf s'ils sont achetés « prêts à consommer » par le prestataire. Les entrées ne sont pas prises en compte. Dans le cas ou le Titulaire apportera la preuve

(fiches techniques et fiches recette) que le grammage de viande/poisson/œuf atteint 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique, le plat concerné ne sera pas pris en compte dans cette catégorie.

- Les entrées pâtissières (pizza, quiches, ...) seront servies ponctuellement dans la limite des fréquences correspondantes. Le Titulaire présentera en ***annexe n°15,*** la liste des entrées pâtissières qu'il entend servir, leur nature (fraîches, surgelées, élaborées par le prestataire), leur fréquence (limitée ou libre) et leur grammage.

- La liste des entrées (crudités, cuidités, salades composées) sera mentionnée en ***annexe n°16.*** Une attention particulière sera portée sur la variété et l'originalité des salades composées proposées.

- La liste des fromages proposée à la coupe et les grammages associés par rapport à leur teneur en calcium sera mentionnée en ***annexe n°17***.

- La liste des produits d'épicerie qui peut être livrée sous leur conditionnement initial en *annexe n°22 (conserves de fruits : compotes, fruits au sirop)..*

Demandes particulières

En cas d'entrée pâtissière (type quiche ou feuilleté), il sera demandé de ne mettre au même menu ni friture, ni gratin, ni panure, ni pâtisserie ou dessert contenant plus de 15% de matières grasses.

Chaque charcuterie servie en hors d'œuvre sera accompagnée d'un petit cornichon individuel s'il s'agit de saucisson sec ou de salami.
Les radis seront automatiquement accompagnés d'une portion de beurre de 10g.

Du fromage râpé devra être fourni par le Titulaire, à chaque demande du collège, lors du service des pâtes.

La vinaigrette, et la mayonnaise pour certaines entrées seront servies à part dans une barquette GN 1/3 (ou en bidon/seau) ou conditionnées en barquettes pour les produits livrés à l'état brut ou dans leur emballage d'origine (ex : salade de 4ème gamme).
La mayonnaise et le ketchup seront systématiquement livrés en sachet individuel lorsqu'ils sont prévus pour l'accompagnement des plats, **ils seront prévus en fonction des plats et à la demande**.

Pour les repas, le Titulaire fournira dans des conditionnements séparés et ce, en quantité nécessaire, les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'aménagement des prestations : persil haché, échalotes, rondelles ou quartiers de citron, feuilles de salade, tomates, huile d'olives …

Conformément au règlement CEE n° 1842/83 du Conseil du 30 juin 1983 et du règlement CEE n° 3392/93 de la Commission du 10 décembre 1993 relatifs à la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves des établissements scolaires . le collège est subventionnée par l'organisme ONILAIT. De ce fait, le Titulaire communiquera trimestriellement la liste des produits laitiers servis, selon le classement ONILAIT en vigueur.

2.3.2 - Grammages

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives, de manière à éviter tout gâchis. Les grammages seront basés sur les recommandations du GEMRCN + 10% hormis les grammages réglementés des produits limités décrit dans l'arrêté du 30 septembre 2011.

Ils pourront, sur demande précise du collège, faire l'objet d'une modulation (pour certaines denrées type frites ou pâtes), soit en fonction des menus proposés.

Le Titulaire précisera dans les annexes les grammages proposés (poids nets en grammes - hors assaisonnements et sauces - dans l'assiette, prêt à consommer) qu'il s'engage à pratiquer pour les différentes catégories de convives.

2.3.3 - OGM

Considérant que l'innocuité des OGM pour la santé est loin d'être prouvée, le Titulaire du marché s'engage à ne servir aucun plat, ni aucun produit étiqueté « contient des OGM ».

Le Titulaire mentionnera dans son manuel qualité les moyens de contrôle qu'il a mis en place et les garanties offertes quant au respect de ce point

2.4 – Conditionnement des plats

2.4.1 - Conditionnement des repas servis en self service au déjeuner

Il s'agit ici du conditionnement des repas à 5 composantes.

Tous les composants du repas seront livrés prêts à consommer, déjà conditionnés en barquettes gastronormes selon les modalités définies ci-après à l'exception de certains produits livrés à redéfinir entre les 2 parties :

- Fruits, tomates
- salades de 4ème gamme (livrées en sachet)
- laitages tels que yaourts et entremets, certains fromages à la coupe
- conserves de fruits (compotes, fruits au sirop)

Les plats chauds conditionnés doivent avoir une présentation soignée et appétissante.

Prestations chaudes :
Les plats à réchauffer seront conditionnés dans des récipients jetables aux dimensions gastronormes (sous multiples). Ils devront supporter une température maximale de 160° C.
Les conditionnements prévus pour le collège seront en GN 1/3, GN 1/4, GN 1/2, GN 1/8 (soit respectivement pour 6 convives, 4 convives, 10 convives et 1 convive).
Les repas sans porc seront conditionnés en barquettes séparées clairement identifiées.
Ces conditionnements peuvent néanmoins évoluer dans le temps et en fonction des capacités de stockage et du matériel existant (et en fonction de l'acquisition de nouveaux mobiliers, équipement ou de self). Le Titulaire devra s'adapter au collège sans que cela puisse donner lieu à une facturation supplémentaire.

Pour prendre conscience de la spécificité du marché, le futur titulaire devra obligatoirement avoir réalisé une visite sur site de la demi-pension.

Prestations froides :
Les prestations froides conditionnées doivent avoir une présentation soignée et appétissante dans la mesure où elles pourraient être présentées au self pour le service telles quelles sans manipulation.

Les hors d'œuvres, fromages, desserts seront conditionnés en barquettes collectives jetables de dimension gastronormes.

Les conditionnements prévus seront les mêmes que ceux des préparations chaudes.
Ces conditionnements peuvent néanmoins évoluer dans le temps et en fonction des capacités de stockages et du matériel existant (et en fonction de l'acquisition de nouveaux mobiliers, équipement ou de self).
Le Titulaire devra s'adapter au collège sans que cela puisse donner lieu à une facturation supplémentaire.
Les fromages seront livrés en conditionnements collectifs (barquettes gastronormes) pour la majorité des fromages à la coupe (liste des exceptions à définir).

Dispositions diverses

Afin d'ajuster facilement le nombre de repas livrés au nombre de repas commandés, 2% du nombre de repas devront être conditionnés en barquettes individuelles.

Tous les conditionnements devront comporter de manière visible et simple :
- l'identification du titulaire + N° agrément sanitaire européen
- le nom du collège
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- le temps et le mode de remise en température (ouvert ou fermé) + la température requise pour les plats chaud après remise en température
- la dénomination du plat (indiqué au menu)
- la composition

- le nombre de rations par barquette
- la température de conservation
- l'indication « produit décongelé- ne pas recongeler » pour les produits livrés en cours de décongélation

Devront également être mentionnés de manière visible et simple (ex.code couleur), les repas sans porc, de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service lors de la manipulation des plats.

Les dates de péremption (DLC, DLUO) seront également indiquées sur les sachets destinés aux repas froids, sur tous les produits d'épicerie courants et tous les produits remis au consommateur dans leur emballage d'origine ou non.

2.5 - Sécurité alimentaire

Il sera demandé au prestataire de fournir en plus, par site, en portion individuelle un repas témoin complet dénommé comme tel, en plus des indications réglementaires, afin qu'il ne puisse pas être utilisé pour le service.

Les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale des produits et PCEA devront être exactes et conformes à la législation au regard du jour de consommation.

En aucun cas ne seront acceptés les produits frais et d'épicerie livrés (ex : ultra frais, pâtisseries…) dont la DLC sera proche de son expiration.
Les produits laitiers livrés auront une durée de vie résiduelle d'au moins la moitié de leur durée de vie totale.

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le Titulaire respectera les obligations développées ci-après :

2.5.1 - Textes réglementaires en matière de sécurité alimentaire

Le Titulaire du marché devra obligatoirement respecter, appliquer ou vérifier l'application chez les fournisseurs référencés, des dispositions des textes réglementaires (ou nouveaux textes les remplaçant) en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (paquet hygiène…) et en matière de respect de l'environnement
Dans le cadre de la circulaire 178/2002 il sera demandé au prestataire **de pouvoir fournir à tout moment et sur demande du collège ou du service restauration scolaire du département, dans un délai raisonnable de 2 à 4 heures** les éléments de traçabilité suivants :

Fournir à l'établissement, la traçabilité totale (Origine-marque, DLC, DLUO, Numéros de lots, …) de tous les ingrédients mis en œuvre pour les denrées livrées : Chaque composante-chaque ingrédient du menu demandé devra être identifiée avec les dates de péremption (DLC ou DLUO) et numéro de lot correspondant, la marque ; les étiquettes fournisseurs ,les documents d'autocontrôles liés à la production , la traçabilité associée selon le système le plus pertinent choisi par le titulaire et fournie sur demande .

Le collège ou le service restauration scolaire du département peuvent être amenés à faire un contrôle de vérification de l'efficacité du système traçabilité du titulaire et du respect du délai énoncé, à tout moment.

Pour le personnel et afin d'assurer la protection du consommateur le Titulaire devra respecter les textes applicables :

- Les textes réglementaires du Paquet Hygiène
- L'Arrêté du 21 décembre 2009 et les notes de service DGAL y afférant
- Le règlement INCO relatif à la consommation des allergènes contenus dans les denrées des prestations livrées

En matière d'étiquetage et d'information des denrées alimentaires servies au consommateur dans leur emballage d'origine (ex : yaourts, boissons, produits d'épicerie…) :

La Directive 2000/13/CEE. Ce texte fondateur est complété par la directive 84/450 relative à la publicité trompeuse, la directive 90/496 relative à l'étiquetage nutritionnel et la jurisprudence de la Cour de Justice de la Communauté Européenne.

Dès notification du marché, le titulaire devra également fournir le dernier rapport d'inspection de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP).

2.5.2 - Documents qualité à fournir avec les offres

Les plats cuisinés à l'avance devront être préparés dans une cuisine centrale répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément européen des Services Vétérinaires du département. Elle fera l'objet de visites du représentant du Collège ou éventuellement d'un représentant du Département, visites au cours desquelles pourront être vérifiés les produits et les procédures de fonctionnement (fabrication…) définis dans le présent marché.

Afin d'apprécier les procédures de fonctionnement du Titulaire, ou de sa cuisine centrale, les documents fournis devront être remplis de façon exhaustive et correspondre au fonctionnement défini. Ces documents tiendront une place importante lors de l'analyse des offres.

Il est rappelé au Titulaire, sauf accord préalable du collège, que les repas doivent être fabriqués impérativement dans les locaux du Titulaire avec son personnel sans qu'il y ait possibilité de les faire sous-traiter.

Le titulaire devra, au titre de l'offre, dans le descriptif fonctionnel et technique des moyens de production, devra apporter une présentation précise et représentative du système qualité en place en annexe 20, contenant par exemple :

- politique d'accueil des nouveaux arrivants et sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène
- plan de formation à la sécurité des aliments
- plan d'échantillonnage bactériologique

- Présentation du pôle qualité sécurité des aliments
- Présentation du service nutrition
- Exemple de procédures
- …

2.6 - Analyses bactériologiques

Le Titulaire devra faire réaliser, chaque mois et à ses frais, des contrôles bactériologiques selon les réglementations en vigueur (règlement 2073/2005). Le titulaire devra en adresser, sur demande une copie au collège, sur demande de ce dernier ou du service restauration scolaire du Département.

Principe de précaution
Si une denrée est soupçonnée d'engendrer quelque risque alimentaire que ce soit le collège se réserve la possibilité de suspendre immédiatement et jusqu'à nouvel ordre la distribution de cette denrée
Le titulaire ajustera en conséquence ces fréquences.

Dans un souci de transparence, le prestataire devra nous fournir une synthèse des analyses effectuées à la production et les actions correctives appliquées.

ARTICLE 3 MODALITES DE LIVRAISON DES REPAS

3.1 Le transport

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison froide, le Titulaire en assurera le transport, dans le respect des réglementations en vigueur, du lieu de production, vers le collège
Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits à une température maximum de + 3°C à cœur.
Dans le descriptif fonctionnel et technique des moyens de production, le Titulaire devra présenter à la collectivité ses solutions pour pallier un problème de livraison (analyse des causes, réactivité, temps de réponse, prise en compte de la non conformité…).

Les matériels de transport (camions, bacs de transport, roll…) devront être nettoyés et désinfectés par le Titulaire, chaque jour après chaque tournée par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.
Le livreur devra se conformer aux règles d'hygiène en vigueur, tant au niveau de la tenue qui doit être propre que du respect des règles d'hygiène dans un office de restauration.

3.2 - Les livraisons – les réajustements

La première livraison aura lieu le vendredi 1er septembre 2017 avant 15h00 pour être consommée au repas de midi de rentrée du lundi 4 septembre 2017, les effectifs auront été précisés par télécopie ou mail au plus tard le 31 août 2017.

Les livraisons de repas seront effectuées obligatoirement le jour de la consommation.
Les livraisons des repas seront effectuées sur l'office de réchauffage du collège du jour de consommation du repas le matin avant 10h00 ou la veille avant 15h00, le mercredi avant 13h.
Les livraisons des réajustements (après commande ou appel du collège) auront lieu avant 10h30 sur chaque lieu de consommation, sous peine de pénalité prévue à l'article 3, alinéa 3.
Le coût supplémentaire induit par cette prestation devra être précisé dans le bordereau prix unitaires (annexe I à l'AE/CCAP).
Les livraisons au retour des vacances scolaires seront effectuées avant 10h00.

Les réajustements ne doivent pas être différents des menus servis (sauf si réajustement supérieur à 60 repas), sous peine de pénalités dans les conditions définies au marché. Les repas re-livrés doivent être complets.

Le titulaire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office en réalisant le décartonnage des produits si nécessaire. Il devra reconnaître les lieux avant la prise d'effet du contrat afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.
Le transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés, avec un moyen de production de froid permettant le maintien des produits à une température de +3°C. Le véhicule devra être dûment agréé par les services vétérinaires (copie du certificat à joindre après notification du marché).
Le collège se réserve le droit de contrôler ou de faire contrôler la température du véhicule.

Les livreurs devront entreposer les repas dans les armoires réfrigérées prévues à cet effet. Ces livraisons devront être accompagnées d'un bon de livraison détaillé (comprenant le nombre de barquettes par type de convive, le nombre de portions contenues dans une barquette…). Le livreur doit être capable de donner toute information utile sur les produits livrés, tant sur la quantité que sur leur utilisation
Compte tenu des contraintes de temps liées à la fourniture des repas, le collège pourra exiger par tout moyen le remplacement de fournitures défectueuses.

Lors des livraisons, pour les contrôles à réception seront indiqué sur le bon de livraison :

- les températures à réception de chaque composante devant être conservé au froid,
- de manière ponctuelle la température de conservation des véhicules de transport.

En aucun cas, afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid, les livreurs ne devront déposer les repas en dehors d'une source de froid réglementaire, sauf à en assumer l'entière responsabilité.

Un repas témoin sera livré non facturé afin de répondre aux exigences sanitaires.

Afin de permettre la mise en place de toutes ces conditions, une concertation aura lieu entre le collège et le titulaire retenu dès la notification du marché.

En cas de problème de livraison due à une situation à caractère exceptionnelle, le titulaire doit mettre à disposition du collège un repas de secours de conservation à température ambiante (Exemple : Raviolis, Lasagne…), simple de mise en œuvre, dont la qualité et la Durée de vie fournisseur sera régulièrement contrôlée.

3.3 Livraison erronée

Toute livraison erronée ou défectueuse doit non seulement être mentionnée sur le bon de livraison mais doit également faire l'objet, dans l'heure qui suit, d'une communication téléphonique entre le collège et le prestataire de service.

Celui-ci devra faire procéder :
- à la reprise de l'excédent fourni ;
- au complément de livraison ;
- ou au remplacement des mets défectueux ;

Et ce, au plus tard, le jour même de la consommation avant 10h30.

3.4 - Service ou distribution

L'ensemble des prestations de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel du collège,.

3.5 - Obligations du collège

Le collège s'engage à fournir au contractant des installations adaptées, en parfait état de marche et conformes à la législation, notamment :

- Les armoires frigorifiques
- Le matériel de remise en température et de distribution des repas

ARTICLE 4 LES CONTROLES

4.1 - Contrôles divers

Le collège se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle (Direction des Services Vétérinaires, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale, Service de la répression des fraudes, Société d'Audit) à se rendre inopinément chez le Titulaire 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 mis en œuvre et leur conformité au regard de la méthode HACCP ainsi que du Paquet Hygiène.

4.2 - Contrôle des pièces justificatives

Afin que le contrôle concernant la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire pour le service de la Collectivité puisse s'exercer, la personne responsable aura aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, accès :

- aux fiches techniques et aux coordonnées des fournisseurs (factures à l'appui), tout changement de fournisseur devant être signalé à la Collectivité,
- aux diagrammes de fabrication.