



Département du Tarn

MAIRIE DE LABRUGUIÈRE

Place de l'Hôtel de Ville

81290 LABRUGUIÈRE

☎ 05 63 73 30 30 📠 05 63 73 30 31

MARCHÉ PUBLIC

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MAÎTRE DE L'OUVRAGE :	Mairie de LABRUGUIÈRE
MAÎTRE D'ŒUVRE :	Mairie de Labruguière
DÉSIGNATION:	Fourniture de repas dans le cadre de la restauration scolaire.

**Date et heures limites de réception des offres
Lundi 28 juin 2010 à 14h00**

**Procédure : marché passé selon la procédure adaptée en application des articles 28 et 40
du code des marchés publics issu du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006**

SOMMAIRE

PREAMBULE	4
GENERALITES	5
LES OBJECTIFS	5
1 - L'OFFRE ALIMENTAIRE	6
1.1 LA PRESTATION ALIMENTAIRE	6
1.1.1 Les besoins	6
1.1.2 Eventail de la prestation	6
1.2 LE PROCESS DE PRODUCTION	7
1.3 LE PROCESS DE DISTRIBUTION	8
1.4 LE PROGRAMME ALIMENTAIRE	8
1.5 LA STRUCTURE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE (sur 20 repas)	16
1.6 TRACABILITE DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE	21
1.6.1 Contrôle sur les menus	21
1.6.2 Contrôle sur les fréquences	21
1.6.3 Contrôle sur les produits	21
1.7 PRESCRIPTIONS EN MATIERE DE QUALITE DE PRODUITS	22
2 - AUTRES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES	31
2.1 AUTRES PRESCRIPTIONS POUR L'ELABORATION DES MENUS	31
2.2 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX PREPARATIONS CULINAIRES	31
2.3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FREQUENCES ET AUX GRAMMAGES DES PLATS	32
2.4 INTRODUCTION DE METS NOUVEAUX	32
2.5 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES LIVRAISONS	32
2.5.1 Démarche HACCP	32
2.5.2 Cuisson des viandes	33
2.5.3 Formation des personnels de la cuisine centrale et des personnels de livraison	33
2.5.4 Organisation des livraisons	33
2.5.5 Prélèvements de corps étrangers dans les mets	34
2.5.6 Procédure d'urgence	34
3 - CONTRAINTES	34
3.1 CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES	35
3.1.1 Etablissement des menus	36
3.1.2 Commande des repas par la ville de LABRUGUIERE au prestataire	36
3.1.3 Fabrication des repas	36
3.1.4 Conditionnement des repas	38
3.1.5 Etiquetage	38

3.1.6	Livraison des repas	39
3.1.7	Mise en œuvre et présentation des mets	39
3.2	CONTRAINTES SANITAIRES	40
3.2.1	Sécurité alimentaire	40
DOCUMENTS A REMETTRE PAR LE PRESTATAIRE		43
OBJET, PORTEE et DUREE du CONTRAT		44
ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT		44
CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT		45

PREAMBULE

Jusqu'en juin 2001, la production des repas en liaison chaude était assurée par la cuisine municipale. Depuis cette date, un prestataire extérieur assure la production des repas en liaison froide. La livraison des repas est effectuée sur chaque restaurant scolaire.

Le présent cahier des charges concernant l'offre alimentaire a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue de réaliser la production et la livraison de repas aux usagers des établissements concernés par **la ville de Labruguière**.

La ville de Labruguière souhaite, dans le cadre du présent marché, une prestation diversifiée, cuisinée, favorisant l'apprentissage du goût (liant recettes traditionnelles et produits originaux) et un réel apport sur le plan nutritionnel :

- en se faisant livrer des repas depuis un centre de production susceptible de garantir une sécurité sanitaire accrue et de livrer **des mets irréprochables sur les plans gustatifs et nutritionnels**,

- en se donnant les moyens de terminer, **valoriser ces produits en cuisine satellites**.

La Ville de LABRUGUIERE se réserve le droit à tous moments et pendant toute la durée du contrat, de se déterminer selon le principe de précaution, sur le choix de l'offre PRODUIT ALIMENTAIRE.

NOMBRE DE REPAS EN ECOLES MATERNELLES et ELEMENTAIRES :

Les chiffres fournis en annexes ne sont pas contractuels mais servent de référence en terme de besoin.

	Maternelle	Primaire	Adulte	Total
2007-2008	6761	15568	4023	26352
2008-2009	7864	16290	3868	28022
2009-2010	9766	16357	3915	30038

GENERALITES

La Ville de LABRUGUIERE est attachée au concept de restauration ayant les caractéristiques suivantes :

- Produits alimentaires de qualité supérieure
- Production traditionnelle à partir de produits mixtes : frais, bruts et semi - élaborés,
 - Technologie de la liaison froide,
 - Emballages jetables multiportions selon les clientèles,
 - Livraisons différées : dans chaque site, le jour de consommation
 - Mise en place dans l'ensemble de la filière des procédures HACCP, et à terme d'une Démarche de Qualité globale.

LES OBJECTIFS

LA QUALITE de PRESTATION

LE GOUT et l'ODORAT : Art culinaire et qualité de l'origine des produits.
Nécessité de proposer des produits les plus « frais », élevés et poussés naturellement.
Nécessité de garder une production « traditionnelle », évitant les conservateurs, les gaz de conservation, des dates limites de conservation trop longues, qui, même si la sécurité bactériologique est assurée, entraîne des diminutions qualitatives d'ordre organoleptique et gustatif.

APPETENCE : Plaisir de la vue et de l'odorat.
Présentation soignée des plats, avec de la couleur, un véritable soin dans le service : nécessité de formation des personnels de service, non seulement à l'hygiène, mais aussi au service en self ou à table qui sont des métiers à part entière.
L'odorat : véritable odeur de « bonne cuisine » doit se dégager après la remise en température : cette obligation renvoie à la qualité de la remise en température et au maintien au chaud des plats, en évitant les re-cuissons.

DECOUVERTE de nouveaux plats :

Des animations, des journées du goût, des explications ludiques permettent la découverte alliant le plaisir et la convivialité.
Cette action pédagogique peut entrer dans un véritable projet d'école...

QUANTITE : le plaisir d'être rassasié – les grammages

Les grammages de références sont ceux retenus dans ce présent document, qui globalement donnent satisfaction.
Une certaine liberté doit être préservée pour pouvoir s'adapter aux différents appétits, liés aux différences physiques dans des catégories d'âges similaires.
La possibilité de négocier la quantité servie devra être laissée à l'enfant, lors du service. La possibilité « d'en reprendre » également, notamment pour les légumes.

Cela a des conséquences importantes :

Grammages convenus avec la Société lauréate, et marge de manœuvre négociée avec elle.
Le personnel doit donner du temps aux enfants au moment du service, tant pour le chapitre APPETENCE, que DECOUVERTE et QUANTITE.

VARIETE : clientèle captive, ne pouvant prendre ses repas ailleurs.

Nécessité de présenter des plats variés, respectant l'équilibre alimentaire, sans les revoir trop souvent ou bien toujours le même jour.

L'outil idéal pour cela est le PLAN ALIMENTAIRE, qui permet de décliner en termes génériques les menus d'une période, qui peut être de 2 – 3 ou 6 mois, et qui associé à l'imagination des cuisiniers permet de respecter les équilibres, d'optimiser les achats, en assurant une véritable variété.

Il sera proposé du poisson le vendredi. Pour les enfants ne mangeant pas de porc, des plats de substitution seront servis ces jours là.

1 - L'OFFRE ALIMENTAIRE

1.1 - LA PRESTATION ALIMENTAIRE

1.1.1 - Les besoins

Il doit être pris en compte trois types de clients :

La clientèle des Adultes au Travail, présente dans :

L'ensemble des sites scolaires.

La clientèle des Enfants, présente dans :

Les Etablissements ELEMENTAIRES et MATERNELLES

1.1.2 - Eventail de la prestation

LES REPAS EN MILIEU SCOLAIRE

Pour satisfaire à l'ensemble de ces besoins, il est demandé :

Un PLAN ALIMENTAIRE

Décliné en 2 grandes Saisons : Automne / Hiver
Printemps / Été

Et respectant l'équilibre nutritionnel, les grammages selon les populations ; ceux-ci devront être conformes au présent cahier des charges, pour les enfants scolarisés et adultes.

Il servira de base pour les préparations de tous les consommateurs.

Pour les maternelles et les élémentaires, un menu sans choix est distribué en service à table.

POUR LES ENFANTS

Le propos est d'apporter :

Une éducation du goût, par la qualité des produits servis

Une découverte de saveurs, saveurs nouvelles

Un équilibre nutritionnel - un apport énergétique

Un moment de plaisir et de convivialité

Les repas des ENFANTS seront composés de 5 éléments, ou exceptionnellement de 4 en cas de plats composés, type : couscous, paella, choucroute, etc...

Une entrée chaude ou froide

Un plat protidique

Un féculent ou légume

Un fromage ou produit laitier

Un dessert

La ville de Labruguière prend en charge le pain

La fourniture des serviettes en papier reste à la charge du prestataire

Des actions pédagogiques d'informations en matière NUTRITIONNELLE et d'INITIATION AU GOUT auprès des enfants sont demandées.

1.2 - LE PROCESS DE PRODUCTION

Il est demandé une MIXITE maximale de l'origine des Produits, qui doit être étudiée recette par recette par Le prestataire pour satisfaire les habitudes alimentaires des convives, à valider par la ville de LABRUGUIERE, et qui doit rester évolutive :

A - GARDER UNE PRODUCTION TRADITIONNELLE EN LIAISON FROIDE, pour tous les produits que les Industriels de l'Agro-alimentaire qui ne peuvent proposer dans un bon rapport qualité / prix, et qui nécessitent de la compétence en art culinaire des équipes :

Les plats cuisinés complexes

Les rôtis

Tous les types de sautés, à base de viandes

Les accompagnements légumes ou féculents travaillés

Les poissons cuisinés

Les volailles

Etc....

Pour ces recettes, les denrées achetées en frais ou en surgelé cru, sont conseillées :

viandes crues sous vide : en muscles, ou pièces

Légumes surgelés crus

Poissons surgelés crus

Pour les légumes destinés aux entrées et préparations froides, il est demandé :

La 4^{ème} gamme, entière, épluchée, non saucée, non effilée, comme la salade, la carotte éboulée, la pomme de terre pour partie, nouvellement proposée par les industries agro-alimentaires (I.A.A.), à l'exception du céleri rémoulade.

- B - UTILISER les produits issus de l'AGRO-ALIMENTAIRE** pour toutes les recettes, qui :
- Soit représentent une difficulté ou un risque d'ordre bactériologique, ou hygiène comme les omelettes
 - Soit induisent de multiples manipulations et des coûts d'exploitation supérieurs au prix des industriels, comme les pâtisseries salées : quiches lorraines, pizzas, potages, etc.
 - Soit apportent des goûts, textures, saveurs différentes que les productions traditionnelles.

Beaucoup de desserts font appel aussi aux Industries de l'Agro-alimentaire, la production de l'UPC pouvant garder certaines fabrications d'entremets, pour apporter de la variété.

L'approche doit être basée sur ces dispositions, et intégrer une adaptabilité et un besoin d'évolution permanents.

Il est demandé au soumissionnaire :

- Une liste des fournisseurs par famille de produits

1.3 - LE PROCESS DE DISTRIBUTION

Dans les écoles

Le repas est servi à table

Plage horaire de livraison : 10 h 30 à 11 h 15 maximum

Nombre de services :

- 1 service office Bout du pont ;
- 2 services office Pasteur ;
- 2 services office Saint Hilaire ;
- 2 services office Desnos Curie.

1.4 - LE PROGRAMME ALIMENTAIRE

- **La nécessaire prise en compte des aspects nutritionnels conformément à circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 parue dans le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche**

Sachant que les besoins énergétiques des enfants sont, aujourd'hui, suffisamment couverts, mais, sachant également que des carences sensibles existent, tant en *FER* qu'en *CALCIUM*, les repas proposés par le titulaire doivent répondre aux impératifs suivants :

- pour limiter les apports en graisse, par rapport à celui des protéines, chaque plat principal doit avoir un rapport Protide / Lipide **SUPERIEUR à 1.2**,

- les apports en fer et calcium doivent être ceux déterminés ci-dessous :

Age	Besoins quotidiens		Besoins hebdomadaires		Apport minimum exigé, devant être inclus dans les menus hebdomadaires	
	<i>Fer</i>	<i>Calcium</i>	<i>Fer</i>	<i>Calcium</i>	<i>Fer</i>	<i>Calcium</i>
3 - 6 ans	10 mg	650 mg	70 mg	4 550 mg	25 mg	1 200 mg
7 - 11 ans	12 mg	850 mg	84 mg	6 000 mg	30 mg	1 500 mg

Cette traçabilité permet à la personne publique de contrôler les valeurs nutritionnelles sur chaque période de 4 jours.

- **Le respect de l'équilibre alimentaire**

Il est demandé aux sociétés de s'adjoindre les services d'une diététicienne

- **Composition de la prestation alimentaire à fournir**

Les menus sont toujours composés des éléments suivants :

- une entrée chaude ou froide (tout produit altérable est livré brut, non assaisonné),
- un plat principal composé d'une viande ou d'un poisson ou d'œufs. Il doit garantir un apport suffisant en protéines animales,
- une garniture de légumes verts, en alternance avec un féculent. Elle est le complément d'apports caloriques et d'équilibre entre les divers nutriments du repas,
- un fromage ou une préparation à base de lait. Il est le complément de la ration protidique et garantira l'apport minimum quotidien en calcium,
- 1 dessert.

En alternance entre l'entrée et le dessert, il doit être proposé :

- . Une crudité ou cuitité,
- . Un fruit cru ou cuit,
- . Ils garantiront l'apport optimum en vitamines C,

Durée des cycles de menus

Dans le cas où le centre producteur du prestataire fonctionne selon le principe de cycles de menus, la durée est de 6 semaines, ceci, en concrétisant la fréquence d'apparition maximale sur les menus d'une préparation culinaire.

La variante éventuellement proposée par le titulaire figure dans l'acte d'engagement.

- **Fréquence d'apparition par famille de produits**

Les grilles d'application des fréquences sont celles indiquées, chapitre 1.5.

La variante éventuellement proposée par le titulaire figure dans l'acte d'engagement.

- **Les offres spécifiques**

Pour les enfants de religion musulmane, des plats de substitution doivent être proposés et apparaître de façon claire sur les menus.

Ce type de prestation concerne environ 10 % des enfants convives.

- **Le menu de secours**

Afin de pallier tout problème (non livraison pour grève, intempéries ou non conformité du produit livré), le prestataire doit proposer un menu de secours.

- **La fourniture des repas pique-nique, ponctuellement à l'occasion d'animations**

Lors de sorties scolaires, le prestataire de service pourra être amené à fournir des pique-niques. Leur composition sera soignée et devra tenir compte des modalités de transport non réfrigérées. Les pique-niques seront facturés au même prix unitaire que les repas classiques à la condition qu'ils soient d'une valeur nutritionnelle identique à celle des repas habituels.

- **La fourniture des repas à thème pour les animations**

Des menus à thème seront proposés au moins une fois par trimestre afin de faire découvrir aux enfants d'autres traditions culinaires, régionales et autres... Certains repas festifs seront servis en fonction du calendrier: repas de Noël, crêpes pour la chandeleur, repas terroir.... Lors des menus thématiques, la priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et à la découverte du goût et d'autres saveurs.

- **Le repas des adultes en établissements scolaires**

La prestation est identique à celle des enfants, hormis les grammages spécifiés ci-après.

- **Les produits à proscrire**

Les produits à proscrire ne doivent jamais apparaître sur les menus destinés aux convives des restaurants scolaires de la ville de LABRUGUIERE :

- parmi les conserves appertisées de hors d'œuvre : carottes, céleri, salade panachée ;

- parmi les conserves appertisées de plats cuisinés : les raviolis, le cassoulet, la choucroute, les pruneaux, les endives, les cœurs de laitue, les pommes de terre ;

- les plats de viandes suivants :

→ Hamburger, cheeseburger, boudin noir

→ Les tranches de jambon blanc servies brutes

→ La langue, la cervelle, les rognons, l'andouillette, le cervelas, les abats.

- toutes les préparations à base de **produits reconstitués** ;

- parmi les produits frais : les artichauts ;

- parmi les produits déshydratés : les potages, hormis le bouillon de poule, qui peut servir de base ;

• **Les calibrages**

Les tableaux ci-après indiquent les calibrages à fournir, à plus ou moins 5 %. Pour les produits non mentionnés, il s'agit pour le prestataire de procéder par analogie.

(Grammes de produits **cuits** finis, pour un convive)

Denrées	Maternelle de 3 à 5 ans	Primaire de 6 à 9 ans	Adultes
---------	----------------------------	--------------------------	---------

LES ENTREES

Betteraves en salade	60	70	100
Carottes râpées	50	50	80
Céleri rémoulade	60	70	100
Concombre vinaigrette	70	80	110
Tomates en salade	60	70	110
Radis au beurre	40	60	80
Salade piémontaise	80	100	160
Taboulé	60	80	140
Choux rouge râpé	jamais	à éviter	80
Salade à base de pommes de terre	80	100	160
Salade à base de pâtes	80	100	160
Salade à base de riz	70	100	160
Macédoine de légumes	60	70	100
Crêpes diverses	jamais	jamais	jamais
Pizza, friand	50	65	100
Saucissons, cervelas, galantine, andouille, pâté, rillettes	20	30	40

Denrées	Maternelle de 3 à 5 ans	Primaire de 6 à 9 ans	Adultes
---------	----------------------------	--------------------------	---------

LES PLATS PROTIDIQUES

Rôti de bœuf (dans le faux-filet)	1 tranche fine de 50 gr	80	110
Steak à griller	1 petit de 50 gr	80	110
Steak haché frais	1 petit de 60 gr	100	150
Bourguignon, estouffade	70 avec la sauce	80	150
Pot-au-feu	à éviter	à éviter	à éviter
Rôti de veau	1 tranche fine de 50 gr	2 tranches fines de 40 gr	2 tranches fines de 60 gr
Escalope de veau ou volaille	1 morceau de 70 gr	1 morceau de 80 gr	2 morceaux de 60 gr
Côte de veau (avec os)	70 (sans os)	120	150
Rôti de porc	1 tranche fine de 50 gr	2 tranches fines de 40 gr	2 tranches fines de 60 gr
Sauté de porc	sans os 60 gr	sans os 100 gr	avec os 160 gr
Saucisse de Toulouse	à éviter	90	2 x 80
Chipolata	à éviter	2 x 50	3 x 50
Saucisse de Frankfort	à éviter	2 x 40	3 x 40
Poulet rôti	80 gr de filet sans os	200 gr de viande avec os	250 gr de viande avec os

(Grammes de produits **cuits** finis, pour un convive)

Denrées	Maternelle	Primaire	Adultes
	de 3 à 5 ans	de 6 à 9 ans	

LES POISSONS

Filet sans peau et sans arête	60	100	120
Darne	à éviter	100	150
Filet pané sans arête	80	100	140
Poisson entier	jamais	jamais	200 à 250

LES ŒUFS

	80	100	100
--	----	-----	-----

LES LEGUMES

Haricots verts très fins	70	90	200
Choux-fleurs nature	70	90	200
Carottes Vichy	70	90	200
Petits pois, avec le jus	150	180	250
Ratatouille type I.Q.F.	à éviter	100	200
Jardinière de légumes	90	130	250
Courgettes	80	100	200
Salsifis, choux de Bruxelles	à éviter	à éviter	200
Epinards au naturel	80	100	200
Choux vert	jamais	jamais	200
Côtes de blettes	à éviter	à éviter	200
Les purées (50 % PdT, 50 % lég.)	150	200	300
Brocolis	70	90	200

Denrées	Maternelle de 3 à 5 ans	Primaire de 6 à 9 ans	Adultes
----------------	--	--	----------------

LEGUMES SECS

Riz	100 cuit	150	200
Pâtes	100 cuites	150	200
Semoule, polenta	100	150	200
Lentilles	80	150	250
Haricots blancs	80	150	250

Denrées	Maternelle de 3 à 5 ans	Primaire de 6 à 9 ans	Adultes
----------------	--	--	----------------

LES POMMES DE TERRE

Frites spéciales liaison froide et cuisson au four			
Frites (crues prêtes à cuire)	180	250	350
En purée	180	250	300
Gratin	120	200	300
Vapeur	150	200	300
Sautées	180	250	300

(Grammes de produits **cuits** finis, pour un convive)

Denrées	Maternelle de 3 à 5 ans	Primaire de 6 à 9 ans	Adultes
----------------	------------------------------------	----------------------------------	----------------

LES GRATINS

Choux-fleurs, courgettes	100	150	250
Blettes, épinards, carottes	100	150	250

LES LAITAGES

Yaourt 125 gr	1 pot	1 pot	1 pot
Fromage blanc	100	125	125
Petit suisse	60	60	60
Fromages à pâte dure	25	30	40
Fromages à pâte molle	30	30	40
Fromages persillés	25	30	40
Laitages en pot (crèmes dessert, flan..)	90/100	90/100	125

LES DESSERTS

Fruits	selon les calibres prévus	selon les calibres prévus	selon les calibres prévus
Salades de fruits	80	100	150
Compotes de fruits	100	100	150
Pâtes de fruits	jamais	jamais	jamais
Pâtisseries	50	65	80/100
Gâteaux secs	seulement en accompagnement d'un laitage	seulement en accompagnement d'un laitage	seulement en accompagnement d'un laitage
Petits suisses	60	120	120

1.5 - LA STRUCTURE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE (sur 20 repas)

LES HORS D'ŒUVRES ⁽¹⁾

Familles de produits	Fréquence recommandée par le futur guide GEMRCN	Fréquence souhaitée par la ville de Labruguière (20 repas)	Exemples
<i>Crudités simples ou composées</i>	50%	10	salade de tomates carottes râpées au citron céleri rémoulade salade verte au fromage tomates antiboise melon macédoine au thon scarole au bleu tomates mimosa mâche aux noix
<i>Cuités</i>	10%	2	poireaux vinaigrette betteraves à la gauloise
<i>Féculents</i>	5%	1	pizza quiche
<i>Salades charcutières</i>	15%	3	salade piémontaise taboulé salade de riz
<i>Poisson ou œuf</i>	10%	2	œuf dur mayonnaise crevettes roses au beurre
<i>Charcuteries</i>	10%	2	mortadelle pâté en croûte

⁽¹⁾ du 1^{er} Décembre au 31 Mars, des soupes, potages et consommés pourront être servis en lieu et place des crudités et cuités.

LES PLATS PROTIDIQUES

Familles de produits	Fréquence recommandée par le futur guide GEMRCN	Fréquence souhaitée par la ville de Labruguière (20 repas)	Exemples
<i>Viandes rouges</i>	20% minimum	5	bœuf bourguignon rôti de bœuf gigot d'agneau steak haché frais (proximité) steak haché surgelé (scolaire)
<i>Poissons (qualité sans arête)</i>	20% minimum	4	Filet de cabillaud sauce hollandaise filet de colin meunière filet de hoki à la tomate filet de flétan dieppoise
<i>Produits reconstitués</i>	20% maximum	1	cordon bleu
<i>Produits frituriers</i>	20% maximum	2	1 poisson pané 1 frite au four 1 frite à fire (proximité)
<i>Autres produits</i>	10%	8	poulet rôti saucisse de Toulouse grillée goulasch hongroise rôti de porc lapin en sauce lasagne paupiette de veau rôti de veau

LES PLATS PROTIDIQUES

Familles de produits	Fréquence recommandée par le futur guide GEMRCN	Fréquence souhaitée par la ville de Labruguière (20 repas)	Exemples
<i>Légumes verts</i>	50%	10	purée crécy (50-50) purée aux épinards (50-50) haricots verts carottes vichy petits pois purée de courgettes riz-épinard brocolis ratatouille fraîche choux-fleurs en gratin
<i>Légumes secs</i>	50%	10	polenta lentilles coquillettes spaghettis boulgour riz pilaf gratin dauphinois pommes dauphines frites pommes mousseline

LES FROMAGES

Familles de produits	Fréquence recommandée par le futur guide GEMRCN	Fréquence souhaitée par la ville de Labruguière (20 repas)	Exemples
<i>Fromages apportant moins de 50 mg de calcium</i>	10% environ	2	fromage frais spécialités fromagères
<i>Fromages apportant entre 50 et 100 mg de calcium</i>	15% environ	3	fromage de chèvre camembert bleu de Bresse
<i>Fromages apportant entre 100 et 150 mg de calcium</i>	75% environ	15	yaourt fromage blanc brie cantal carré de l'Est tomme de Savoie crème dessert emmental petits suisses Pyrénées reblochon

LES DESSERTS

Familles de produits	Fréquence recommandée par le futur guide GEMRCN	Fréquence souhaitée par la ville de Labruguière (20 repas)	Exemples
<i>Produits laitiers</i>	20%	4	crème dessert flan riz au lait gâteau de semoule crème anglaise
<i>Pâtisseries</i>	20%	4	tartelettes aux pommes éclair au chocolat millefeuilles profiteroles au chocolat
<i>Fruits crus à varier selon les saisons</i>	45%	9	ananas banane (N D J F M A) orange, clémentine (N D J F) raisin (S O N) prune (S O) pêche (S) fraise (M J) cerise (J) abricot (J S) nectarine (S) kiwi (D J F M) pomme (O N D J F M A) poire (O N D J F M A)
<i>Fruits cuits</i>	15%	3	compote de pommes (toute l'année) compote de pêches (ananas, pêches, abricots ou cocktail de fruits au sirop)

1.6 - TRACABILITE DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs que le prestataire a servi pendant la période de 3 mois précédant la notification à celui-ci que le contrôle va intervenir. Les repas type pique-nique sont à exclure des repas contrôlés car les recommandations du guide leur sont difficilement applicables.

Le prestataire ne peut être tenu responsable des modifications apportées sur les fréquences des catégories de produits dans les menus, si celles-ci sont exigées par la municipalité ou validées par elle (par exemple sur demandes des parents). A cet égard, l'acheteur ou son représentant, doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus décidés par la commission qu'il aurait mise en place à cet effet.

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

1.6.1 - Contrôle sur les menus

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

date,

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

indication des plats dirigés, avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de repères de couleur ou de pictogramme en correspondance avec les groupes d'aliments fixés par le Comité français d'éducation pour la Santé (CFES).

1.6.2 - Contrôle sur les fréquences

Le prestataire doit pouvoir fournir à la municipalité la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas les exigences ci-avant.

1.6.3 - Contrôle sur les produits

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

Le soumissionnaire devra apporter l'assurance d'une traçabilité totale de la filière alimentaire. Le maximum d'outils informatiques sera préconisé pour le suivi du contrôle de la traçabilité, dans le temps. Elle portera sur toute la chaîne alimentaire jusqu'à la livraison des repas.

1.7 - PRESCRIPTIONS EN MATIERE DE QUALITE DE PRODUITS

• Pour les fruits et légumes

Tous les fruits et légumes sont de première catégorie.

Ils sont conformes aux règlements C.E.E. et à la décision n° F1-77 du GEMRCN.

Ils sont exempts de défaut de formes, de coloration, de blessures ou de taches.

Les motifs de refus des produits proposés sont les suivants :

- une qualité inférieure au fond de colis,
- une humidité excessive,
- un état sanitaire défectueux : taches, meurtrissures, insectes et souillures d'insectes,
- une chair ligneuse, fibreuse ou pâteuse.

En cas de refus d'un lot de fruits (servis le jour même pour dessert), le prestataire doit fournir un produit équivalent avant l'heure de la consommation des repas.

Tous les fruits doivent avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de consommation prévu.

Les calibrages sont les suivants :

✓ abricots	B	✓ poires	65-70
✓ oranges	6	✓ kiwi	36
✓ citrons	5 55	✓ melon	15
✓ clémentines	2 / 120	✓ pêches	B
✓ pomelos rose ⁴⁸		✓ prunes	supérieur à 40
✓ bananes	6 à 7 fruits au kg	✓ brugnons	B
✓ pommes	65-70		

✓ les cerises doivent avoir un goût agréable et une bonne coloration

✓ le raisin doit être à maturité et avoir un goût et une odeur agréables.

Tous les légumes destinés à la préparation des repas sont de première catégorie et de première fraîcheur.

Ils n'auront subi aucun traitement après récolte. C'est à dire ni cire, ni traitement de conservation.

Si des légumes de 5^{ème} gamme entrent dans la composition des plats, ceux-ci doivent avoir été traités et être conformes aux dispositions du guide des bonnes pratiques élaboré par le centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, publié et validé en Mars 1998.

• **Pour les viandes**

- spécifications communes à toutes les viandes

Les spécifications techniques sont définies par la réglementation générale en vigueur, avec application des décisions n° 6-13 et 14. Les règles de salubrité correspondent aux recommandations n° 11-77 du GEMRCN.

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes.

Aucune viande ne doit être passée par un attendrisseur.

- la viande de bœuf

Les viandes devront répondre aux Critères Qualité Contrôlés (C.Q.C.).

Pour apposer ce signe, les marques doivent respecter les points suivants :

✓ les viandes commercialisées doivent être issues d'animaux nés, élevés et abattus en France

✓ les marques doivent respecter une norme NF, dont un délai de maturation de 7 jours au minimum entre la date d'abattage et la mise en vente en rayon pour les morceaux à griller

✓ les contrôles sont effectués par des organismes indépendants

✓ les marques doivent s'engager dans une démarche sous un signe officiel de qualité, mis en œuvre par le Ministère de l'Agriculture (ex. : Label Rouge ou la Certification de Conformité Produit).

A la demande de la Ville, le prestataire présentera toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Le marquage des carcasses est de qualité minimum U3.

La viande de taureau de plus de 2 ans est exclue.

Elle est conforme aux spécifications techniques B1-1-86 du GEMRCN.

La viande de bœuf à griller et à rôtir est obligatoirement de première catégorie. Son tranchage est régulier et sa cuisson "à point".

Pour le restaurant de proximité, la viande hachée à griller doit toujours être fraîche. Elle est composée au maximum de 10 % de matières grasses. Sa D.L.C., après livraison, est au minimum de 3 jours. Le conditionnement est en barquettes jetables sous atmosphère contrôlée.

Elle est conforme en tous points et est traitée, tel que défini dans l'arrêté du 29 Février 1996.

- la viande de veau (type Label Rouge – garantie VBF)

Elle doit être rigoureusement conforme aux décisions n° 14 du GEMRCN.

Le marquage des carcasses doit être de qualité minimum U3.

Les morceaux à griller ou à rôtir sont de première catégorie.

Les morceaux à braiser sont de deuxième catégorie.

Les morceaux de blanquette sont garantis sans os, pris dans l'épaule.

Les morceaux de sauté sont garantis sans os, parés et dégraissés. Ils sont pris dans l'épaule.

Le taux de graisse initial visuel doit être inférieur à 15 %.

- la viande d'ovin

Elle provient de carcasses d'agneaux ou de brebis, dont la qualité de marquage est U3 au minimum. Toutes les pièces doivent répondre aux caractéristiques définies au chapitre IV de la décision n° 13 du GEMRCN.

Les viandes de bélier sont exclues.

Les morceaux de sauté ou navarin seront issus d'épaule ou de gigot désossés, parés et dégraissés.

- la viande de porc

Elle provient du porc classé type 1 sur la grille communautaire et de carcasses de 70 à 100 kg.

La catégorie des pièces doit répondre aux caractéristiques définies au chapitre IV de la décision n° B1.4.86 du GEMRCN.

- Les côtes de porc

Le calibrage doit être régulier et uniforme avec plus ou moins 10 g.

Elles doivent être débarrassées de leur couenne et de leur couche grasseuse et coupées à leur 1/3 supérieur.

- Le rôti de porc

Il est pris dans la longe entière, sans l'échine.

La pointe de la longe est affranchie en épaisseur afin que le rôti présente une forme homogène dans l'assiette.

Il doit être paré et la couverture de graisse doit être inférieure à 4 mm avant cuisson.

- Le sauté de porc

Il est pris exclusivement dans l'épaule et est conforme aux spécifications techniques B1.4.86 du GEMRCN.

- les rôtis de 5^{ème} gamme - veau, dinde, agneau et porc - doivent répondre à la norme AFNOR NF V46-003

- les volailles

Certificat origine France

Application de la réglementation : A.M. du 24 Juillet 1990 : modifié quant à la suppression de l'utilisation de farines et graisses d'origine animale

Toutes les volailles entrant dans la composition des plats doivent être estampillées.

Toute volaille ayant été souillée par du fiel après déchirure de la vésicule biliaire est retirée des lots de cuisson.

Les poulets sont de classe A et d'un calibre de 1,4 à 1,5 kg.

- Le poulet rôti

Cette appellation décrit une volaille cuite **entière au four**, refroidie, puis ensuite, coupée en morceaux.

- Le sauté de dinde

Pris dans la cuisse, en morceaux de 80 à 100 gr, il est sans peau et sans os.

- Le rôti de dinde

Il est pris à **100 % dans le filet**, sans barde ; les viandes saumurées et reconstituées sont proscrites.

- Les escalopes

Elles sont calibrées et présentées de manières uniformes ; les viandes saumurées et reconstituées sont proscrites.

Tous les plats composés à base de viande de dinde le sont à partir de morceaux pris dans le filet.

- La poule au pot

Une fois cuits, les morceaux de cette volaille sont débarrassés de leur peau avant le conditionnement.

Toutes les volailles entrant dans la composition des plats sont conformes à la décision B1-5-73 du GEMRCN.

- Le lapin

Selon les recettes, les morceaux doivent être pris exclusivement, soit dans le râble sans os, soit dans la cuisse dont la face externe plate a été ôtée.

Ces viandes sont conformes à la décision n° B16-7-74 du GEMRCN.

• **Pour les huiles végétales, graisses végétales, margarine**

- Les huiles végétales utilisées lors des cuissons ou pour l'assaisonnement des hors d'œuvre devront respecter au minimum les spécifications résultant du GEMRCN
- les margarines utilisées par le prestataire seront au minimum conformes aux spécifications résultant du GEMRCN
- Les huiles et graisses végétales utilisées seront notamment et essentiellement constituées de triglycérides, c'est à dire comportant des acides gras saturés.

- Le beurre

- Le beurre utilisé respectera au minimum les spécifications résultant du GEMRCN

Les normes sanitaires et qualitatives doivent être conformes à l'annexe n° 1 de l'arrêté du 15 Avril 1986, relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doivent répondre le beurre et les corps gras à base de matière butyrique.

- Sauces de salade

- La qualité des sauces de salade est déterminante pour une bonne consommation des crudités par les enfants.
- Le prestataire soumettra deux variétés de sauces en UCP à l'agrément préalable de la **ville de LABRUGUIERE**.

- Jus et sauces

- Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes devront faire l'objet d'un soin particulier de la part du prestataire. Celui-ci devra faire valider par la **ville de LABRUGUIERE** la gamme de jus et sauces qu'il utilisera.
- La **ville de LABRUGUIERE** sera attentive à leur taux de matières grasses et de glucides lents et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants,...)

- **Pour les fromages et produits laitiers**

- Les fromages

Le prestataire fournira des fromages de qualité.

Lorsque la découpe ou ½ découpe se fera à la cuisine centrale : les entames seront écartées et les portions ou morceaux à livrer en restaurants satellite seront de taille et de forme régulière.

Le prestataire veillera tout particulièrement au degré de maturité optimale et à la qualité organoleptique des fromages.

Il écartera de la consommation ceux qui auront un goût ou une odeur trop prononcés.

Ils contiennent au moins 45 % de matières grasses et sont livrés au plus tôt J-2 avant la consommation.

- Les yaourts

Les yaourts sont conformes à la décision B3-5-82 du GEMRCN.

Seuls les yaourts aromatisés aux parfums naturels sont acceptés (sont à exclure les parfums tels que "Carambar", "Fraise Haribo"...).

Tous les desserts lactés sont de gamme supérieure.

- Les fromages frais

Les fromages frais doivent être conformes à la décision B3-4-76.

Les crèmes dessert, les flans et les laits gélifiés aromatisés doivent être conformes à la décision B3.6-83 du GEMRCN.

- **Pour les charcuteries**

- Les jambons

Aucune des préparations culinaires ne doit comprendre de jambon, dont les caractéristiques seraient inférieures à l'appellation **jambon supérieur**.

Compte-tenu de la teneur naturelle des viandes en phosphate, **la teneur totale en phosphate** ne doit pas être supérieure à **4 grammes au kg** de produit fini.

L'humidité des jambons, hors produits délipidés, doit être **inférieure à 75 %**.

Toutes les charcuteries doivent être garanties "PUR PORC" et de qualité supérieure.

- **Pour les autres produits**

- Les poissons

- les poissons surgelés sont "surgelés pleine mer"

- les poissons panés sont pleins filets garantis sans arête

- les filets sont garantis sans arête

- Les légumes surgelés

- la gamme type "BONDUELLE" est la référence qualitative en général

- les haricots verts doivent être très fins

- Les autres produits surgelés

Tous les produits surgelés entrant dans la composition et la fabrication des plats doivent être conformes à l'annexe 1 du GEMRCN.

Le choix de la catégorie qualitative des autres produits surgelés est laissé au libre choix du prestataire. **Seul, comptera le résultat qualitatif des mets servis dans les assiettes** (la couleur, la consistance, le goût, la finesse des fibres et l'homogénéité des produits).

- Les frites

Elles sont de calibre :

- 6/6 pour le scolaire (spéciales liaison froide),

D'origine française ou C.E.E., elles doivent être d'un **grade A** et de variété "BINTJE".

Elles sont, soit :

- fraîches, crues sous vide en 2,5 kg,
- surgelées, précuites,
- fraîches sous atmosphère contrôlée.

- Les desserts

Ils doivent être conformes à la décision H4-81 du GEMRCN.

Les fruits appertisés doivent être de gamme type "SAINT-MAMET" ou équivalent.

Les pâtes et les fonds des entrées et pâtisseries doivent répondre à la décision A9-83 du GEMRCN.

- Les additifs

Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire aux conditions d'autorisation d'emploi fixées par le décret en cours de validité.

- **Disposition relatives aux O.G.M.**

Les produits relevant la présence d'organismes génétiquement modifiés seront refusés.

Il appartiendra aux fournisseurs d'apporter, très clairement, la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés.

Application de la législation et de la réglementation (C.E. : n°1139/98 du 26 mai 1998).

De même, cette interdiction s'applique au regard du règlement n°50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés en produits à partir d'O.G.M.

Les candidats doivent respecter le règlement (CE) n° 1139/98 du 26 Mai 1998 concernant les O.G.M.

- Les protéines végétales

La liste des produits contenant des protéines végétales ajoutées figure à l'acte d'engagement.

- Assaisonnements (A VALIDER au regard du chapitre sauces de salade)

- mayonnaise : type "GYMA" ou équivalent ou sous forme de dosettes en complément (moutarde / ketchup)

- vinaigrette : type "AMORA" allégée en bouteille d'un litre

- Huiles de friture de type "RISSO"

- Sel : pour être en conformité avec le PNNS, la quantité de sel devra être limitée dans la préparation des produits finis.

- **PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX CONSERVES ALIMENTAIRES APPERTISEES**

Toutes les conserves alimentaires appertisées (fruits, confiture, légumes, etc. ...) utilisées par Le prestataire devront notamment et au minimum être conformes au GEMRCN :
La date de fabrication du lot utilisé sera clairement identifiée

Il est demandé au prestataire :

- Les fiches concernant les caractéristiques qualitatives proposées concernant les œufs et leurs dérivés. En outre, les informations porteront sur la présentation du produit à cuisiner et sa mise en œuvre pour la préparation des omelettes ainsi que le mode d'élevage des poules.
- Les fiches techniques des produits bruts : le pourcentage et le type (gîte, paleron, etc....) choisi des muscles pour chaque plat proposé, valeur nutritionnelle, etc....
- Les fiches techniques de mise en œuvre et de production de l'ensemble des produits référencés, y compris les plats composés, comme couscous, etc.... pour lesquels la traçabilité est totale.

2 - AUTRES PRESCRIPTIONS QUALITATIVES

L'ensemble des produits référencés, produits ou non, approvisionnés et consommés doit être soumis à l'approbation de la ville de LABRUGUIERE. Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant, le prestataire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

2.1 - AUTRES PRESCRIPTIONS POUR L'ELABORATION DES MENUS

Le prestataire devra éviter de fournir des produits contenant des substances reconnues comme à l'origine d'allergies ayant une forte prévalence (ex : arachide).

L'équilibre alimentaire comportera un plat principal à base soit de viande, poisson ou œufs complété par des produits laitiers pour assurer la couverture des besoins en protéines, fer et calcium.

Une attention particulière sera portée aux matières grasses afin d'éviter les excès lipidiques.

Chaque menu devra satisfaire un apport suffisant en calories, vitamines, sels minéraux, oligo-éléments, acides gras essentiels, fibres. Ils seront soumis à l'approbation de la ville de Labruguière.

L'alimentation sera variée pour éviter la monotonie et développer, éduquer le goût des enfants.

Il est demandé au prestataire de privilégier les produits basiques, simples. Lorsqu'il utilisera des produits transformés, il sera plus vigilant quant à leur composition, notamment en ce qui concerne leur apport protidique, lipidique et glucidique. Les fiches techniques de ces produits doivent être examinées soigneusement par le prestataire afin de vérifier que ces produits soient conformes au présent cahier des charges.

Les menus, ou mets à jour fixe sont proscrits.

Les menus seront adaptés aux saisons.

2.2 - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX PREPARATIONS CULINAIRES

Les préparations culinaires et assaisonnements seront adaptés aux enfants, adolescents et adultes. Les sauces riches en graisses seront évitées. Les condiments trop épicés seront proscrits.

Les préparations seront simples, variées pour éviter la monotonie.

Elles seront soignées. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Le prestataire apportera un soin tout particulier à la préparation des légumes et féculents.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels.

Les viandes rôties doivent être cuites à point, c'est à dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les aliments devront avoir une texture variée. Ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés.

2.3 - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FREQUENCES ET AUX GRAMMAGES DES PLATS

Le cahier des mets, fréquences et grammages, joint au présent cahier des charges précises les quantités attendues pour les trois catégories de convives :

- Les enfants des écoles maternelles
- Les enfants des écoles élémentaires
- Les adultes.

Les grammages au minimum, devront être respectés scrupuleusement.

Le cahier des fréquences et des grammages a une valeur contractuelle. Chaque année lors de la réunion de bilan, la Commission des Menus vérifiera son application. Il pourra être adapté pour l'année scolaire suivante conformément au présent cahier des charges.

2.4 - INTRODUCTION DE METS NOUVEAUX

Avant d'introduire des mets nouveaux dans les menus servis, le prestataire devra au préalable recueillir l'accord express de la commission des menus qui fondera sa décision sur la qualité hygiénique nutritionnelle et organoleptique des produits proposés.

2.5 - PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES LIVRAISONS

2.5.1 - Démarche HACCP

Pour chaque étape de sa prestation des achats à la livraison dans les restaurants, le titulaire s'engage à mettre en place une démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

- Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
- Mettre en évidence les niveaux et moments (« les points ») de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter.
- Etablir lesquels de ces points sont essentiels pour la salubrité des aliments.
- Définir et mettre en œuvre au niveau de chacun de ces points critiques, des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
- Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.

- Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures mises en place.
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi
- Le titulaire du marché s'assurera lors de la sélection de ses fournisseurs que ceux-ci maîtrisent également la démarche HACCP.
- **La ville de LABRUGUIERE** pourra demander à tout moment à avoir accès aux documents du manuel HACCP.

2.5.2 - Cuisson des viandes

La ville de LABRUGUIERE sera attentive aux barèmes de cuisson des viandes.

Elle pourra en demander la communication afin de vérifier notamment que les valeurs pasteurisantes n'altèrent pas la qualité des produits.

2.5.3 - Formation des personnels de la cuisine centrale et des personnels de livraison

La ville de LABRUGUIERE souhaite être informée des actions de formation mises en place pour les personnels du prestataire et plus précisément du contenu de formations en hygiène alimentaire et de la qualité des formateurs.

2.5.4 - Organisation des livraisons

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des mets livrés :

- Les livreurs respectent eux aussi les règles d'hygiène lors du transport des denrées et de leurs manipulations.
- Ils auront une tenue propre et soignée. Ils devront prendre toute précaution nécessaire pour maîtriser les contaminations.
- Les barquettes filmées ou operculés uniquement seront soigneusement rangées dans les cagettes servant à leur transport.
- Les cagettes seront lavées soigneusement après chaque livraison.
- Les véhicules de livraison seront réfrigérés conformément aux textes en vigueur.
- Ils seront entretenus régulièrement et avec soin.
- Ils seront équipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures.

- Les données enregistrées devront être tenues à disposition de **la ville de Labruguière**.
- Lors de la tournée, les livreurs seront particulièrement attentifs à la maîtrise des élévations de température.

2.5.5. - Présence de corps étrangers dans les mets

Si un restaurant scolaire découvre un corps étranger dans les mets, **la ville de LABRUGUIERE** en avise le prestataire. Celui-ci devra communiquer par écrit, et le plus rapidement possible à **la ville de LABRUGUIERE**:

- des explications précises sur la présence de corps étrangers,
- et des mesures prises pour que l'incident ne se renouvelle pas.

2.5.6 - Procédure d'urgence

Le prestataire et **la ville de Labruguière** devront mettre au point une « procédure d'urgence » si un mets devait être retiré de la consommation sur tous ou partie des restaurants et ce, dans un délai très court et proche de la consommation.

Il s'agira de répondre aux cas de figure où :

- il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation,
- ou bien il existe des présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique insuffisante.

La ville de Labruguière d'une part et le prestataire d'autre part seront habilités à déclencher cette procédure d'urgence. La décision pourra être prise conjointement, ou non en cas de désaccord.

Compte tenu du caractère d'urgence de cette opération, les mets retirés seront remplacés par un ou plusieurs éléments de menu d'intervention afin que les convives soient le moins lésés possible.

3 - CONTRAINTES

3.1 - CONTRAINTES ORGANISATIONNELLES

Le tableau ci-après présente la répartition des rôles entre la ville de LABRUGUIERE et le prestataire.

Etapes de mise en œuvre de la prestation	Prestataire	Ville de LABRUGUIERE
<i>Elaboration des menus</i>	X avec approbation de la ville	
<i>Commande des repas</i>		X
<i>Fabrication / conditionnement / étiquetage des repas</i>	X	
<i>Livraison des repas</i>	X	
<i>Information sur les processus de remise en température</i>	X	
<i>Remise en température</i>		X
<i>Distribution / service des repas</i>		X
<i>Facturation des repas aux familles</i>		X
<i>Formation du personnel</i>	X	
<i>Suivi qualité</i>	X jusqu'aux armoires froides des points de livraison	X sur l'ensemble de la chaîne

3.1.1 - Etablissement des menus

Les menus sont établis par le prestataire, dans le respect des prescriptions figurant au présent C.C.T.P.

3.1.2 - Commande des repas par la ville de LABRUGUIERE au prestataire

La ville de Labruguière souhaite laisser le plus de liberté aux familles en terme d'inscription de leurs enfants aux repas de midi.

Dans cette optique, la Ville communiquera au prestataire le vendredi de la semaine précédente un effectif prévisionnel et ajustera le nombre de repas le matin, au plus tard à 9 h 30, pour la livraison des repas de midi du même jour.

3.1.3 - Fabrication des repas

- l'organisation de la production

La production est organisée de la manière suivante :

✓ intégration au plan de production, totale ou partielle

ou

✓ cycle de production spécifique

D'une façon générale, la durée de conservation au froid doit être la plus courte possible, de façon à ce que le produit fini soit le moins altéré.

- le niveau d'élaboration des produits

✓ les entrées : le tableau ci-après présente le niveau de finition des produits, tels qu'ils doivent être fournis.

Il est demandé au soumissionnaire les menus sur 2 périodes de 2 mois (septembre – octobre et avril – mai) pour évaluation et validation par la commission locale des menus sous initiative municipale.

Produits	Niveau d'élaboration		
	<i>A trancher, assaisonner et dresser en cuisine satellite</i>	<i>Produits livrés tranchés, non assaisonnés</i>	<i>Produits livrés prêts à consommer</i>

Tomates	X		
Melon / pastèque	X		
Concombre		X	
Céleri rave			X
Radis			X
Salade			X salade 4° gamme
Carottes râpées		X	
Betteraves rouges		X	
Macédoine de légumes			X
Salade piémontaise ou autres salades composées			X
Potages			X livrés en sacs de purée de légumes, base 3 à 4 volumes d'eau pour 1 volume de légumes
Crevettes			X livrées entières

✓ les plats protidiques : les plats sont livrés prêts à remettre en température, à assaisonner si nécessaire, à dresser en plats et à servir.

✓ les légumes : ils doivent être livrés prêts à remettre en température.

Le titulaire doit favoriser la finition, sur site, des mets. En conséquence, il fournit pour chaque office, les produits alimentaires nécessaires à l'assaisonnement et la présentation des mets :

- vinaigrette / moutarde, sel, poivre...

- assaisonnements divers

- alignements d'agrément (exemple du citron pour le poisson, du persil haché, de la feuille de menthe, vanille...).

✓ les fromages : le titulaire doit privilégier les fromages entiers à la coupe.

✓ les desserts : chaque élément constitutif du dessert est livré prêt à assembler, ceci en fonction de la recette. Les pâtisseries sont livrées prêtes à l'emploi. Les fruits sensibles ne doivent pas être lavés et seront livrés bruts (abricots, fraises, pêches, framboises...).

Selon le dessert, le sucre est fourni par le prestataire.

3.1.4 - Conditionnement des repas

Le conditionnement des mets devra respecter l'ensemble des réglementations sanitaires en vigueur :

- conditionnement effectué en continu, format GN 1/3 et GN 1/2

- refroidissement rapide conforme aux règlements CEE 178/2002 - 852/2004 – 853/2004 et à la réglementation nationale en vigueur

- stockage dans une enceinte réfrigérée à + 3°C...

- les barquettes en aluminium sont proscrites.

3.1.5 - Etiquetage

Il doit être conforme aux règlements CEE 178/2002 - 852/2004 – 853/2004 – note de service du 17 août 2005 et à la réglementation nationale en vigueur.

Doivent notamment y figurer :

- la dénomination du produit,

- le nombre de portions,

- la date de fabrication,

- la date limite de consommation,
- le nom et la raison sociale de votre société,
- la marque de salubrité du titulaire,
- les conditions particulières de conservation,
- le mode d'emploi, si celui-ci ne fait pas l'objet d'une note séparée,
- la durée de remise en température.

3.1.6 - Livraison des repas

Une carte de la ville de LABRUGUIERE est fournie en annexe, qui précise la localisation exacte des points de livraison des repas.

La livraison est effectuée en contrepartie de la remise d'un bon de "livraison" journalier homologué I.S.V. pour chacun des sites, accompagné d'une fiche "baromètre qualité"

La livraison s'effectue de la manière suivante :

Le prestataire prend à sa charge l'ensemble de la fonction livraison sur les 4 offices le jour J.

L'heure maximale de livraison sur le dernier site est 11 h 15 pour le repas du jour.

Le titulaire doit :

- livrer les repas au moyen de socles rouleurs,
- prendre en charge les véhicules ainsi que tous les équipements nécessaires au transport
- relever les températures de l'enceinte frigorifique, au départ et à l'arrivée des marchandises,
- tenir à jour un état récapitulatif de ces relevés,
- faire assurer par son personnel, le déchargement et l'entreposage des denrées dans les chambres froides prévues à cet effet dans chaque cuisine satellite,
- remettre, pour chaque prestation, une notice de remise en température, dressage, présentation...

Mise en œuvre et présentation des mets

Dans chaque cuisine satellite, du personnel municipal prend en charge, après réception, **la mise en œuvre, la remise en température et la présentation des repas.**

Pour cela, le personnel a à sa disposition sur chaque site :

↳ un local appelé "cuisine satellite"

Cette cuisine satellite est équipée du matériel suivant :

- un four de remise en température, avec option frites,
- une armoire froide positive,
- plaques de cuisson sur 2 sites,
- un point d'eau chaude et froide,
- une table de travail,
- une sonde pour le contrôle des températures,
- du petit matériel de cuisine.
- un lave mains réglementaire

Pour assurer la qualité, jusqu'à la remise au consommateur, le personnel municipal a pour consignes de veiller :

- à la qualité du nettoyage et de l'hygiène des locaux,
- à respecter les consignes de mise en œuvre prescrites par le prestataire,
- à vérifier la qualité des produits livrés.

Afin de valoriser la prestation alimentaire des plats agréables à l'œil et des présentations, le personnel de la ville doit apporter une touche de décoration pour les hors-d'œuvre et les desserts

Les manipulations engendrées pour les besoins de ces présentations se font dans le cadre légal des 2 heures qui précèdent le service des repas.

Le personnel de la ville suit un programme de formation assuré en interne et par des intervenants extérieurs (formation à la liaison froide, aux techniques de remise en température...).

3.2 - CONTRAINTES SANITAIRES

3.2.1 - Sécurité alimentaire

Pour toutes les préparations conservées par le froid, incluant des denrées animales (boucherie, volaille, poisson) ou d'origine animale (œufs, lait, produits laitiers) et dont une partie ou la totalité aura subi un traitement de cuisson, le prestataire doit :

① fournir à la ville, la marque de salubrité dont il est détenteur :

- ou communautaire
- ou nationale

- ou une équivalence reconnue par la Sous-direction de l'Hygiène Alimentaire du Ministère de l'Agriculture

② garantir que tous les plats cuisinés satisfont aux critères microbiologiques du règlement CE 2073/2005. Ces critères s'appliquent jusqu'à la date limite de consommation indiquée sur les emballages.

③ prendre à sa charge l'analyse d'échantillons témoins prélevés le jour, à l'heure et sur le lieu même de consommation, par un laboratoire spécialisé

Les fréquences **mensuelles** d'analyse doivent être les suivantes :

un échantillon témoin, par site livré et ceci, quelle que soit l'option en termes de livraison des repas

Un prélèvement de surface en UCP

④ conserver par le froid, pendant au mois 5 jours, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de TIAC, ces échantillons seront remis aux services officiels de contrôle.

Outre les critères du règlement CE 2073/2005, la ville de Labruguière, dans le cadre de sa démarche H.A.C.C.P. de maîtrise des points critiques, exige que les critères microbiologiques soient les suivants :

	n(1)	c(2)	M(3)	m(4)
Micro-organismes aérobies mésophiles	5	2	$3 \cdot 10^6/g$	$3 \cdot 10^5/g$
Coliformes à 30°C	5	2	$10^4/g$	$10^3/g$
Coliformes fécaux	5	2	$10^2/g$	10/g
Anaérobies sulfite réducteurs à 46°C	5	2	300/g	30/g
Staphylococcus Aureus	5	2	$10^3/g$	$10^2/g$
Salmonella	ABSENCE DANS 25 GRAMMES			
Listeria monocytogène	ABSENCE DANS 25 GRAMMES			

Ces résultats doivent être portés à la connaissance de la ville de LABRUGUIERE, dès que le prestataire en aura eu connaissance.

Tous les processus de **fabrication, transport, conservation, présentation** doivent répondre en tous points à l'arrêté "hygiène" du 29 Septembre 1997, réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Fait à _____,

Le _____

Mention "LU ET APPROUVÉ"

Signature et Cachet du Fournisseur

DOCUMENTS A REMETTRE PAR LE PRESTATAIRE

- Plan de formation du personnel pour l'Unité de Production et le personnel de service de la ville de LABRUGUIERE.
- CV et Qualification du personnel de livraison
- Cahier des charges détaillé des produits bruts permettant au prestataire de s'approvisionner
- Plans alimentaires et liste des menus sur 2 périodes de 2 mois (septembre, octobre, et avril, mai) associée au cahier des fréquences des prestations alimentaires.
- Fiches techniques de mise en œuvre et de production de l'ensemble des produits référencés
- Le prestataire devra apporter l'assurance d'une traçabilité de la filière alimentaire. Elle portera principalement sur l'origine de toutes les denrées.
- Les coûts détaillés des différents repas (repas, livraison, analyses bactériologiques, formations du personnel, etc....)
- Les Informations détaillées du site de production proposé : lieu, capacité de production, typologies des convives, surface des locaux et plan de l'U.P.C.
- Qualification et CV du personnel de l'U.P.C.
- Les animations proposées au cours de l'année.

OBJET, DUREE du CONTRAT

OBJET

Le contrat définit les conditions et modalités suivant lesquelles la société produit et livre les repas selon le principe de la liaison froide.

Le contrat est établi à la date de signature et compte tenu des besoins recensés par la Ville de LABRUGUIERE de 27 170 repas en 2008. La société prestataire fera face, dans les conditions financières définies au présent cahier des charges, à tout accroissement des besoins de la ville de LABRUGUIERE. L'annexe concernant les points de distribution et les usagers desservis sera alors mise à jour.

La société prestataire sera notamment en charge des missions suivantes :

- l'élaboration des propositions de menus en conformité avec les prescriptions figurant dans le cahier des charges « alimentaire » ;
- la livraison en repas
- la confection, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur (cf. cahier des charges alimentaire) ;
- le contrôle bactériologique ainsi que les autocontrôles prévus par la réglementation ;
- le contrôle de la sécurité alimentaire pour la cuisine centrale et des restaurants scolaires
- l'achat et le stockage des barquettes jetables ;
- l'animation des restaurants, la fourniture de kits pédagogiques et l'assistance à la formation pédagogique des animateurs en matière de nutrition et d'animation.

L'ensemble des missions visées ci-dessus devra être exécuté en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

Les repas sont préparés et consommés sur place dans la salle à manger des différents restaurants scolaires.

DUREE

Cf. article 2.1 du règlement de la consultation joint

Cf. article 3 du Cahier des Clauses Administratives Particulières

ECHEANCIER D'EXECUTION DU CONTRAT

A compter du démarrage de service, à savoir le 1^{er} septembre 2009, le prestataire assure les missions définies au présent cahier des charges.

A compter de cette date, le prestataire s'engage à assurer par tout moyen adéquat le marché de service de restauration.

Les frais supplémentaires découlant de retards imputables au soumissionnaire sont pris en charge par celui-ci.

CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT

Ce contrat confère au prestataire l'exclusivité du service de restauration collective des établissements.