



*DÉPARTEMENT DU VAL-DE-MARNE*

**ACHAT DE DENRÉES ET DE PRODUITS  
ALIMENTAIRES POUR LES BESOINS DE  
LA CUISINE CENTRALE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIÈRES**

**MARCHÉ 2024-02**

**Retour des offres avant le lundi 27 mai 2024 à 12h00**

**COMMUNE DE VILLECRESNES**

Pôle Cadre de Vie  
Service de la Commande Publique  
Place Charles de Gaulle  
94440 VILLECRESNES  
☎ 01 45 10 39 38

<b>SOMMAIRE</b>
-----------------

<b>ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ.....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 - MOYENS MIS EN ŒUVRE PAR LE PRESTATAIRE.....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 3 - PRESTATION ALIMENTAIRE.....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 4 - DISPOSITIONS DIVERSES.....</b>	<b>20</b>
<b>ARTICLE 5 - CONTRÔLE PAR LA COLLECTIVITÉ DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.....</b>	<b>24</b>
<b>ARTICLE 6 - DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES EST SOUMIS LE TITULAIRE.....</b>	<b>25</b>
<b>ARTICLE 7 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE.....</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 8 - RÉSILIATION.....</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 9 - MOYENS AFFECTÉS PAR LA COLLECTIVITÉ À LA FOURNITURE DES REPAS.....</b>	<b>30</b>

## **ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ :**

### ***1.1. Sujet du marché :***

Le présent marché a pour objet de réaliser l'achat de denrées et de produits alimentaires nécessaires à la confection des repas au sein de la Cuisine Centrale.

Les prestations concernent la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour les besoins des Écoles Maternelles et Élémentaires, du Centre de Loisirs du Bois d'Auteuil, pour la restauration des enfants âgés de 6 à 36 mois de la structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » et pour les repas (portages à domiciles et repas de tous les mercredis midis pour le Club Arc-en-Ciel) gérés par le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.), ainsi que l'achat de produits alimentaires destinés aux prestations événementielles organisées par la commune.

Le Pouvoir Adjudicateur est : la Commune de Villecresnes.

**Il est lancé selon une procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique (C.C.P.) pour la conclusion d'un marché de fournitures.**

Les besoins en denrées alimentaires seront transmis au Titulaire du marché sous formes de bons de commande en fonction des besoins.

Les prestations, objet du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.), relèvent du Code du Travail.

La description des réalisations et leurs spécifications techniques sont indiquées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

La Commune de Villecresnes se réserve le droit de faire procéder à la réalisation d'une expertise technique, administrative et financière sur les prestations exécutées.

Ce présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) fixe toutes les conditions d'exécution des prestations.

Celui-ci est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le Représentant du Pouvoir Adjudicateur.

### ***1.2. Détails de la consultation :***

La fluctuation des effectifs des élèves n'étant pas prévisible (augmentation de la population en cours, épidémies, grèves, etc.), comme les conséquences des variations climatiques sur la disponibilité des produits alimentaires et les retraits éventuels de la consommation de denrées touchées par une éventuelle crise alimentaire (maladie de Creutzfeldt-Jakob, grippe aviaire, etc.) ne pouvant être prédéterminés, il est fait application des dispositions permettant de conclure un contrat sans minimum, ni maximum de commandes en valeur et en quantité.

Les quantités indiquées dans la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F.) sont données à titre indicatif et ne constituent donc pas un engagement.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que la Commune de Villecresnes est engagée dans une politique environnementale et de développement durable.

C'est la raison pour laquelle, conformément à l'article R. 2111-10 du Code de la Commande Publique (C.C.P.), le cahier des charges du présent marché comporte des clauses visant à :

- Honorer le fort engagement de la Commune de Villecresnes dans le respect des normes environnementales, de développement durable et des nuisances sonores et visuelles.
- Utiliser des produits respectant l'environnement.

Les candidats s'engagent à ce que les prestations qu'ils proposent respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, et de préservation du voisinage.

Il est demandé aux candidats de prendre en compte dans leur offre les saisons en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement (produits frais, cultivés, élevés ou transformés à proximité du lieu de consommation).

Le repas est un moment important pour l'enfant en termes de nutrition et d'apprentissage du goût.

Les matières premières fournies par le Prestataire devront permettre de confectionner des repas de qualité tant sur :

- Le plan sanitaire : repas sain.
- Le plan nutritionnel : repas équilibré, varié, digeste, servi en quantité suffisante et garant d'une bonne santé.
- Les plans organoleptiques et gustatifs : repas bon et bien présenté.

### **1.3. Destination des prestations :**

La Collectivité confie au Prestataire la fourniture de denrées alimentaires destinées à la confection de petits-déjeuners et/ou collations et/ou goûters et/ou déjeuner destinés aux :

- Enfants des écoles maternelles et élémentaires les lundis, mardis, jeudis et vendredis.
- Enfants fréquentant le Centre de Loisirs du Bois d'Auteuil les mercredis et vacances scolaires.
- Tout-petits (bébé, moyens, grands) fréquentant la structure multi-accueil et/ou la Maison de la Petite Enfance (M.P.E.) situées dans l'espace « Léon Constantin » du lundi au vendredi.
- Adultes : personnel communal, enseignants, etc.

- Personnes âgées : fréquentant le Club Arc-en-Ciel - Les mercredis ou bénéficiaires du portage de repas à domicile du lundi au samedi.
- Usagers du centre d'hébergement du Bois d'Auteuil.

À titre indicatif, le nombre de repas préparés, servis et/ou livrés par le service de la restauration municipale est estimé à 1 200 par jour.

L'ensemble des prestations attendues pour chacun des publics est détaillé dans le présent cahier des charges.

NOTA : le Titulaire est informé que la Structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » est fermée durant 3 semaines au mois d'août et une semaine pendant les vacances de Noël, ainsi que les jours fériés.

## **ARTICLE 2 - MOYENS MIS EN ŒUVRE PAR LE PRESTATAIRE :**

Le Prestataire détaillera dans son offre les moyens et l'organisation qu'il met en place pour assurer en toutes circonstances la continuité du service public.

Il doit par tous moyens et dans les meilleurs délais informer la commune de ses éventuelles difficultés.

En cas de grève de son personnel ou à l'occasion de tout événement imputable au Titulaire, celui-ci est tenu d'en informer la commune et d'assurer un service minimum de type repas froid.

En cas de manquement répété, le marché pourra être résilié par le Pouvoir Adjudicateur sans préavis.

En cas de défaillance dans la bonne exécution du marché, la Collectivité peut assurer le service aux frais et risques du Titulaire du marché par toute personne et tous moyens appropriés, conformément aux dispositions de l'article 32 du Cahier des Clauses Administratives Générales - Fournitures Courantes et Services (C.C.A.G. - F.C.S.).

Auquel cas, le Titulaire s'expose sans mise en demeure à payer les frais correspondant à sa carence.

### ***2.1. Élaborations des menus :***

Le Titulaire s'engage à présenter à la Collectivité les menus établis de façon à satisfaire les niveaux de besoins caloriques et nutritionnels des différents convives (enfants et adultes).

Le Titulaire devra s'adjoindre obligatoirement les conseils d'un(e) diététicien(ne) diplômé(e).

La politique nutritionnelle correspondra à trois règles essentielles d'équilibre alimentaire nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- 1) Des aliments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition.
- 2) Des aliments appétibles pour l'ensemble des consommateurs.
- 3) Des coûts de produits alimentaires compatibles, donc respectant les différents aspects des prix de revient alimentaires prévus.

**Cette politique nutritionnelle sera également conduite en référence aux recommandations du Conseil National de l'Alimentation.**

Le Titulaire s'engage, **un mois à l'avance**, à présenter une prévision de menus pour **quatre mois consécutifs (16 semaines)**, établis conformément aux spécifications du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) et adaptés à l'âge des convives.

Cette prévision de menus pourra faire l'objet de modifications apportées par le personnel communal spécialement affecté au service des repas dans la mesure où ces modifications seront justifiées par les clauses du présent contrat.

Les plats et recettes devront être variés pour éviter la monotonie alimentaire.

La Commune de Villecresnes sera vigilante sur la fréquence d'apparition des denrées et de leurs variétés proposées dans les différents menus.

Seront exclus des plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (exemples : les poissons avec des arêtes, viandes à petits os, etc.) ou les aliments ne correspondant pas aux attentes de la « Commission des menus » (cf. Article 2.2 3<sup>ème</sup> paragraphe).

## **2.2. Commission des menus :**

À l'initiative de la Collectivité et de Monsieur le Maire, une Commission spéciale appelée « Commission des menus » associant des représentants du Prestataire ainsi que des membres désignés par la Collectivité et délégués à cet effet et toute autre personne qui lui semblera opportun de désigner, sera créée.

Le Titulaire devra notamment assurer la présence d'une personne qualifiée en diététique lors de ces commissions.

Cette commission examinera et critiquera les menus consommés, veillera au respect des règles en matière de nutrition, appréciera les remarques des consommateurs, testera et validera les propositions du Titulaire, et formulera les propositions d'amélioration de la prestation ou formulera les propositions en vue de l'adapter aux convives.

Elle pourra également se faire destinataire des fiches techniques précisant la nature et la composition de certaines préparations.

Après adoption aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont la commune sera avertie immédiatement.

**ATTENTION :** dans le cadre de situation pandémique, avec toutes les contraintes inhérentes à ces cas de figure (par exemple : période de confinement, couvre-feu élargi, évènements météorologiques, etc.), la Commission des menus pourra se tenir à distance avec les acteurs déterminés par le Représentant du Pouvoir Adjudicateur et le Titulaire.

**Les frais inhérents (types logiciel, consommation téléphonique, abonnement internet, etc.) à la participation du Titulaire aux commissions à distance sera à sa charge exclusive.**

La même considération doit être accordée à la période estivale et aux périodes scolaires dans l'établissement des menus établis lors de la Commission des menus.

Ainsi, une attention particulière sera portée aux menus des mois de juillet et août afin que ceux-ci ne soient pas identiques d'un mois sur l'autre.

### ***2.3. Objet détaillé de la prestation :***

Le Titulaire assurera :

- L'élaboration des menus pour les repas classiques, festifs et à thème.
- L'approvisionnement en denrées.
- La fourniture du pain et des serviettes en papier.
- La fourniture de l'épicerie et de la crèmerie.
- La constitution et le renouvellement d'un stock tampon.
- Le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais de contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur, sous la forme d'échantillons et de prélèvements en surface pour la Cuisine Centrale (1 fois par mois), et de prélèvements en surface (3 lames de surface à faire en 1 seule fois) pour les 8 Offices de la restauration collective de la ville et de la structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » (1 fois tous les 2 mois).

### **ARTICLE 3 - PRESTATION ALIMENTAIRE :**

#### **3.1. Structure des menus :**

La composition des repas sera conforme au Programme National pour l'Alimentation (P.N.A.) du 28 septembre 2010 défini par le ministère de la Santé et suivra les Recommandations relatives à la nutrition du G.E.M.R.C.N. (version 1.3 - Août 2013).

Le principe d'équilibre alimentaire, goûter compris, doit être respecté dans la proposition et la planification des menus proposés par le Prestataire.

À ce titre, la variété des menus est indispensable.

Une attention particulière sera portée sur les variétés de crudités et de légumes verts pour une meilleure acceptation par les consommateurs.

→ **Le Titulaire s'engage** à fournir un menu à **4 composantes, 5 fois par semaine**, dont la structure est la suivante :

- Un plat chaud protéique principal.
- Un plat chaud d'accompagnement.
- Un dessert.
- Une entrée ou un produit laitier.

**NOTA** : **Le Titulaire s'engage** à fournir un menu exceptionnel à **5 composantes**, dont la structure est la suivante :

- Une entrée.
- Un plat chaud protéique principal.
- Un plat chaud d'accompagnement.
- Un fromage ou un laitage.
- Un dessert.

Ce menu exceptionnel pourra par exemple être un menu thématique présenté dans l'article 3.4 ci-dessous.

Les composantes de ces différents menus devront répondre aux recommandations alimentaires précisées dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).

→ **Il fournira également** les prestations accessoires suivantes :

- Pour les goûters du Club Arc-en-Ciel : gâteaux secs, thé, verveine, café, sirops et jus de fruits.
- Dans l'ensemble des établissements maternels et élémentaires, au centre de loisirs et d'hébergement, le goûter tel qu'il se décompose :
  - Une boisson chaude type chocolat l'hiver ou jus de fruit.
  - Une boisson froide à base de sirop l'été ou jus de fruit.



- Pain avec pâte à tartiner ou pain avec beurre et chocolat ou confiture, ou pain avec fromage, ou fruit avec laitage ou gâteaux secs, ou viennoiserie, etc.

### **Un repas végétarien devra être proposé une fois par semaine.**

Le grammage et les quantités des repas fournis aux élèves des écoles maternelles et élémentaires seront adaptés à leur âge.

Les repas fournis aux bébés et aux enfants seront d'une quantité adaptée à leur âge.

Les repas du Club Arc-en-Ciel comptent parfois des repas festifs.

Le Titulaire inclura, lors de la composition des menus servis dans les écoles comprenant de la viande de porc, 15 à 20 % de repas de substitution ne comprenant pas de cet aliment.

Un aliment de remplacement sera prévu lorsque l'entrée et/ou le plat protidique est à base de porc.

Le Prestataire s'engage à fournir un repas de substitution végétarien pour les sans-viandes lors des repas avec plat chaud protéique principal unique (par exemple, lors de repas composés de hachis parmentier, de lasagnes, etc.).

Le Prestataire s'engage à fournir ponctuellement les composantes d'un pique-nique, avec petite bouteille d'eau individuelle et goûter.

Le Prestataire s'engage à introduire dans les propositions de menus **au moins une composante « bio » par jour et de nature différente chaque jour de la semaine.**

Le Prestataire s'engage à fournir le pain non tranché et le lait 2<sup>ème</sup> âge.

Le Prestataire s'engage à :

- Fournir de préférence des légumes et fruits de saison en privilégiant la production de proximité avec la Commune de Villecresnes.
- Fournir sur demande du Pouvoir Adjudicateur l'ensemble des pièces justifiant de la provenance des denrées alimentaires.

### ***3.2. Composition des prestations pour les repas de la Structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » :***

#### ***3.2.1. Composition des repas traditionnels :***

La fourniture des denrées alimentaires par le Titulaire permettra la réalisation des repas suivants :

- Repas bébés : repas 4 composantes.
  - 1 portion de viande ou de poisson.
  - 1 purée de légume et/ou féculent.
  - 1 purée de fruits.
  - 1 laitage.
  
- Repas enfants : repas 5 composantes.
  - 1 entrée (l'assaisonnement est à la charge du Titulaire).
  - 1 portion de viande ou de poisson.
  - 1 purée de légume et/ou féculent.
  - 1 purée de fruits.
  - 1 laitage.

Préparation des repas : mixé / mouliné / morceau.

- Goûter : 3 composantes.
  - 1 laitage.
  - 1 fruit.
  - 1 sucre lent (gâteaux, biscuits, etc.).

Nombre de repas moyen par jour : 35 à 40 repas jour.

### **3.2.2. Composition des repas froids :**

À la demande de la Direction de la Structure multi-accueil (3 à 6 fois dans l'année en période estivale / De la mi-juin à fin-juillet : une fois par semaine), le Prestataire pourra fournir des repas froids pour l'organisation de pique-niques sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires et constitués de la façon suivante :

- Tomates cerise ou autre selon arrivage saisonnier.
- 1 plat protidique ou 1 sandwich.
- 1 légume ou 1 féculent.
- 1 portion de fromage individuel ou 1 laitage (yaourt à boire).
- 1 dessert (1 fruit facile à manger type banane, pomme, etc., ou 1 compote en gourde).
- 1 bouteille d'eau.
- 1 goûter.
- Pain.

La composition du repas sera arrêtée impérativement avec les services de la structure Multi-Accueil.

En cas de demande de la Collectivité, le Titulaire fournira des plaques eutectiques destinées à assurer la conservation des denrées par le froid.

Ces plaques seront rendues le lendemain.

### ***3.2.3. Ateliers pâtisseries :***

**Une à deux fois par mois**, des ateliers pâtisserie seront organisés par la structure.

Le Titulaire devra fournir tous les ingrédients nécessaires à la confection de ces ateliers.

La Direction de la Structure multi-accueil transmettra par courriel, **7 jours** avant l'atelier, la liste des besoins.

Ces ateliers viennent en lieu et place des goûters des grands.

### ***3.3. Composition des prestations pour les repas gérés par le Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S.) :***

#### ***3.3.1. Portage des repas du lundi au samedi midi :***

- 1 entrée.
- 1 portion de viande ou de poisson.
- 1 légume ou un féculent.
- 1 portion de fromage individuel ou 1 laitage.
- 1 dessert.
- 1 petite bouteille d'eau.
- Pain.

#### ***3.3.2. Collation du soir du lundi au samedi soir :***

- 1 potage.

NOTA : le repas du samedi sera livré le jeudi.

### ***3.4. Repas thématiques et animations :***

→ Les menus devront comporter **un repas à thème une fois par mois**.

Ce thème pourra être la découverte de spécialités régionales françaises ou de spécialités étrangères, la déclinaison d'une couleur, ou toute autre proposition originale.

→ Des animations seront proposées pour sensibiliser les enfants au goût (semaine du goût), à l'équilibre alimentaire (composition des différents repas de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner, etc.), pour favoriser le bien manger et lutter contre le gaspillage (avec éventuels supports pédagogiques).

→ Les repas festifs ou spéciaux seront proposés en fonction de l'évènementiel et adaptés à la circonstance (Noël, Nouvel An Chinois, Halloween, fin d'année scolaire, etc.) avec **des kits décorations**.

Il y aura au minimum **5 repas à thèmes** organisés par an avec l'obligation de remettre des kits décorations et goodies aux enfants.

→ Une animation dégustation par trimestre devra être organisée avec un intervenant (dégustation par exemple de différentes variétés de pommes, de fromages, de légumes anciens, etc.).

→ Le Pouvoir Adjudicateur se réserve d'avoir recours au Titulaire pour se fournir en ballotins de chocolat à Noël pour les élèves élémentaires, calendrier de l'Avent pour les élèves maternelles, et colis de fin d'année pour les seniors.

Ces fournitures seront facturées hors prestation.

→ Ces différentes animations pourront également être en rapport avec des manifestations culturelles et/ou artistiques organisées par la Commune de Villecresnes dans la cadre de la saison culturelle (par exemple : semaine de la culture japonaise, etc.).

Pour des questions d'organisation, ces animations seront indiquées par le Service de l'Éducation plusieurs semaines à l'avance.

Les prestations tiendront compte des traditions : galettes des rois, chocolats de Noël et de Pâques, crêpes de la Chandeleur, etc.

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre des éléments précis pour l'appréciation des animations, notamment au calendrier et de thématiques, etc.

Afin de faire en sorte que les animations ne se limitent pas à un changement d'appellation de plats courants, les plats servis à l'occasion des animations seront obligatoirement différents des gammes de produits et prestations servies au fil de l'année.

**Les animations et/ou ateliers devront être encadrés au minimum par une diététicienne avec des supports écrits (affiches, dépliants, etc.) et objets type goodies adaptés à l'âge des enfants.**

**Ces animations devront se tenir en présentiel y compris lors de période de pandémie dans le strict respect des gestes barrières et des protocoles en vigueur.**

**Dans la mesure du possible, les animations et/ou ateliers proposés par le Titulaire seront présentées en commission des menus.**

### **3.5. Objet détaillé de la prestation :**

#### **3.5.1. Élaboration des menus :**

Les menus devront être établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants dans le cadre des recommandations édictées par le G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) le 4 mai 2011, mise à jour au 15 juin 2011, approuvé par la décision n°2007-17 du 4 mai 2001 du Comité exécutif de l'Observatoire Économique de l'Achat Public (O.E.A.P.).

Les menus doivent s'inscrire dans le Programme National Nutrition Santé 2019-2023.

Après adoption, il est recommandé de ne pas changer de menus, sauf cas de force majeure, dont la Collectivité sera avertie immédiatement.

Des pénalités pourront être perçues dans les conditions mentionnées à l'article 6 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

#### **3.5.2. Validité des menus :**

Le Titulaire fournira dans la quinzaine suivant la Commission le support numérique présentant les menus par semaine pour l'affichage hebdomadaire sur les points décidés, avec indication des menus à thème végétarien, des produits bio et de saison, par la Commune de Villecresnes en commençant par les lieux de consommation.

Le Titulaire ne peut, en cours de réalisation de ces menus, procéder à des changements ponctuels qu'après accord du Responsable de la Cuisine Centrale et seulement en cas de force majeure reconnue (problème d'approvisionnement, grève des fournisseurs d'énergie, pannes techniques graves).

Dans ce cas, le ou les produits de substitution devront être équivalents ou supérieurs sur le plan nutritionnel et qualitatif aux produits prévus initialement.

De son côté, la commune pourra décider selon les cas (grève des enseignants, grève du personnel communal, problème technique ou autre) du remplacement du repas prévu par un repas plus adapté aux circonstances (par exemple : repas froid).

Les soumissionnaires accompagneront leur offre de tous les éléments permettant d'apprécier la qualité, la variété des menus proposés et la fréquence des plats.

Il est d'ores et déjà demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 4 semaines sur la base des prestations définies et des états précis sur les animations et repas à thème proposé.

**Des fiches techniques produits et des fiches techniques fabrication de plats seront fournies.**

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur exige une restauration de qualité, sanitaire, organoleptique et nutritionnelle, pour tous les usagers.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertains (cas de certains légumes surgelés).

De fait, les menus proposés par le Titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4<sup>ème</sup> gamme, etc.) concernant les composantes du plat principal (protidique et légumes).

L'origine de la viande sera affichée sur les menus proposés à la ville, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

Conformément à l'engagement N°120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20 % de produits bio en valeur, conforté par la Loi EGalim, il est demandé 20 % minimum de produits biologiques en valeur par repas principal ce qui correspond à une composante bio à chaque repas au minimum.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitiers, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

La formule d'un repas entièrement bio ne permettant pas d'avoir des composantes bio dans les autres repas est à exclure, l'offre sera jugée irrecevable.

Les produits proposés, dans ce cadre, seront issus de l'agriculture biologique française certifiés « AB ».

Les éléments de traçabilité prouvant l'origine française sont exigés.

Le Prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié.

Par ailleurs, conformément aux dispositions de la loi EGalim, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, il est demandé 50 % minimum de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % minimum de produits biologiques.

Lesdits produits, autres que bio déjà décrits précédemment, sont les suivants :

1/Ceux bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (S.I.Q.O.) ou des mentions valorisantes suivantes (label rouge, appellation d'origine (A.O.P./A.O.C.), etc.), Indication Géographique (I.G.P.), Spécialité Traditionnelle Garantie (S.T.G.), la mention « issue d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (H.V.E.), la mention « fermier », ou « produit de la ferme », ou « produit à la ferme ».

2/Issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel pêche durable.

3/Bénéficiant du logo région « ultrapériphérique ».

4/Issu du commerce équitable.

**Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'article 24 de la loi EGalim, le Prestataire sera tenu d'informer la commune du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois.**

**Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.**

Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.

### ***3.5.3. Contrôle des menus :***

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- Date.
- Dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire.
- Indication des plats recommandés avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de repères de couleur ou de pictogrammes en correspondance avec les groupes d'aliments fixés par le Comité Français d'Éducation pour la Santé (C.F.E.S.).

### ***3.5.4. Contrôle des fréquences :***

Le Prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas suivant le tableau récapitulatif du G.E.M.R.C.N. (version 1.3 - Août 2013).

### ***3.5.5. Viande :***

Le Titulaire s'engagera à fournir des viandes de type mixte en excluant la race allaitante.

Le Titulaire sera tenu de présenter les justificatifs permettant de vérifier la traçabilité de la viande (pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage).

Il privilégiera les viandes de nationalité française.

La viande bovine devra être **obligatoirement** de nationalité française.

### **3.5.6. Fruits et légumes :**

Les fruits et légumes devront être de grande variété et livrés à maturité.

L'entreprise s'engage également à fournir le vinaigre blanc pour la désinfection des produits.

**ATTENTION : cet élément doit être intégré dans la proposition financière des soumissionnaires.**

### **3.5.7. Pain :**

L'approvisionnement en pain frais et de qualité devra être assuré tous les jours sur le point de distribution.

**ATTENTION : cet élément doit être intégré dans la proposition financière des soumissionnaires.**

### **3.5.8. Épicerie et crèmerie :**

L'approvisionnement en épicerie et en crèmerie sera assuré à la demande.

### **3.6. Spécifications quantitatives :**

Il sera servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité ainsi que le calibrage des portions unitaires seront respectés scrupuleusement.

### **3.7. Qualité des produits :**

L'Entreprise s'engage à respecter les normes définies par le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.).

Les produits devront être de qualité saine et irréprochable.

La Collectivité insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants et aux autres convives.

L'utilisation de produits frais et variés est recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers.

Les steaks hachés seront pur bœuf, maximum 15 % de matières grasses.



Les steaks entiers seront de qualité extra de manière à assurer la tendreté (Qualité U sur la grille EUROPA).

En ce qui concerne les poissons, le Titulaire privilégiera les poissons frais.

Les poissons seront sans arêtes et sans peaux.

Il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruits servi (mention « fruits de saison » sur le menu).

La Collectivité sera très attentive à la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. Ceux-ci devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le Titulaire.

En cas de manquement les pénalités prévues à l'article 6 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) seront appliquées.

Les fruits rouges ou de saison sont assez fréquemment absents des menus présentés dans les collectivités et / ou la qualité de ces fruits n'est pas optimale.

La Collectivité souhaite obtenir de la part du Prestataire une diversité et une qualité de ces fruits suffisantes et satisfaisantes, quelle que soit la saison.

Durant l'été, les fruits de saison (fruits rouges, pêches, abricots, nectarines, prunes, cerises, fraises, raisons, melons, etc.) seront proposés dans les menus.

En cas de mauvaise qualité du pain, le Titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la Collectivité.

Les crudités sont livrées non assaisonnées dans les points de distribution.

Le Prestataire fournira les condiments autant que de besoins : sel, huile végétale sauf arachide, vinaigre, beurre, sucre poudre, etc.

Il fournira également 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, ciboulette, cerfeuil, rondelles ou quartier de citron, etc., qui constituent des additifs appréciables, en termes de qualité.

Ces derniers seront systématiques, sauf exception de bon sens.

Les yaourts seront aux fruits ou bien sucrés, à l'exception des yaourts pour la restauration des enfants âgés de 6 à 48 mois de la structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » qui seront en majorité sans sucre avec des sachets à part.

### **3.8. Clauses de qualité gustative :**

Les fournisseurs devront privilégier les produits qu'ils proposent pour lesquels existent des signes de qualité (Label Rouge, A.B., Certificat de Conformité, bleu blanc cœur, M.S.C., A.O.P.).

Ils devront présenter les mesures prises par eux, leurs fabricants ou producteurs pour préserver l'environnement, contribuer au développement durable en soutenant des méthodes d'agriculture et des systèmes agricoles durables, le commerce équitable, et les circuits courts de distribution et les circuits alimentaires de proximité.

Pour chaque produit concerné livré, le fournisseur produira un document écrit définissant et prouvant ledit signe de qualité.

### **3.9. Grammages :**

Les portions livrées seront conformes aux portions du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.).

La liste des grammages devra clairement indiquer la quantité nécessaire pour chaque catégorie de convives en poids net servi dans l'assiette.

Les éléments pour la structure multi-accueil « Espace Léon Constantin » seront conformes aux normes de la petite enfance et devront être adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis.

Ils pourront, sur demande précise de la Collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différents établissements.

Le pain sera servi à volonté, la quantité livrée journalièrement pouvant faire l'objet d'une modulation en fonction des menus.

Des pénalités pourront être mises à la charge du Prestataire en cas d'insuffisance, dans les conditions fixées à l'article 6 du Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.).

### **3.10. Fabrication des repas :**

Les repas seront préparés à la Cuisine Centrale à l'exception de certains repas destinés aux personnes séjournant au centre d'hébergement qui seront préparés sur place par du personnel communal.

### **3.11. Sécurité alimentaire :**

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

### **3.11.1 Interdiction :**

Les produits transgéniques sont strictement interdits.

### **3.11.2 Autorisation sous réserve de la production :**

Les plats reconstitués ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la composition des plats et la provenance de la viande incorporée et seulement après accord explicite de la Commune de Villecresnes.

Ces fiches techniques devront être présentées lors de la présentation des menus.

### **3.11.3 Fourniture des certificats et factures :**

Le Titulaire s'engage à fournir dans les **24 heures** les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la commune.

Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation et/ou sur les usagers.

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés.

### **3.12. Catalogue remisé du Titulaire :**

Comme indiqué dans le Règlement de la Consultation (R.C.) dans son article 4.2.2 et dans le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) dans son article 7.4, le Prestataire doit remettre un catalogue de prix remisés de fournitures permettant au Représentant du Pouvoir Adjudicateur de commander différents produits en fonction des besoins.

Il pourra s'agir par exemple de la commande de ballotins de chocolats, de calendriers de l'avent, etc.

**ATTENTION : ce catalogue sera également utilisé pour la confection des colis de fin d'année offert aux séniors.**

## **ARTICLE 4 - DISPOSITIONS DIVERSES :**

### ***4.1. Passation des commandes :***

Le service de la Cuisine Centrale de la commune peut introduire des modifications d'effectif **48h00** avant la livraison.

Le Prestataire devra donc prévoir le nombre de repas lui permettant d'effectuer des réajustements.

### ***4.2. Transport et stockage des denrées :***

Le transport des denrées doit s'effectuer dans le respect des conditions d'hygiène et doit assurer la bonne conservation des produits.

Les denrées sont stockées dans les locaux mis à la disposition du Titulaire par la commune.

### ***4.3. Lieu, jours et horaires de livraison :***

Lieu de livraison :

CUISINE CENTRALE  
40, rue de Cerçay  
94440 VILLECRESNES  
Téléphone : 01 45 69 15 10

Horaires de livraison : du lundi au vendredi entre **5h00 et 5h30** le matin.

Des jours de fermeture exceptionnels doivent également être envisagés (jours de grève, pont, etc.). Dans ce cas, la Collectivité avertira le Titulaire **24h00 avant**.

Aucune prestation ne sera donc réalisée durant ces périodes.

### ***4.4. Organisation des livraisons :***

La fourniture des denrées devra être adaptée aux horaires de production et de fonctionnement de la Cuisine Centrale, avec des fréquences de livraison correspondantes aux capacités de stockage.

Les horaires d'accès aux locaux de stockage seront déterminés entre le Titulaire et la Cuisine Centrale.

Les fournitures livrées devront correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives fixées et devront correspondre à la commande régulièrement passée.

Le Prestataire devra pouvoir être en mesure de donner toutes informations utiles concernant l'utilisation des produits.

- Dépôt des fournitures : les fournitures devront être remises aux agents communaux et aucun dépôt sans leur présence ne sera accepté.
- Bon de livraison : un bon de livraison accompagnera obligatoirement les fournitures et sera signé par le réceptionnaire, sous réserve de vérification des marchandises.
- Transport : le Prestataire doit veiller à ce que le transport des denrées soit effectué dans le respect des conditions d'hygiène, et doit veiller à l'assurance de la bonne conservation des produits.

Les véhicules devront répondre aux exigences sanitaires posées par la réglementation en vigueur.

À défaut de livraison des fournitures commandées dans les délais fixés, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur assurera, au mieux des intérêts de la commune, le remplacement des fournitures faisant défaut sans qu'il soit besoin de procéder à une mise en demeure et ceci aux frais et risques du Titulaire du marché.

Le fournisseur dédommagera, le cas échéant la commune de la différence entre le prix des fournitures ainsi acquises et celui porté au marché.

Il ne pourra en aucun cas réclamer la différence en cas d'acquisition à un coût moindre.

Le fournisseur ne pourra se prévaloir de l'expiration du marché pour refuser d'assurer les livraisons dont la commande a été notifiée avant la date d'expiration ou se soustraire aux sanctions qu'il aurait encourues du fait de sa carence.

#### **4.5. Service des repas :**

**Satisfaction des convives** : la société indiquera les mesures ou systèmes qu'elle prévoit de mettre en place pour suivre le degré de satisfaction des convives.

Elle devra fournir des exemples concrets, déjà en fonctionnement et des modalités de mise en œuvre du système proposé.

#### **4.6. Formation et équipement du personnel :**

Responsabilité de la commune :

La commune conserve la charge de la mise en chambre froide des produits livrés par le Prestataire à la Cuisine Centrale, de la livraison et du service des repas aux convives, de la surveillance des enfants, et du nettoyage des locaux.

Assistance du Prestataire :

L'Entreprise s'engage à réaliser à titre gracieux auprès du personnel communal affecté au restaurant des actions de formation devant conduire à :

- La maîtrise des techniques de distribution.
- L'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition.
- L'amélioration de ses connaissances en matière d'hygiène et sécurité en rapport avec la méthode H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyses des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise) ou le Guide des Bonnes Pratiques.
- L'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats.
- L'accueil des convives et à l'importance de l'environnement de l'enfant au moment du repas.
- La connaissance et la bonne utilisation des produits d'entretien.

Le Titulaire proposera un plan de formation du personnel communal.

Ses modalités d'organisation seront fixées d'un commun accord entre le Titulaire et la collectivité dans les respects des demandes ci-dessous :

- La durée minimum de formation est de 1 jour par an.
- Le Responsable de la Cuisine Centrale fixera le nombre d'agents qui devront bénéficier de la formation.
- Le coût de la formation est inclus dans le présent marché.

Les soumissionnaires intégreront dans leur offre le détail du plan de formation ainsi que le déroulé de la journée type de formation.

#### **4.7. *Étiquetage des produits :***

Un étiquetage informatif devra obligatoirement être apposé sur chaque lot rentrant en cuisine faisant l'objet de la prestation.

#### **4.8. *Dispositions générales relatives à l'emballage et au conditionnement :***

Ces dispositions sont communes à l'ensemble des produits.

Les rolls conteneurs utilisés pour la livraison devront être adaptés aux locaux de la Cuisine Centrale.

En cas de conditionnement dans des poches plastiques, chaque poche devra comporter l'étiquetage règlementaire propre à chaque nature de produit.

Les produits surgelés doivent être conditionnés soit dans des cartons paraffinés, soit dans des poches plastiques alimentaires, conditionnées en carton.

L'emballage utilisé doit permettre de conserver les propriétés organoleptiques et autres critères qualitatifs du produit, de le protéger contre d'éventuelles contaminations et altérations, ne communiquer ni odeur, ni saveur, ni autre caractéristique étrangère.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

#### **4.9. Mesures diverses :**

Les documents présentant le menu de la semaine seront remis au Responsable de la Cuisine Centrale pour tirage, affichage, ou ils seront transmis par courriel.

Ces menus devront être attractifs.

Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés en noir et blanc, au format A4.

Des affiches format A3 présentant les repas thématiques seront également remises au Responsable de la Cuisine Centrale.

#### Possibilité en matière de communication :

Les différents usagers devront être informés des menus proposés par le Titulaire par un ou des support(s) numérique(s).

Toujours dans le souci de renforcer la communication en direction des familles, des précisions qualitatives, en plus des menus du jour, seront proposées telles que la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Les mentions relatives aux menus présentés devront préciser :

- Les signes de qualité des produits utilisés.
- La confection du plat proposé.
- Les produits entrant dans l'objectif d'approvisionnement de 50 % en produits durables et de qualité.
- Les lieux de production, les produits faits maison, les informations nutritionnelles ou toute autre information jugée utile par la collectivité.

Le Prestataire proposera le ou les supports utilisés dans son offre (mémoire technique) et accompagné(s) du plan de communication.

La Direction de la Communication de la commune relaiera ces informations sur l'ensemble de ces supports (Print et numériques).

Les fichiers fournis par le Titulaire devront être libres de droit et diffusables.

Les type de formats exploitables seront déterminés par la Direction de la Communication et transmis au Titulaire.

## **ARTICLE 5 - CONTRÔLE PAR LA COLLECTIVITÉ DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS :**

### ***5.1. Contrôle permanent exercé par la Collectivité :***

La Collectivité peut faire appel, à tout moment, au service « sécurité sanitaire des produits alimentaires » de la Direction Départementale de la Protection des Populations, afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer notamment de la qualité des denrées et des produits.

### ***5.2. Contrôle bactériologique :***

La Collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au Titulaire, faire effectuer un contrôle bactériologique par un laboratoire désigné par elle.

La dépense sera supportée par l'Entreprise lorsque les résultats seront non conformes aux normes admises par la réglementation.

### ***5.3. Contrôle quantitatif des prestations :***

La Collectivité peut procéder à tous contrôles qu'elle juge nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché par les services de son choix.

Ces contrôles portent, notamment, sur le respect des spécifications contractuelles (quantités, valeur nutritionnelle et gastronomique).

### ***5.4. Contrôle qualitatif des prestations :***

Chaque jour, la Collectivité vérifiera la conformité des denrées livrées aux menus arrêtés par la Commission des menus et aux normes d'étiquetage.

Au cas où une livraison ne serait pas conforme et en particulier, si les produits livrés ont une date limite de consommation dépassée, la Collectivité sera en mesure de la refuser.

Les frais de reprise des fournitures refusées sont à la charge du fournisseur.

Au cas où une denrée serait reconnue inconsommable à l'occasion de contrôles bactériologiques, les denrées seront remplacées aux frais de l'Entreprise.

Dans ces conditions le stock tampon sera utilisé et non facturé.

Si à l'issue des contrôles qualitatif et quantitatif, il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions, il sera exigé le remplacement ou le complément de ces denrées.

En cas d'impossibilité, il sera opéré une réfaction de 10 % sur les denrées concernées.



La même sanction sera exercée en cas de livraison de denrées dont la limite de consommation est dépassée.

## **ARTICLE 6 - DISPOSITIONS JURIDIQUES ET NORMES AUXQUELLES EST SOUMIS LE TITULAIRE :**

### ***6.1. Textes en vigueur :***

Le Titulaire doit respecter l'ensemble des textes en vigueur, tant sur les dispositions relatives aux normes et aux certifications que sur celles relatives à l'hygiène, à l'étiquetage, aux différents produits ou denrées (produits surgelés, denrées animales ou d'origine animale notamment), au transport des denrées périssables, à l'entreposage, à la congélation, la conservation et la décongélation.

Les soumissionnaires s'engagent obligatoirement :

- À fournir l'attestation de l'agrément sanitaire délivrée par les services vétérinaires préfectoraux ou document équivalent.
- À fournir les attestations de conformité technique des véhicules.
- À fournir les fiches techniques d'hygiène et nutritionnelles des produits du marché.
- À fournir les moyens de contrôle de la traçabilité des produits.
- À fournir les échantillons qui sont demandés par la Collectivité.
- À faire apparaître sur chaque fiche technique :
  1. Le nom en clair du signataire validant chaque fiche, sa fonction dans l'Entreprise.
  2. Le cachet de l'Entreprise.
  3. Les nom et adresse du fabricant.
  4. La liste des ingrédients.
  5. L'information sur les allergènes.
  6. L'information nutritionnelle.
  7. La D.L.C. ou D.L.U.O. du produit.
  8. Les caractéristiques microbiologiques.
  9. Le conditionnement.
  10. Si le produit présente des particularités, les conseils de mise en œuvre pour son utilisation optimale.
- À prendre en charge les analyses physico-chimiques et nutritionnelles que la Commune de Villecresnes décidera de faire, en cas de litige en cours de marché, sur les produits :
  1. Les analyses permettront de comparer les résultats obtenus aux paramètres figurant sur la fiche technique et de vérifier que la qualité des produits finis correspond à celle des échantillons étudiés lors de la passation du marché.

2. Seront particulièrement contrôlés, les valeurs nutritionnelles et les ingrédients présents dans le produit analysé.
3. Les caractéristiques des produits définies sur les fiches techniques serviront de critères de référence en cas de contestation sur les livraisons futures.

### **6.2. Qualité et réglementation applicables au présent marché :**

Les candidats devront être inscrits dans une démarche qualité (Hazard Analysis Critical Control Point - H.A.C.C.P., certification d'Entreprise, charte qualité, etc.).

Les denrées livrées doivent être de qualité saine, loyale, marchande.

Elles doivent correspondre, au minimum, tant sur le plan bactériologique, physique et chimique, que sur le plan organoleptique et nutritionnel aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur.

### **6.3. Normes et réglementations, dispositions générales :**

Les denrées doivent être conformes aux normes et réglementations existantes et à venir sur l'ensemble des produits de ce marché et notamment à la réglementation française et communautaire.

Le soumissionnaire s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché et notamment :

Le « Paquet Hygiène » composé des textes législatifs suivants est applicable dans son intégralité :

- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

- Normes homologuées et enregistrées à l'A.F.N.O.R.
- Code de la Consommation et des Lois relatives à la sécurité des consommateurs.
- Spécifications du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.).

Toute nouvelle disposition du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) est applicable dès sa publication et communiquée à la commune.

La liste ci-dessus n'est pas exhaustive.

Pour l'ensemble des denrées fournies dans le cadre du présent marché, il appartient au Titulaire du marché de vérifier la conformité, au regard de la réglementation en vigueur, du processus de transformation et des procédés de livraison.

Tout changement dans la réglementation est immédiatement applicable.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public, la Collectivité demande l'application des exigences qualitatives indiquées au présent cahier des charges.

Ces exigences s'entendent comme minimales et peuvent par conséquent faire l'objet d'aménagements plus favorables de la part du Titulaire, ce qu'il doit alors préciser.

#### **6.4. Étiquetage :**

L'étiquetage doit correspondre à la réglementation en vigueur :

- Arrêté du 16 novembre 1973 relatif à l'inscription d'une date de péremption.
- Décret et arrêté du 7 décembre 1984 modifié.
- Règlement (UE) 1173/2011 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (dit règlement I.N.C.O.).
- Règlements (CEE) n°1829/2003 et n°1830/2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant des O.G.M.
- Décret n°2000-705 du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Décret n°2000-838 du 28 août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'O.G.M.

Lorsqu'il y a présence d'au moins 1 % d'O.G.M. dans la composition d'un produit, celui-ci devra obligatoirement être écarté.

La composition des produits indiquée sur le conditionnement du produit doit correspondre à celle indiquée sur la fiche technique de ce produit.

#### **6.5. D.L.C. / D.L.U.O. :**

La date de consommation spécifiée doit être la plus éloignée possible.

À la date de livraison, il doit rester au minimum les  $\frac{3}{4}$  du temps avant la D.L.C. ou la D.L.U.O. du produit.

**La D.L.C. ou D.L.U.O. devra être identique sur l'ensemble de la livraison.**

#### **6.6. Traçabilité :**

Règlement (CE) n°178/2002 imposant la traçabilité en restauration collective.

L'origine des produits, de leurs matières premières ainsi que toute substance susceptible de leur être incorporée, doit être garantie.

Un système de traçabilité est mis en place et est efficient pour chaque étape d'élaboration et de distribution des produits.

Ce système de traçabilité doit permettre la transmission des alertes alimentaires et le retrait rapide et ciblé de produits qui ne répondraient pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire.

De plus, en cas de non-conformité d'un produit détectée par la Commune de Villecresnes, le Titulaire du marché doit également être en mesure d'en indiquer les causes et de faire connaître l'avancement des mesures prises pour son traitement ainsi que le résultat obtenu.

**Sur chaque bon de livraison devra apparaître le numéro de lot, l'origine ainsi que la date limite de consommation et l'estampille sanitaire.**

**Ces mêmes éléments doivent figurer sur le conditionnement et les emballages des produits.**

**Homogénéité des lots : afin de simplifier l'enregistrement des différents éléments de traçabilité, le fournisseur devra avoir la capacité de livrer une marchandise provenant d'une même fabrication et présentant un numéro de lot identique.**

**Dans le cas contraire, il devra réduire le plus possible le nombre de lots livrés et garantir des marchandises issues d'une même provenance.**

Un document expliquant le système de traçabilité mis en place par le candidat sera joint au dossier de candidature.

### **6.7. Spécification de salubrité des denrées :**

Le Titulaire s'engage à avoir un rôle de conseil dans l'application au quotidien de la méthode H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyses des risques, points critiques pour leur maîtrise) et à être moteur dans la mise en place d'éventuelles mises à jour.

### **ARTICLE 7 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE :**

Le Titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de Sécurité Sociale et législation fiscale.

Le Titulaire du marché prend également à sa charge les différents contrôles bactériologiques.

Le Titulaire doit fournir les serviettes en papier recyclable au moins au nombre égal de repas.

Le Titulaire s'engage à enlever toutes les huiles usagées et en assurer la traçabilité.

Le Titulaire devra analyser les attentes et avis (Élus, agents territoriaux, convives, etc.) concernant la prestation afin de permettre une amélioration permanente et une véritable adéquation avec les besoins recensés.

Le Titulaire pourra faire des propositions et mettre en place des solutions concernant la gestion des déchets et leur recyclage.

Sur demande du Représentant du Pouvoir Adjudicateur, le Titulaire s'engage à fournir les données consommations relatives à la Loi EGAlim et toute autre statistique si nécessaire au format demandé.

### **ARTICLE 8 - RÉSILIATION :**

La commune peut, à tout moment, mettre un terme à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché par une décision de résiliation, conformément aux articles 24 à 32 du Cahier des Clauses Administratives Générales - Fournitures Courantes et Services (C.C.A.G. - F.C.S.).

Afin de prévoir la continuité du service (dans la perspective d'un nouveau mode d'exploitation ou d'une remise en concurrence), le Titulaire s'engage à fournir à la commune sur sa demande, tous les éléments d'information qu'elle jugerait utile.

À la suite d'une intoxication alimentaire, le marché pourra être résilié, sans indemnité par la commune.

**ARTICLE 9 - MOYENS AFFECTÉS PAR LA COLLECTIVITÉ À LA FOURNITURE DES REPAS :**

La Collectivité s'engage à mettre à la disposition du Titulaire les quais d'approvisionnement pour la livraison des denrées.

À.....

Le.....

Le candidat  
(Signature et tampon)