



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(Commun à tous les lots)

(CCTP)

Le pouvoir adjudicateur :

MAIRIE DES ULIS
RUE DU MORVAN
BP 43
91940 LES ULIS

Fourniture et livraison de repas en liaison froide
pour les restaurants scolaires, périscolaires et
extrascolaires, et le self municipal de la ville des
Ulis



SOMMAIRE

CHAPITRE I : OBJET DU MARCHE	3
I.1 Généralités	3
I.2 La restauration collective aux Ulis – Éléments d’organisation et Données chiffrées	4
I.3 Période de l’année à prendre en compte	5
I.4 Estimations annuelles des prestations à fournir	5
I.5 Nombre de services et points de distribution	5
I.6 Fonctionnement des offices	7
I.7 Transmission des effectifs	7
I.8 Mode de conditionnement des plats et traçabilité demandée	7
I.9 Types de conditionnements et emballages	8
I.10 Transport et livraisons	9
I.11 Continuité du service et repas d’urgence	10
CHAPITRE II : ELABORATION DES MENUS	11
II.1 Généralités	11
II.2 Chronologie de cette élaboration	13
1. Lot 1	13
2. Lot 2	14
II.3 Affichage et communication des menus	14
II.4 Composition des repas	15
1. Lot 1	16
2. Lot 2	16
3. Les menus à thème	17
4. Structure et contenu du repas	17
5. Repas végétariens et pesco-végétariens	20
6. Pique-niques, repas spécifiques et repas froids	20
II.5 Transition écologique	21
1. Le recours aux denrées durables et responsables dans la constitution des menus	21
2. Gestion des déchets et transport	22
CHAPITRE III : SPECIFICATIONS QUALITATIVES	22
III.1 Références générales	22
III.2 Spécifications d’origine et de traçabilité	23
III.3 Politique de formation des agents municipaux	25
III.4 Communication	25
CHAPITRE IV : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	25
CHAPITRE V : CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS MOYENS DE FONCTIONNEMENT	26
V.1 Prix des repas	26
V.2 Lieu de production	26
V.3 Désignation d’un référent	26
CHAPITRE VI : CONTROLE ET OUTILS D’EVALUATION DES PRESTATIONS	27
VI.1 Visites et contrôles	27
VI.2 Contrôle des livraisons	27
VI.3 Conformité des repas	28
VI.4 Vérification documentaire	28
VI.5 Vérification quantitative des prestations	28
VI.6 Vérification qualitative des prestations	29
VI.7 Evaluation du niveau de satisfaction par le prestataire	29
VI.8 Compte-rendu d’activité	30

CHAPITRE I : OBJET DU MARCHÉ

Bien manger pour bien grandir.

Manger, ce n'est pas uniquement se nourrir parce que c'est nécessaire. L'alimentation est en effet porteuse de santé, de plaisir, de découverte. En apprenant d'où vient ce que nous mangeons, nous développons également notre rapport à la planète et le respect que nous lui devons. Cela aussi est un des rôles majeurs de l'alimentation.

Ainsi, il est attendu du titulaire un projet de partenariat, permettant de créer les conditions favorables à l'apprentissage alimentaire (équilibre alimentaire, plaisir gustatif....) dans un environnement citoyen (mise en valeur des produits issus de circuits-courts et de proximité, lutte contre le gaspillage alimentaire....) tout en veillant au respect des besoins nutritionnels des convives, notamment des enfants en fonction de leur âge.

L'objet du présent cahier des charges est de fixer les conditions techniques particulières dans lesquelles le prestataire s'engage à assurer un repas satisfaisant sur les plans de la valeur nutritionnelle, de la gastronomie, et de l'hygiène :

- aux enfants des écoles publiques de la Commune des Ulis (maternelles et primaires)
- aux enfants des accueils de loisirs (maternelles et primaires)
- aux adultes (accompagnants et encadrants, enseignants, animateurs, agents communaux assimilés, toute personne autorisée par la Commune)

Le marché est ainsi constitué de 2 lots :

- ✓ **Lot 1** : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires
- ✓ **Lot 2** : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le self municipal

Le marché ne sera valablement passé qu'avec un candidat remplissant les conditions légales prévues par le code des marchés publics.

I.1 Généralités

Le présent cahier des clauses techniques particulières oblige le prestataire à effectuer les prestations telles qu'elles sont définies ci-dessous :

Le prestataire assure :

• en matière de restauration :

- l'élaboration des menus (double choix de menus, avec viande et sans viande « pesco-végétarien »)
- la sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document
- la fabrication des repas dans ses propres installations (« cuisine du prestataire »)
- le conditionnement
- le transport et la livraison, par le procédé dit « de liaison froide », des repas aux différents points de consommation précisés ci-dessous
- le déchargement des préparations culinaires sur chaque site et le rangement des préparations livrées dans les armoires frigorifiques de la Ville
- la formation, sur chaque site, du personnel communal nécessaire à l'exercice du service de restauration



- l'information de la commune de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition
- l'obligation pour le prestataire d'informer la commune sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les enfants et les adultes accueillis dans les restaurants scolaires et les centres de loisirs

Le titulaire est seul responsable de la gestion des fournisseurs dans le respect des conditions énoncées du cahier des charges.

Il appartient au titulaire de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché. Un protocole est défini dès la mise en place du marché pour assurer la continuité du service. En cas de problème de sécurité alimentaire, le titulaire s'engage à en informer immédiatement la Ville et à appliquer le principe de précaution par un rappel de produit immédiat et son remplacement par un équivalent nutritionnel et un élément de même nature.

Le titulaire s'engage à fournir tout document et tout renseignement utile à l'acheteur afin que celui-ci puisse obtenir des financements extérieurs ou équivalents, notamment en ce qui concerne la fourniture de produits laitiers, les fruits et légumes (déclaration à l'Office de l'élevage – dispositif France Agrimer) ou l'emploi de personnes handicapées.

I.2 La restauration collective aux Ulis – Eléments d'organisation et données chiffrées

La Ville compte 9 restaurants sur le temps scolaire, 4 sur le temps périscolaire et 1 restaurant municipal. Ceci pour 13 écoles maternelles, 8 écoles élémentaires, 5 ALSH (Accueil de Loisirs Sans Hébergement) et 1 site pour les classes de découverte à la ferme de Villiers –Le –Bâcle.

A titre indicatif, sont indiqués ci-dessous le nombre total de repas servis en 2019 dans les établissements de la commune (les chiffres 2020 n'étant pas représentatifs considérant l'impact de la crise sanitaire).

LOT 1	ECOLES (lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire)	Repas maternelles	98 996
		Repas élémentaires	151 844
		Repas adultes encadrants	25 238
		Goûters	45 660
LOT 1	ACCUEILS DE LOISIRS (mercredis et vacances)	Repas maternelles	16 220
		Repas élémentaires	13 180
		Repas adultes encadrants	5 760
		Goûters enfants	29 797
		Goûters adultes	4 296
		Pique-niques maternelles	1 403
		Pique-niques élémentaires	2 590
		Pique-niques adultes	548
		Goûters pique-niques	3 790
LOT 1	VILLIERS-LE-BACLE (lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire)	Pique-niques maternelles	571
		Pique-niques adultes	109

Livraisons à prévoir sur ce site environ 40 jours par an

LOT 2	SELF MUNICIPAL	Repas self municipal	5 214
--------------	-----------------------	----------------------	--------------



TOTAL Repas Maternelles	115 216
TOTAL Repas Elémentaires	165 024
TOTAL Repas Adultes	30 998
TOTAL Pique-niques Enfants	4 564
TOTAL Pique-niques Adultes	657
TOTAL Goûters	83 543
TOTAL Repas self adultes	5 214

A compter de septembre 2021 :

- les goûters seront également fournis en élémentaires sur le temps d'étude du soir : **42 658** (chiffres des fréquentations sur 2019)
- chaque jour, dans tous les types d'établissements, les convives auront le choix entre un menu avec viande et un menu sans viande. Le pourcentage de ces menus à prévoir pour chaque point de distribution sera communiqué par le responsable du service restauration au prestataire, à chaque passage des effectifs prévisionnels. A titre indicatif, le menu sans viande pourrait être estimé à hauteur de **50 %**.

I.3 Période de l'année à prendre en compte

La période de l'année à prendre en compte pour ce présent marché est :

- pour les restaurants scolaires : du lundi au vendredi (hors mercredi et vacances scolaires Zone C), soit environ 146 jours par an
- pour les Accueils de Loisirs Sans Hébergement : tous les mercredis scolaires et tous les jours des vacances scolaires, sauf samedis et dimanches soit environ 116 jours par an.

I.4 Estimations annuelles des prestations à fournir

Le prestataire s'engage :

- à prendre en compte l'augmentation des dites prestations consécutivement à l'évolution de la population scolaire des Ulis, et à un accroissement de la fréquentation des accueils de loisirs
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une inflexion de l'un et (ou) de l'autre
- à supporter une baisse de celles-ci dans le cas d'une pandémie (fermeture d'établissements ou de restaurants scolaires par exemple)

I.5 Nombre de services et points de distribution

Nombre de services

Les horaires des repas sont fixés par la Ville des Ulis et se situent dans la plage horaire : 11h30 à 13h30.

Le prestataire assure la livraison de repas de midi. Il intervient globalement cinq jours par semaine, les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis, de la façon suivante :



Rationnaires	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Elèves des écoles élémentaires et maternelles *	X	X		X	X
Accueils de loisirs des mercredis			X		
Accueils de loisirs des petites vacances	X	X	X	X	X
Accueils de loisirs des grandes vacances d'été	X	X	X	X	X
Self municipal	X	X	X	X	X

*Sauf en cas de fermeture des restaurants scolaires, en lien avec des fermetures annuelles

Les adresses des points de distribution

ACCUEILS DE LOISIRS, ouverts les mercredis scolaires :

Les 4 saisons	Route d'Orsay	Marcoussis, 91460	01 69 29 08 37
Les Avelines	Place du Quercy	Les Ulis, 91940	01 69 07 15 67
Le Barceleau	Avenue d'Alsace	Les Ulis, 91940	01 69 07 98 28
Les Bergères	Rue des Bergères	Les Ulis, 91940	01 69 07 00 31
La Dimancherie	Avenue de Champagne	Les Ulis, 91940	01 69 07 27 90

ACCUEILS DE LOISIRS, ouverts pendant les congés scolaires :

Les 4 saisons	Route d'Orsay	Marcoussis, 91460	01 69 29 08 37
Les Avelines	Place du Quercy	Les Ulis, 91940	01 69 07 15 67
Le Barceleau	Avenue d'Alsace	Les Ulis, 91940	01 69 07 98 28
Les Bergères	Rue des Bergères	Les Ulis, 91940	01 69 07 00 31

RESTAURANTS SCOLAIRES, ouverts en période scolaire :

Les Avelines	Place du Quercy	Les Ulis, 91940	01 69 07 15 67
Le Barceleau	Avenue d'Alsace	Les Ulis, 91940	01 69 07 98 28
Les Bergères	Rue des Bergères	Les Ulis, 91940	01 69 07 00 31
Le Bosquet	Avenue de Saintonge	Les Ulis, 91940	01 69 07 11 26
Courdimanche	Rue de l'Aube	Les Ulis, 91940	01 69 07 20 70
La Dimancherie	Avenue de Champagne	Les Ulis, 91940	01 69 07 27 90
Les Milepertuis	Rue de la Brie	Les Ulis, 91940	01 69 07 07 82
Le parc	Avenue de Normandie	Les Ulis, 91940	01 69 07 10 18
La queue d'oiseau	Rue des Chardonnerets	Les Ulis, 91940	01 69 07 27 47

CLASSES DE DECOUVERTE, en période scolaire:

Ferme de Villiers-le-bâcle	19 Route de GIF,	Villiers Le Bâcle, 91190	69 41 04 95
----------------------------	------------------	--------------------------	-------------



I.6 Fonctionnement des offices

Les offices/points de distribution sont prévus pour fonctionner **en liaison froide**.

Ils répondent aux besoins suivants :

- réception des produits
- stockage en chambre froide
- dressage des hors-d'œuvre, fromages, desserts
- remise en température du plat protidique
- service et distribution
- stockage et évacuation des déchets.

Ils comprennent pour la plupart les zones suivantes :

- zone de préparation, plonge
- local déchets
- vestiaire / sanitaire
- zone laverie

Les armoires froides sont dimensionnées pour permettre le stockage des plats protidiques, légumes d'accompagnement, entrées, fromages et desserts.

Les fours de remise en température servent à la remise en température pour les plats protidiques mais ils n'ont pas une capacité suffisante pour chauffer (une entrée chaude de type soupe + plat protidique à deux composantes chaudes). Il est demandé la fourniture de système permettant la réchauffe des soupes.

Les offices/points de distribution ne traitent pas de produits bruts (1ère gamme) nécessitant des transformations préliminaires. Toutefois, certains légumes seront livrés bruts et traités par les personnels municipaux en charge de la restauration (endives, tomates...).

Les fromages à pâte dure seront obligatoirement coupés, en fonction de la catégorie de convives, par le prestataire.

I.7 Transmission des effectifs

Le nombre d'enfants et d'adultes qui déjeunent dans les restaurants scolaires est communiqué 7 jours calendaires avant la date de consommation des repas par un état prévisionnel adressé, par courriel, par le service restauration de la Direction Enfance et politique éducative de la Ville des Ulis.

Il n'y a pas de transmission d'effectifs les mercredis pendant la période scolaire, les effectifs prévisionnels pour le mercredi étant communiqués 8 jours calendaires avant la date de consommation des repas.

Des compléments pourront être communiqués par courriel, tous les jours pour une livraison le jour même avant 10h45 sur le temps scolaire, périscolaire et extrascolaire.

Les repas des adultes et agents de restauration sont inclus dans la prestation tout au long de l'année, ils sont intégrés à la commande hebdomadaire.

I.8 Modes de conditionnement des plats et traçabilité demandée

- Pour les restaurants maternels, et les restaurants élémentaires du Bosquet, de la Queue d'oiseau, du Barceveau et du Parc : le conditionnement des plats à remettre en température devra se présenter sous forme de barquettes.



Celles-ci devront être recyclables ou biodégradables et operculées.

Elles se présenteront ainsi : 1 barquette de huit portions pour les maternelles, 1 barquette de six portions pour les élémentaires et 1 barquette individuelle pour les adultes.

Les barquettes devront porter une étiquette mentionnant d'une façon parfaitement lisible :

- la date de fabrication et numéro du lot
- la date de péremption
- le nombre de parts par barquette
- le nombre de morceaux par convives
- le grammage par convive
- la nature du plat
- l'identification des régimes spéciaux
- la réglementation de la conservation
- le temps indicatif de remise en température du plat
- le numéro d'agrément de la cuisine centrale (celle qui livre les repas)

Il est demandé obligatoirement des étiquettes thermocollées et/ ou de couleur différente suivant la nature des produits.

- **Pour le self municipal (adulte) et pour les selfs élémentaires des Avelines, des Bergères, de Courdimanche, de la Dimancherie et des Millepertuis : une obligation de livraison en plat gastro inox est demandée.**

Cette demande court aussi sur les nouvelles réalisations envisagées dans le plan pluriannuel de mise en place de self sur les élémentaires.

Les plats gastro devront être munis de couvercles et operculés.

Ils devront porter une étiquette mentionnant d'une façon parfaitement lisible :

- la date de fabrication et numéro du lot
- la date de péremption
- le nombre de parts par plats gastro
- le nombre de morceaux par convives
- le grammage par convive
- la nature du plat
- l'identification des régimes spéciaux
- la réglementation de la conservation
- le temps indicatif de remise en température du plat
- le numéro d'agrément de la cuisine centrale

- **Pour la restauration sur le site de la Ferme de Villiers-Le-Bâcle, la livraison de pique-niques ou repas froids individuels sera demandée.**

I.9 Types de conditionnements et emballages

Les conditionnements seront conformes à la réglementation en vigueur. Dans un souci environnemental, le prestataire s'engage à limiter les sur- emballages de l'ensemble des repas et/ou plats.

Les barquettes doivent respecter une hauteur maximale de 5 centimètres pour les barquettes jetables et de 7 cm pour les plats gastro (selfs) GN1/1. Il est demandé de limiter au maximum les barquettes individuelles.

Les emballages seront d'une qualité telle, que les repas soient jusqu'au moment de la livraison intégralement protégés contre les pollutions extérieures et la déshydratation.

Le choix de l'emballage de livraison est laissé au prestataire tant qu'il est conforme à la réglementation en vigueur et qu'il favorise les matériaux recyclés et/ou recyclables. Une proposition peut être faite sur la récupération des barquettes afin d'établir un plan de recyclage de l'ensemble des emballages fournis.

Les plats gastro inox seront remis au prestataire lors des livraisons, ces derniers seront vidés de tous aliments et un nettoyage dégrossi sera réalisé par le personnel des offices sans obligation de résultat. Il restera à la charge du prestataire un nettoyage complet de ces plats

Tout conditionnement ou emballage présentant des souillures, des déformations, des traces de choc de nature à altérer le produit contenu sera refusé.

I.10 Transport et livraisons

Le prestataire fera son affaire de la livraison des repas en temps voulu aux différents points de distribution.

Il indiquera à la Commune les solutions de remplacement prévues pour les cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus. Tout retard non imputable à un cas de force majeure sera considéré comme défaillance du prestataire entraînant l'application des sanctions prévues.

Les chauffeurs réalisent un contrôle contradictoire avec le personnel municipal de l'office ; ils aident et facilitent le rangement de la livraison. Les véhicules devront être munis, le cas échéant, d'un hayon hydraulique, de chariots ou de transpalettes afin de faciliter le débarquement des marchandises. Des échelles devront être fournies pour le transport des plats gastro.

Les chauffeurs doivent mettre des équipements de protection individuelle et obligatoire, nécessaires avant d'accéder aux offices et d'y déposer les repas dans les chambres froides.

Les livraisons des repas se feront par des véhicules réfrigérés, dans les délais définis. Le transport et le stockage dans les chambres froides font partie intégrante de la prestation.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires devront être impérativement respectées. De ce fait, les véhicules de transport ou les conteneurs utilisés pour les livraisons des repas devront être en parfait état de propreté et répondre à la réglementation en vigueur.

Les repas devront être allotés en fonction des catégories de convives, ce qui veut dire que l'empilage des barquettes est réalisé par dénomination de convives et d'une hauteur ne dépassant pas 1m50. Cet allotissement par catégorie de convives est obligatoirement réalisé afin de faciliter les contrôles contradictoires.

En toute circonstance, la chaîne de froid doit être maintenue. Des documents de surveillance destinés à évaluer la maîtrise de la chaîne du froid sont indispensables. Ils seront précisés dans l'offre et fournis par le prestataire à chaque demande de la Commune dans un délai de 2 jours ouvrés. La fiche de température du camion doit être renseignée par le chauffeur dès la livraison. La livraison et la prise de température des repas se feront dans l'office obligatoirement.

Les produits surgelés, à stocker, seront livrés par un camion en froid négatif, notamment pour les denrées pouvant servir au self municipal (repas de secours et glaces...). Ils doivent être livrés obligatoirement le mercredi. Les produits en décongélation « lente » devront être clairement identifiés, étiquetage sur le produit et sur le bon de livraison. Les mentions suivantes devront être indexées : le jour de la décongélation lente, l'heure, la DLC. La fiche de décongélation devra être fournie impérativement le jour de la livraison des repas.



Les repas livrés sont garantis par le prestataire jusqu'à l'instant de leur consommation contre tous les défauts éventuels cachés, sous réserve que la mise en consommation soit antérieure à la date limite d'utilisation et que les produits soient entreposés, dès leur livraison, dans de bonnes conditions d'hygiène et de conservation.

La garantie consiste au remplacement ou au remboursement de la marchandise comportant un défaut caché.

L'utilisation de véhicules propres pour l'acheminement des denrées et prestations est demandée.

- Livraison des repas sur inscription et commandés 7 jours calendaires avant la date de consommation des repas :

Livraisons sur les temps scolaires : entre 13h30 et 15h30

Exemples:

- le lundi pour consommation le mardi qui suit
- le mardi pour consommation le jeudi qui suit

Pas de livraison le mercredi après-midi, sauf pour les ALSH ouverts les mercredis (Les Bergères, Les Avelines, La Dimancherie) où une livraison sera demandée le mercredi, pour consommation le jeudi.

Particularité pour les goûters livrés sur le restaurant de la Dimancherie : ils seront livrés et contrôlés le mardi sur La Dimancherie et relivrés le mercredi après-midi sur l'ALSH des 4 Saisons.

- le jeudi pour consommation le vendredi qui suit
- le vendredi pour consommation le lundi qui suit

En cas de jours fériés :

Exemple du lundi de Pâques : le jour de livraison sera fera le vendredi pour consommation le mardi, soit 4 jours calendaires avant la date de consommation des repas.

Livraisons sur le site de Villiers-le Bâcle : entre 9h30 et 10h15 (livraison le jour de consommation).

Livraisons sur les temps périscolaires : entre 8h00 et 9h30 (livraison le jour de consommation).

- Réapprovisionnement et livraison à jour J dans les écoles et dans les ALSH (jours ouvrés) :

Pour les réapprovisionnements demandés, la livraison devra avoir lieu avant 10h45, le jour de consommation, selon les préconisations du service restauration. Un circuit des livraisons à effectuer obligatoirement est mis en pièce jointe.

En cas de livraison partielle des prestations, le prestataire devra informer impérativement, **le jour ouvré précédent la livraison avant 16h00**, le responsable du service restauration de la Ville des Ulis.

I.11 Continuité du service et repas d'urgence

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public, il se trouve régi par le principe fondamental de la continuité du service. La continuité du service public implique que la prestation soit assurée quelles que soient les circonstances extérieures. Il convient à cet effet de prévoir un dispositif qui pourra être mobilisé en cas de problème.

En cas de grève du personnel de fabrication (côté prestataire), d'indisponibilité de l'outil de fabrication ou de tout événement plaçant le prestataire dans l'incapacité d'assurer la prestation, ce dernier devra, à sa

charge, faire face à ses obligations et livrer des repas sur les points habituels de consommation. Le prestataire devra alors préciser les moyens mis en œuvre pour garantir la réalisation de la prestation.

En cas de grève du personnel municipal, dont par nature l'étendue est imprévisible, il sera demandé au prestataire de suspendre la fourniture des repas initialement prévus, sans compensation. La Ville des Ulis annulera ainsi, jusqu'à la veille (jours ouvrés), la commande initiale et ce, par voie écrite (mail). La Commune commandera jusqu'à la veille (jours ouvrés) auprès du prestataire le type de repas de « remplacement » (cf. CHAPITRE 2, Pique-niques, repas spécifiques et Repas froids) et les quantités appropriées. Ce repas devra répondre à l'équilibre alimentaire souhaité par le GEMRCN pour des enfants et pour des adultes.

Il sera également demandé au prestataire de fournir des goûters tampons avec une variété suffisante.

La fourniture de pique-niques, repas froids ou repas spécifiques dits de secours (plats appertisés, denrées non périssables), comprenant le déjeuner et le goûter, est à envisager également de façon occasionnelle, dans le cadre de situations exceptionnelles (pandémie, grèves...) ou en cas de demande expresse du mandataire.

Afin de permettre la continuité du service public, le prestataire s'engage à assurer le service du déjeuner dans toutes circonstances même en cas d'incident majeur que celui-ci soit lié à l'outil de production, de stockage ou de livraison des repas.

Les repas dits de secours seront mis à la disposition du mandataire afin de pallier toutes circonstances ne pouvant assurer la fourniture habituelle de repas.

Un stock de réserve comportant des aliments non périssables et consommable par les convives qui ne mangent pas de viande sera livré dès le premier repas.

Le volume de ce stock sera réparti sur l'ensemble des sites (une cinquantaine de repas / site) et pourra être renouvelé sur demande de l'acheteur, dans les 3 jours ouvrés suivant la demande.

La gestion de la péremption de ces repas sera assurée par le prestataire.

CHAPITRE II - ELABORATION DES MENUS

II.1 Généralités

Dans le cadre des enjeux actuels de santé publique relatifs à la nutrition, la Ville des Ulis entend proposer des repas élaborés dans le respect d'une part, des 9 objectifs nutritionnels du PNNS 2011-2015 et, d'autre part, des recommandations n° J5-07 du GEMRCN relatives à la nutrition ainsi que du décret 2011-1227 du 30 septembre visant les recommandations du GEMRCN et de tous les textes réglementaires qui viendraient à leur succéder. Le prestataire appliquera rigoureusement les obligations liées à la loi Egalim, promulguée en novembre 2018.

Un bilan issu des pratiques liées à la prévention du gaspillage alimentaire sera établi et pourra donner lieu à une variation des grammages appliqués pour les adaptés au mieux aux consommations.

La boisson de table sera de l'eau pure pour les scolaires et les accueils de loisirs (fontaines à eau mises à disposition par la commune).

Dans le cadre de la loi de modernisation de l'agriculture, le titulaire est tenu d'appliquer les décrets et



arrêtés du 30 septembre 2011, relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Pour cela, il a la charge de mettre en place l'identification claire et lisible sur les menus des produits de saison et tout autre produit sous signe de qualité.

Les menus sont adaptés dans leur composition aux besoins spécifiques et habitudes alimentaires des différents convives et, à cet effet, le titulaire doit s'adjoindre obligatoirement les conseils d'un (ou d'une) diététicien(ne) diplômé(e).

Les plats et recettes doivent être variés pour éviter la monotonie alimentaire. La Ville est vigilante sur les fréquences d'apparition de plats et la variété des mets proposés dans les menus.

Les menus à jour fixe sont interdits.

D'une façon générale, il convient de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel :

- la variété des plats protidiques est essentielle : poisson, viande, œufs, protéines végétales
- en variant judicieusement les recettes utilisées, les potages ont un effet de satiété et constituent un apport non négligeable de légumes en contribuant à l'équilibre du repas
- il est recommandé de proposer un choix de plusieurs fromages ou produits laitiers équivalents. Il convient donc de prendre soin d'organiser les achats de telle façon que les fromages riches en calcium soient les mieux représentés
- l'utilisation des produits allégés ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective et en particulier en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie (le sel iodé par exemple)
- pour respecter les objectifs nutritionnels, il est judicieux de choisir des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique, par exemple des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les cuissons
- une réduction de la teneur en sel et en sucre des produits devra être objectivée

L'acheteur sera particulièrement attentif au suivi du strict respect du cahier des charges, notamment en terme et fréquence et de grammage.

Lorsqu'ils ont été validés, les menus ne peuvent faire l'objet de modification de la part du prestataire sans autorisation préalable de l'acheteur. Le cas échéant, le prestataire devra adresser une demande par courriel à la Ville.

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

Une fois par an, une réunion aura lieu entre le prestataire, la Ville et les parents d'élèves (lot 1) ou les usagers (lot 2). Il sera examiné :

- l'application stricte du cahier des charges
- l'introduction de mets nouveaux
- l'augmentation de la part de produits biologiques ou issus de circuits courts ou de saisonnalité en fonction des opportunités nouvelles qui se présentent sur le marché global (exemple : ouverture d'une légumerie dans le département ou toute autre structure...)
- le retrait de produits qui constituent un échec
- le bilan de la qualité hygiénique des mets
- le bilan des menus à thème
- le prestataire présente lors de cette réunion une enquête de satisfaction réalisée auprès des enfants.

Les menus proposés aux adultes seront de même nature que ceux proposés aux enfants hormis les



grammages qui leur sont propres.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du Centre National d'Etudes et de Recherche en Nutrition et Alimentation (CNERNA) ou du GEM-RCN et prévoira en particulier l'adaptation aux besoins des différents convives. Pour répondre à cet objectif, la Commune souhaite qu'un choix de menu avec viande et sans viande (« pesco-végétarien ») soit systématiquement proposé.

Les repas servis chaque jour doivent être conformes aux menus validés. Toutefois, le prestataire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle du repas.
- soient de même nature (exemple : du poisson remplacé par du poisson)
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- soient notifiées à l'acheteur par écrit (au minimum 2 jours ouvrés à l'avance) et acceptées par celle-ci
- soient compensées par un produit également issu de l'agriculture biologique lorsqu'elles remplacent des denrées issues de l'agriculture biologique

Les changements seront impérativement proposés au responsable du service restauration dans un délai de **2 jours ouvrés au plus tard**.

II.2 Chronologie de cette élaboration

1- Lot 1 :

Pour les écoles et les accueils de loisirs, les menus sont établis par le prestataire pour une période de deux mois et soumis à la commune pour validation, huit semaines avant la date de service des menus. La Ville validera le menu 1 mois avant cette même date.

Pour l'élaboration des menus, le titulaire respectera la chronologie suivante :

1	<p>Le titulaire adresse une proposition de menus huit semaines à l'avance (à dater du 1er jour de livraison) à l'acheteur public. Si les fiches techniques des menus ne figurent pas au dossier du titulaire, ce dernier sera tenu de les fournir si la collectivité les demande, dans un délai de 2 jours ouvrés.</p> <p>Ces fiches techniques fournies au dossier du titulaire ou demandées par la collectivité indiquent au minimum, les renseignements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Origine des produits ✓ Composition nutritionnelle en g/100g : protéines, lipides, glucides et la valeur énergétique pour 100 g ✓ Liste claire des ingrédients, additifs, colorants, exhausteurs de goût... Calibrage, Conditionnement ✓ Mode d'emploi
2	<p>Cette proposition peut faire l'objet de modifications apportées par le personnel municipal du service de restauration dans la mesure où ces modifications sont justifiées par les clauses du présent contrat.</p>
3	<p>Les projets de menus sont soumis à la Ville des Ulis 8 jours calendaires avant le pré-comité Bien manger et au plus tard 2 semaines avant le Comité Bien Manger. Ces projets seront examinés lors du pré-Comité Bien manger en présence de la diététicienne du Centre de santé, des responsables des services restauration, périscolaire et extrascolaire et/ou de partenaires internes et/ou externes.</p> <p>Le Comité Bien Manger où seront conviés des élus, des parents d'élèves délégués, des représentants des convives (ATSEM, animateurs....) et des représentants du prestataire, validera et/ou modifiera ensuite et de manière définitive ces projets de menus.</p>

4	Les menus définitifs arrêtés par l'ensemble des partenaires sont applicables et valables pour deux mois sauf cas exceptionnel par exemple une interdiction de denrées ; dans ce cas, les menus sont élaborés pour deux mois.
5	Les menus effectivement servis doivent être conformes à ceux qui ont été approuvés par le Comité Bien manger.
6	Le titulaire fournit dans la semaine suivant le Comité Bien manger et au plus tard le mercredi précédent la semaine d'application, des exemplaires hebdomadaires des menus pour l'affichage sur les points décidés par la Ville. Les menus sont en outre transmis par courrier électronique, au format .RTF ou .PDF pour une information des usagers sur le site internet de la commune.
7	Le titulaire ne peut, en cours de réalisation de ces menus, procéder à des changements ponctuels qu'après accord avec le responsable de la restauration et seulement en cas de force majeure reconnue (problème d'approvisionnement, grève EDF ou GDF, pannes techniques graves). Dans ce cas, le ou les produits de substitution doivent être équivalents ou supérieurs aux produits prévus initialement, sur le plan nutritionnel et qualitatif.
8	De son côté, la Ville peut décider selon les cas (grève du personnel, problème technique ou autre), le remplacement du repas prévu par un repas plus adapté aux circonstances (par exemple, repas froid.)

Les menus proposés par le prestataire au Comité Bien manger devront de manière générale respecter les règles diététiques suivantes :

- au moins une crudité en double choix par repas en alternance avec le double choix du fromage et le double choix dessert
- au moins un féculent par repas en plus du pain
- ne pas comporter plus d'un élément riche en matières grasses (>15% de lipides ajoutés)
- ne pas comporter plus d'un élément riche en sucre ajouté (>10 g de sucre ajouté)

Les menus devront également être équilibrés sur la semaine: légumes et féculents également répartis en accompagnements chaque semaine, et au moins deux fruits crus par semaine.

2- Lot 2 :

Pour le self municipal, les menus sont établis par le prestataire pour une période de deux mois et soumis à la commune pour validation, quatre semaines avant la date de service des menus.

Par le biais du Comité Bien manger, la Ville validera le menu dans les 15 jours calendaires qui suivent la réception de ces propositions. Ce Comité Bien manger est constitué d'usagers (principalement des aînés), du personnel municipal et d'un représentant du prestataire.

Les pourcentages des différentes composantes seront établis le jour du Comité Bien manger.

II.3 Affichage et communication des menus

Au moins un mois avant la prochaine période concernée, les menus de la semaine seront fournis et préparés, par établissements et par nombre de convives, par le prestataire. Ils seront envoyés par ce dernier à la Ville des Ulis, qui se chargera de la diffusion dans les écoles et lieux de consommation. Les menus seront affichés sur le site Internet de la Ville par le service de la communication de la Ville.

En termes d'affichage, les prescriptions relatives à la traçabilité des viandes seront respectées conformément aux textes en vigueur. Ces documents devront être transmis impérativement le jour de livraison de ce produit sur les différents offices.



Les signes officiels de qualité seront obligatoirement précisés sur les menus pour les produits concernés, avec l'origine (circuits courts, locaux...).

Conformément au décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, le prestataire est tenu d'identifier distinctement dans les menus, les produits de saison ou les produits issus de circuits courts ou local entrant dans la composition des repas.

Le prestataire est chargé de rédiger et de mettre en forme les menus distribués dans les écoles. Ces documents devront être lisibles et correctement orthographiés. Un modèle de menu devra être proposé par le prestataire.

II.4 Composition des repas

La Ville des Ulis insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers, enfants et adultes. A ce titre, l'acheteur impose une obligation de résultats au prestataire.

L'utilisation de produits frais et variés issus de circuits courts (limitant le nombre d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur afin de réduire l'impact environnemental de l'approvisionnement en denrées) et de produits locaux (dans un rayon de 150 km autour du site de production des repas) 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 dont le rendu organoleptique est parfois incertain.

Dans le même temps, et dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, la Ville des Ulis souhaite maintenir la présence de produits sous labels officiels de qualité (AB, Biologique, Label Rouge, AOC, etc.) dans les repas servis aux enfants.

Il est demandé au prestataire :

- la large utilisation de produits non transformés
- la non utilisation de produit OGM
- la non utilisation d'huile de palme
- la non utilisation de produit de type aspartame
- le choix de produits respectueux des critères de développement durable (pêche responsable)

A cet égard, le prestataire mentionnera à chaque Comité Bien manger la gamme des produits utilisés.

De ce fait, le prestataire devra se conformer aux exigences suivantes :

- 100% de pain « biologique » farine de type 80 pour les goûters et les repas, avec au moins une variété différente par semaine
- entrées (un double choix d'entrées sera proposé pour le passage en Comité Bien manger, ainsi que pour le fromage et le dessert)
- un repas végétarien pour tous par semaine
- un double choix de menu, les jours où les menus comportent de la viande
- au moins 1 à 2 composantes « biologiques » par repas (en plus du pain « biologique »)
- les composantes issues de produits locaux sont fortement à favoriser
- fruit frais et de saison catégorie 1 selon les normes de l'E.U
- une liste de fruits et légumes indique les composants qui devront être issus de l'agriculture biologique (Annexe 6)
- œufs de catégorie 1 ou de catégorie 0
- volaille labellisée
- bœuf race à viande (la viande hachée 100% muscle et maximum 15% de matière grasse)
- veau et porc labellisé AOC, agneau né élevé et abattu en France
- 2 poissons/semaine sans arêtes (intégrant le principe de « pêche responsable entendu



comme respectueux des ressources et des populations et intégrant les normes du réseau national d'observation d'ifremer »),

- pour les matières grasses, pas de matières grasses « trans »

Un menu identique (hors entrée et dessert pour les élémentaires) sera servi aux trois catégories de convives (maternelles, élémentaires, adultes). A titre exceptionnel, le prestataire sera autorisé, après accord de la commune, à proposer un produit ou une préparation différente à une catégorie de convive.

Les menus seront adaptés aux saisons, en particulier :

- les plats froids pourront être prévus l'été ; ils sont proscrits l'hiver, sauf accord de l'acheteur
- les soupes chaudes sont proposées l'hiver (elles sont exclues les mercredis et pendant les vacances scolaires) ; lorsqu'une soupe est servie, c'est la seule entrée

Des composantes pour l'élaboration de repas froids seront mises à la disposition du mandataire suivant les demandes ou périodes de l'année (pour exemple, lors des périodes chaudes ou canicules).

1- Lot 1 :

La prestation comprend la fourniture et livraison de repas avec prestations associées en liaison froide pour **les restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires de la Ville des Ulis, intégrant :**

- 4 composantes pour les écoles maternelles, élémentaires et les Accueils de Loisirs
- 1^{ère} possibilité : un plat protidique, une garniture, un produit laitier ou un fromage, un dessert et du pain en accès libre
- 2^{ème} possibilité : une entrée, un plat protidique, une garniture, un dessert lacté et du pain en libre accès
- La fourniture d'un repas végétarien une fois par semaine, sur la base des 4 composantes
- La fourniture d'un repas « pesco-végétarien » quand un met comporte de la viande, sur la base des 4 composantes. Celui-ci pourra comporter du poisson ou des sous-produits d'origine animale (œufs, lait, fromage par exemple).

Sur une semaine il y aura une alternance entre l'entrée et le fromage suivant les différentes journées. *Exemple* : lundi une entrée avec fromage et mardi pas d'entrée mais un fromage et ainsi de suite sur le reste de la semaine.

Quel que soit le choix des composantes du menu, il convient de veiller à ce qu'un fruit cru ou légume cru, ainsi qu'un produit contenant du calcium soient toujours servis. Les apports en calcium laitier des entrées et des desserts sont pris en compte.

Les grammages seront plus importants pour les adultes.

2- Lot 2 :

La prestation comprend la fourniture et livraison de repas avec prestations associées en liaison froide pour **le self municipal de la Ville des Ulis, intégrant :**

- 5 composantes, avec choix multiples: 2 entrées diversifiées (1 assiette de charcuterie, 1 hors d'œuvre), 2 plats principaux (1 viande, 1 poisson), 1 légume vert et un féculent d'accompagnement, 2 produits laitiers diversifiés (plateau de fromage), yaourt et 2 desserts au choix, plus une corbeille de fruits à volonté. Le pain sera proposé à volonté.

Pour ce faire il est demandé au prestataire d'établir des trames de menus pour chaque saison, reprenant et indiquant les produits sous signe de qualité tout en respectant la saisonnalité.



3- Les menus à thème :

Ils seront proposés une fois par trimestre au minimum, aussi bien sur le temps scolaire que sur le temps périscolaire et extrascolaire, en complément des événements traditionnels qui jalonnent l'année.

La commune souhaite qu'ils soient l'occasion pour les enfants de découvrir de nouvelles cuisines. Des actions éducatives pourront être envisagées en collaboration avec les écoles et/ou le service périscolaire et extrascolaire.

Lors de ces repas à thème :

- la priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et à leur adaptation au goût des enfants
- les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration et l'animation seront transmises aux responsables des offices au moins une semaine à l'avance
- des décorations pourront être fournies pour chaque salle de restaurant. Elles devront être facilement mises en place par le personnel municipal
- à chaque fois que nécessaire, une fiche explicative sera donnée aux responsables des offices pour que les personnels de service puissent répondre aux questions des enfants
- les menus devront être conçus pour convenir à l'ensemble des restaurants quels que soient leur taille, le nombre et le type de convives, le mode de restauration

Chaque repas festif sera élaboré en fonction des fêtes calendaires et/ou de réceptions en lien avec l'actualité de la commune.

Les menus à thèmes sont validés par l'acheteur.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix de vente des prestations courantes.

Sur devis (lot 1 et lot 2)

Le titulaire s'engagera à proposer la fourniture de repas améliorés ou de nature festive pour une salle de réception située rue des Bergères.

La notion de repas amélioré implique que le repas soit composé de produits de gamme supérieure. Pour la proposition, le titulaire fournira une trame type de menus.

A titre d'information, suggestion de composition :

- d'une entrée chaude ou froide, exemple verrines d'asperges en mousseline, carpaccio de noix de saint jacques, croustades de saumon.....
- plat principal composé soit d'une viande labélisé, soit d'un poisson (msc), exemple, confits de canards, tournedos rosini, filet de sole, filet de bar.....
- composante du plat principal, fagots d'haricots verts extra fin, purée maison, riz sauvage, gratin dauphinois...
- accompagné de sauce en lien avec le plat principal, sauce veneur, sauce citronnée.....
- assiettes de 3 fromages, AOC
- dessert amélioré, pâtisserie fraîche, coupe de glace.....
- corbeille de fruits frais de saison, avec une diversité de fruits attendus

4- Structure et contenu du repas :

• L'entrée

L'entrée pourra être composée de : légumes crus, légumes cuits, potages, féculents, salades composées, poissons, œufs ou charcuteries, pizzas, crêpes ou autres produits à base de pâtes, fruits : melon, pastèque...



- **Le plat protidique**

La Ville des Ulis a des exigences supérieures à celles du GEMRCN et de la réglementation en matière de fréquence d'apparition des plats dans les menus maternelle et élémentaire :

	Fréquence recommandée GEMRCN Règlementation octobre 2011 :	Fréquence : proposition
Entrées > 15 % de Mat. G.	4/20 maxi	4/20 maxi
Entrée légume ou fruit cru	10/20 mini	10/20 mini
Produits à frire et pré frites > 15 % de Mat. G.	4/20 maxi	4/20 maxi
Plats protidiques avec P/L <1 ou =1 (sauf œufs)	2/20 maxi	2/20 maxi
Préparations à base de poisson > 70 % de poisson et P/L > 2	4/20 mini	2/20 maxi
Viandes non hachée de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie	4/20 mini	4/20 mini
Préparations à base de VPO (viande, produits de la pêche et œufs) < 70% de mat. Première animale	4/20 maxi	2/20 maxi
Légumes autres que secs, seuls ou en mélange (> 50%)	10 sur 20	10 sur 20
Légumes secs ou féculents ou céréales	10 sur 20	10 sur 20
Fromage > 150 mg de calcium par portion	8/20 mini	8/20 mini
Fromage entre 100 et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini	4/20 mini
Produits laitiers et desserts lactés > 100 mg de Ca et < 5g de lipides par portion	6/20 mini	6/20 mini
Dessert > 15% de lipides par portion	3/20 maxi	3/20 maxi
Dessert < 15% de lipides et > 20 g glucides simples par portion	4/20 maxi	4/20 maxi
Desserts de fruits crus entiers ou mixés	8/20 mini	10/20 mini pour menus à 5 composantes

Il sera prévu au maximum une fois par quinzaine ou plus les plats de viande, volaille ou porc non entier : saucisses, hachis-Parmentier, lasagnes, etc.. Les produits « fait maison » sont à privilégier afin d'assurer une quantité organoleptique très satisfaisante.

Chaque famille de viande ne devra pas être proposée plus de 2 fois par semaine (volaille, bœuf, porc, etc.).

Les produits panés, meunières, beignets, frits et pré-frits apparaîtront deux fois par mois.

Afin de favoriser la consommation de légumes secs, riches en fibres et en glucides complexes, ceux-ci seront proposés au moins 2 fois par mois, en entrée ou en plat d'accompagnement de l'élément protidique. Ils seront présentés de préférence sous forme de purée ou de duo avec des légumes lorsqu'ils seront proposés en plat principal (hors repas végétariens).



Des frites seront proposées 1 fois par mois. Il peut être demandé de prévoir des frites au four (en cas de problème technique sur les friteuses).

En cas de crise sanitaire, concernant un produit spécifique, le prestataire s'engage à fournir un produit de substitution, sans augmentation de coût et dans le cadre de l'équilibre nutritionnel.

- **Le produit laitier**

Les repas à 5 composantes devront toujours comprendre au moins un produit laitier : fromage, laitage ou entremet lacté.

- **Le dessert**

Dans les menus à 5 composantes, les fruits frais de saison seront proposés au menu lorsque l'entrée ne comprend pas de légumes ou fruits crus, et au minimum 2 fois par semaine dans tous les cas, voire 3 fois pour les fruits de saison en période estivale.

Dans les menus à 4 composantes, des fruits de saison seront proposés au moins 4 fois par semaine entre juin et septembre. Ils seront proposés au moins 1 à 2 fois par semaine en dehors de ces périodes.

Il est demandé de respecter la saisonnalité des fruits (Annexe 6).

Au minimum une pâtisserie fraîche et une pâtisserie sèche seront proposées pour chaque période de menus (1 par mois).

Des glaces devront être proposées au minimum 2 fois par mois en mai, juin, juillet, août et septembre. Les sorbets seront privilégiés.

- **Le goûter (lot 1) :**

Les goûters seront servis en maternelle et à compter de septembre 2021, pour les études du soir durant la période scolaire. Ils sont également servis pour l'ensemble des convives sur les Accueils de Loisirs, les mercredis, en période de petites vacances et de grandes vacances d'été. Des trames de goûters seront transmises par le prestataire et revues lors du comité Bien manger.

Une attention sera portée sur le conditionnement des boissons, confiture, miel et compote. En période scolaire, le conditionnement **sera collectif**, en période de vacances, le conditionnement **sera individuel**.

Le prestataire devra fournir le grammage minimum applicable dans la recommandation n°J5-07 du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) pour les maternelles et pour les élémentaires, le grammage maximum indiqué pour les produits où il existe des fourchettes de grammage. Il est demandé 3 composantes pour le goûter :

- ✓ une composante céréalière : pain, gâteaux secs, gâteaux chocolatés ou viennoiserie
- ✓ un accompagnement lorsque la composante céréalière est le pain : chocolat, confiture, pâte à tartiner, fromage stabilisé...
- ✓ un produit laitier / lait ½ écrémé ou autre produit laitier
- ✓ un fruit : fruit frais, fruit sec, jus de fruit 100% pur jus sans sucre ajouté, compote sans sucre ajouté...

L'ensemble de ces composantes devra être stable à température ambiante.

Attention, les marques et labels proposés dans le marché ne pourront être changées qu'après avoir averti



et sous réserve de l'accord du responsable du service restauration.

Lorsque le repas du midi ne comprendra pas de fruit cru, sauf sur les saisons plus propices à avoir des variétés en nombre (printemps, été), le goûter en comprendra un.

Lorsque le repas du midi comprendra du fromage, le goûter n'en comprendra pas.

Les viennoiseries seront limitées : maximum 4 fois par mois en période scolaire et 1 fois par semaine pendant les vacances. Ces seuils pourront être modifiés à la baisse ou à la hausse par le Comité Bien manger.

5 - Repas végétariens et pesco-végétariens

Un repas unique végétarien est prévu chaque semaine pour l'ensemble des convives.

De plus, chaque jour, dans tous les types d'établissements, les convives ont le choix entre un menu avec viande et un menu sans viande. Le menu sans viande, dit «pesco-végétarien» doit être diététiquement équilibré, conforme aux prescriptions alimentaires, sans préparation à base de viande ou d'ingrédients dérivés. Les repas sans viande sont donc principalement à base de poisson, d'œufs ou de fromage.

Les repas sans viande constituent un véritable choix laissé à l'appréciation des convives. Le choix des produits et le soin apporté à leur confection doivent être équivalents à ceux des repas avec viande. En outre, une gamme de produits suffisamment variée doit être proposée afin d'éviter la monotonie. Les propositions ne devant pas se réduire à des produits issus de l'industrie agroalimentaire, une part élevée de recettes réalisées sur la cuisine centrale sera considérée favorablement. Les repas végétariens (proposés à tous les convives une fois par semaine) ou pesco-végétariens remplacent les repas composés de viande en apportant les nutriments nécessaires à la croissance physiologique des convives. Dans un but d'éducation alimentaire, **les propositions végétariennes ou pesco-végétariennes ne seront pas exclusivement des copies visuelles de leur homonyme carné (ex: hachis Parmentier végétal).**

Le prestataire précisera dans son offre comment sont élaborés les repas et les diverses composantes associées pour assurer l'apport en protéines végétales. Il fournira également diverses recettes afin d'assurer une diversité sur ces repas.

6- Pique-niques, repas spécifiques et repas froids (lot 1)

En remplacement des repas chauds servis dans les restaurants, des pique-niques (mis dans des glacières ou valisette de randonnées), repas spécifiques (appertisés, non périssables...) ou repas froids peuvent être commandés. Ces prestations, pour la plupart prises à l'extérieur, sont composées en fonction de l'activité et de la catégorie de convives.

Le pique-nique, le repas spécifique et le repas froid livré comprennent, le déjeuner et le goûter auxquels il convient d'ajouter une bouteille d'eau de 50 cl pour le midi et une bouteille d'eau de 50 cl pour le goûter, le conditionnement et l'emballage, ainsi que les couverts quand cela est nécessaire. Les emballages devront répondre aux attentes de la loi EGALIM, et ne plus être composés de plastique.

Les déjeuners sont, soit conservés sous le régime du froid, soit confectionnés avec des produits stabilisés.

Sur demande de la Ville des Ulis, le prestataire s'engage à fournir les étiquettes et fiches techniques des produits entrant dans la composition de ces repas.



Le détail des composants ci-après est un modèle de base, le titulaire aura la liberté de proposer des alternatives :

- ✓ pour les enfants scolarisés en maternelle : une salade, féculents ou crudités + sandwich composé de pain de mie ou baguette (pâté, jambon, volaille ou protéines végétales ou un poisson autre que le thon...) prévoir un assaisonnement à part + dessert et fruits, bouteille d'eau de format individuel
- ✓ pour les enfants scolarisés en élémentaire : une salade, féculents ou crudités + sandwich composé de pain de mie ou baguette (pâté, jambon, volaille ou protéines végétales ou un poisson autre que le thon) prévoir un assaisonnement à part + dessert et fruits, bouteille d'eau de format individuel
- ✓ pour les adultes encadrants : si le repas intègre des sandwiches, ils bénéficieront de 2 sandwiches

Les commandes sont passées au titulaire 7 jours calendaires à l'avance.

Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix de vente des prestations courantes.

II.5 Transition écologique

1. Le recours aux denrées durables et responsables dans la constitution des menus

La Ville mène une politique environnementale importante. Elle entend accentuer cette politique dans le cadre de la restauration collective.

La Ville des Ulis entend privilégier les circuits courts, dont la définition officielle est la suivante : « *est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur* ».

Le titulaire devra explicitement décrire ses achats en circuit court et locaux.

Le prestataire fera parvenir à la Ville des Ulis une synthèse de sa politique en matière de développement durable, de l'aspect environnemental et des mesures concrètes qui impactent son offre pour la Ville. Dans l'optique de réduire les déchets, une attention particulière sera également apportée à la politique recherche et développement de la société en matière de conditionnement, d'emballage des denrées et de valorisation des bio-déchets sur le site de production.

La mise en place d'approvisionnements des denrées brutes en circuits courts ou/et locaux pourra être proposée via une légumerie.

A ce titre, le prestataire présentera dans son offre les filières d'approvisionnement prévues pour l'exécution du présent marché. Les engagements en circuits courts ou/et locaux devront être crédibles, durables et contrôlables. C'est pourquoi, le prestataire devra fournir des justificatifs qui attestent de la fourniture de ces mêmes produits dans les 2 jours ouvrés, sur demande de l'acheteur.

Les fruits servis devront être des fruits de saison (Annexe 6).

Les produits à faible impact environnemental seront privilégiés (par exemple : les poissons certifiés MSC (Marine Stewards hip Council / pêche durable), ainsi que les produits issus de l'agriculture biologique.

En ce qui concerne les méthodes d'élevage et d'abattage des animaux, celles-ci devront être respectueuses de l'animal, et toutes les garanties devront être fournies en la matière.



2. Gestion des déchets et transport

La Ville travaille en partenariat avec le Syndicat des Ordures Ménagères sur les questions de limitation du gaspillage alimentaire. Des campagnes de mesures et d'adaptation des comportements seront menés à compter de septembre 2021 dans les restaurants scolaires.

Il pourra être demandé au prestataire de s'adapter aux préconisations du SIOM issues des campagnes réalisées.

CHAPITRE III – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

III.1 Références générales

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

Elles doivent en outre être conformes :

- au règlement sanitaire départemental
- aux normes homologuées et enregistrées à l'afnor
- aux recommandations actuelles et à venir du gem-rcn-n° j5-07 mise à jour le 2 août 2013 relative à la nutrition. Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et aux besoins nutritionnels moyens, sans excès, mais surtout sans insuffisance
- à la circulaire n°20014/118 du 25 juin 2001 émanant des ministères de l'éducation nationale et de la recherche (b.o.e.n. du 128 juin 2001)

Le titulaire s'engage à fournir des produits de bonnes qualités nutritives et gustatives. Il doit rester attentif au niveau de consommation des repas et éventuellement renouveler et adapter son offre afin de la faire correspondre aux besoins des consommateurs. Le titulaire doit être en mesure de trouver des solutions innovantes assurant un taux de consommation élevé.

Le prestataire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le prestataire s'engage à respecter la procédure HACCP. Il devra fournir à la Ville son livret de procédures à la notification du marché.

Le prestataire devra également fournir la preuve du processus qualitatif de son fonctionnement (ex norme ISO 9002...).

Le prestataire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB), Listériose, etc. ...Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futurs devra être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de la Commune.

La Ville accordera une importance particulière au dépistage des organismes génétiquement modifiés (OGM) et à leur éradication des produits achetés par le prestataire. Aucun produit, dérivé ou additif comportant des OGM ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires. Des certificats de laboratoire seront exigés à tout moment.

Le titulaire s'engagera, tous les ans par écrit, à ne pas délivrer ou utiliser des produits contenant des OGM.

Les fonds de sauce devront respecter la réglementation en vigueur.

Le candidat devra communiquer pour information la composition de ces fonds de sauce.



III.2 Spécifications d'origine et de traçabilité

Le prestataire précisera sa conception du contrôle de ses fournisseurs et sa politique d'audit en la matière. Une attention particulière sera apportée aux éléments fournis par le prestataire, en matière d'outils de maîtrise de la traçabilité de ses approvisionnements.

La traçabilité des matières premières devra être assurée en fonction de la mise en place des outils correspondants dans chaque filière agroalimentaire.

La Ville des Ulis se réserve la possibilité d'effectuer ou de faire effectuer un ou plusieurs audits de traçabilité dans les différentes filières d'approvisionnement du prestataire.

Les denrées utilisées seront conformes aux spécifications établies par la réglementation précitée quand elles existent, tout en respectant les exigences particulières de la Ville des Ulis.

Quand ces spécifications officielles n'existent pas, le prestataire fournira à la Ville des Ulis les fiches techniques des fournisseurs correspondant aux produits proposés dans la réponse au marché (composition, apports nutritionnels, etc.) et, ultérieurement, celles concernant de nouveaux produits.

Le prestataire tiendra à la disposition et fournira à la Ville des Ulis, à sa demande, dans un délai maximal de 2 jours ouvrés, les fiches techniques du produit et des fournisseurs correspondant aux produits proposés dans les menus tout au long de l'exécution du marché.

- **Les labels :**

Les labels suivants devront être respectés :

- la volaille, le veau et l'agneau en label rouge
- le bœuf de race à viande est à privilégier, label rouge
- la fréquence minimum d'apparition des produits label rouge dans les menus est fixée à 8 composantes par mois. La fréquence retenue par le prestataire sera précisée dans son offre
- le terme «volaille» est à éviter dans les menus; il faudra préciser quel type de volaille est prévu

- **La viande bovine piécée, hachée et égrenée :**

La viande bovine proposée aux convives sera issue de groupement d'éleveurs inscrits dans une filière assurant la maîtrise de la traçabilité. Le prestataire devra fournir le Cahier des Charges de la filière détaillant les prestations. Le prestataire sera inscrit dans une démarche de type INTERVEB (contrat de transparence) ou apportera la preuve d'un niveau de maîtrise de la traçabilité au moins équivalent.

Les steaks hachés et la viande égrenée seront pur muscle et pourront être utilisés surgelés.

Pour les steaks hachés, le prestataire devra garantir la température de cuisson minimale recommandée par la note de la DGAL du 13 février 2007.

- **Les œufs**

Ils seront de catégorie 1 ou de catégorie 0.

Pour les œufs durs, ils seront certifiés Label Rouge, c'est-à-dire pondus par des poules fermières qui comme les volailles fermières «Label Rouge», sont élevées selon un mode de production fermier, en plein air. Il sera demandé un service d'entrée et de plat à base d'œufs (œufs durs, omelette etc..) au moins 1 fois par mois.

- **Critères d'approvisionnement pour les volailles :**

Les volailles seront systématiquement Label Rouge, à l'exclusion des saucisses et des autres plats de volaille classés dans la catégorie 3 qui devront toutefois être garantis d'origine France ou répondre aux mêmes critères d'élevage, d'alimentation et de traçabilité



- **Les poissons :**

Le prestataire s'engage à apporter la preuve de la provenance des poissons au regard du principe de «pêche responsable» à tout moment sur simple demande de la Ville des Ulis.

Le poisson pané et le poisson " meunière " seront composés de filet entier non moulé. Les poissons servis seront garantis sans arête.

Une variété d'au moins 5 poissons différents devra apparaître dans les menus clairement cités.

- **Les purées**

Le prestataire s'engage à servir des purées de légumes au moins 2 fois par mois dans les menus.

- **Les produits laitiers :**

Une grande variété de fromages devra être proposée dans les menus. Les fromages à la coupe devront représenter au moins 80% des fromages proposés. Les fromages seront déclinés en une quinzaine de variétés différentes. Ces fromages seront coupés en cuisine satellite.

Il sera laissé la possibilité à la Ville des Ulis de définir si les yaourts et fromages blancs seront déjà sucrés ou bien naturels non sucrés accompagnés d'un sachet de sucre en poudre.

- **Les fruits (de saison) et les desserts:**

Les fruits devront être classés, au minimum, en catégorie 1.

Une liste établie en annexe indique les fruits devant être issus de l'agriculture biologique.

Il sera servi 4 fruits différents par semaine. Les pomelos seront exclusivement roses.

La société précisera son process quant à l'état de maturité des fruits.

Les compotes seront préférentiellement sans sucres ajoutés ou à teneur limitée en sucres ajoutés.

- **Le pain :**

Le pain sera exclusivement issu de l'agriculture biologique et du jour, avec une variété autre une fois/semaine (de type pain complet, céréales, campagne.....).

Le prestataire s'assurera qu'il soit livré dans des sacs prévus à cet effet.

Le pain ne sera pas surgelé, ni rassis ni réchauffé.

- **Les viennoiseries :**

Elles seront livrées dans des cagettes " propres ", ou sachets prévus pour ce seul usage.

- **Les huiles :**

Le prestataire précisera les types d'huiles utilisées à la fois pour les fritures et pour les assaisonnements, en justifiant ses choix sur les thèmes nutritionnels et sanitaires. En raison des risques d'allergies, l'huile d'arachide ne sera pas utilisée pour la confection des repas et assaisonnements. Tous les produits pouvant contenir de l'huile de palme seront proscrits.

- **Les Organismes Génétiquement Modifiés :**

Le prestataire ne mettra pas en fabrication des produits dont l'étiquetage précise qu'ils sont susceptibles de contenir des organismes génétiquement modifiés (O.G.M). Cette exigence s'applique à l'ensemble des aliments servis.

- **Les produits issus de l'agriculture biologique:**

Le prestataire doit satisfaire à la solution de base et doit répondre aux options demandées.

Une liste établie en annexe 6 indique les fruits et légumes devant être issus de l'agriculture biologique.

- **Les salades vertes :**

Les salades devront être issues de l'agriculture biologique. Le prestataire devra privilégier les salades dites fraîches au détriment de la 4^{ème} gamme qui sera tolérée pour la mise en valeur de certaines composantes.



III.3 Politique de formation des agents municipaux

Une attention particulière est portée à la formation des agents de restauration et du personnel d'encadrement.

Celles-ci devront être en adéquation avec les missions de ces agents et reprendre les réglementations et les normes en vigueur dans le domaine de la restauration scolaire. Ce qui correspond à trois formations par an pour l'ensemble du personnel, décomposé comme suit :

- une formation en lien avec l'actualité de la réglementation, (bonnes pratiques en restauration...)
- une formation en lien avec les métiers de bouche à savoir sur la valorisation des plats, mise en valeur des produits, accueil des différents publics....
- une formation en lien avec des actions en faveur du développement durable, gaspillage alimentaire, éco-gestes, valorisation des bio-déchets...

III.4 Communication

L'enjeu de la restauration scolaire pour la commune est essentiel ; en effet, il s'agit d'informer et de convaincre les parents d'élèves sur la sécurité alimentaire et l'équilibre nutritionnel de leurs enfants.

Le prestataire devra prévoir une visite annuelle de la cuisine du prestataire par la Ville dès le début du marché et, le cas échéant, en cours d'exécution sur demande de la Ville.

Le prestataire devra prévoir également la possibilité de visiter, sur demande de la Ville, les producteurs auxquels le prestataire fait appel.

CHAPITRE IV- SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Le pain issu de l'agriculture biologique sera disponible en libre accès.

Pour les autres composantes du repas, les quantités et grammages sont définis en fonction de la recommandation, n°J15-07 du GERM CN mise à jour le 10 octobre 2011, de la réglementation prévue par le décret 2011-1227 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Le prestataire devra fournir son Cahier de Grammages contractuel, en poids brut et net sans la sauce, pour chaque tranche d'âge. Ainsi, pour tous les plats avec de la sauce, le prestataire veillera à respecter les grammages sans y intégrer la sauce.

Pour les grammages prévus en fourchettes dans le tableau du GEMRCN précité, le prestataire doit s'engager à fournir le grammage maximum de la fourchette indiquée.

Pour les produits fournis "à la coupe" (fromages...), le prestataire devra intégrer les pertes liées aux opérations de tranchage.

L'assaisonnement ou les éléments prévus dans le menu seront livrés avec le repas qu'ils accompagnent. Les autres ingrédients et/ou éléments de décoration (huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, olives, cornichons, mayonnaise, citrons, tomates, salade verte, herbes aromatiques, etc.) seront livrés chaque lundi pour la semaine en cours, en fonction des produits en lien avec la DLC et en fonction des commandes passées au préalable par les responsables du service restauration.

Des herbes aromatiques fraîches pourront être demandées en fonction des menus.



La sauce tomate, la mayonnaise et la moutarde seront proposées suivant les menus, sous forme de dosettes individuelles distribuées au moment du service. Ces possibilités pourront être modulées à la demande de la Ville des Ulis.

CHAPITRE V - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS - MOYENS DE FONCTIONNEMENT

V.1 Prix des repas

Le prestataire doit préciser dans son offre écrite la décomposition du prix. Le prix est exprimé en euro HT par repas ; il s'applique indistinctement aux repas quel qu'en soit le convive (maternelles, élémentaires, adultes, accueils de loisirs).

Le prix devra être décomposé en détaillant :

- coût des denrées
- frais de personnel, dont personnel mis à disposition
- coût de livraison
- frais de conditionnement
- autres charges

V. 2 Lieu de production

Le prestataire doit préciser dans son offre écrite le lieu de production des repas (adresse, capacité totale en nombre de repas/jour, capacité utilisable et disponible pour la commune des Ulis).

Devront par ailleurs être précisés le ou les lieux de production de substitution.

Le prestataire s'engage à fournir, au moment de la remise des offres, les documents de conformité délivrés par la Direction des Services Vétérinaires ainsi que le numéro d'agrément de l'unité de production.

Un descriptif détaillé des moyens de livraison mis en place et du personnel correspondant devra être transmise (nombre de camions, solutions proposées pour faire face à un incident imprévu, accidents routiers, embouteillages, intempéries, grèves...).

V. 3 Désignation d'un référent

Le prestataire désignera un référent. Il sera l'interlocuteur privilégié entre la collectivité (un référent sera désigné par la Commune) et le prestataire du marché. Il sera spécifiquement affecté à la coordination de l'ensemble des sites de restauration.



CHAPITRE VI - CONTROLE ET OUTILS D'EVALUATION DES PRESTATIONS

Si la Ville des Ulis constate une prestation défectueuse de la part du prestataire, elle pourra procéder à l'application des sanctions prévues au CCAP.

VI. 1 Visites et contrôles

La Ville des Ulis pourra effectuer des contrôles réguliers sur la qualité, la variété et l'origine des produits et notamment, ceux sous signes officiels de qualité, des repas servis ainsi que sur les quantités et les qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Un contrôle des installations du prestataire peut également être effectué par la Ville des Ulis.

Ces visites et contrôles pourront être réalisés, en tout ou partie, directement par la Ville des Ulis ou par l'intermédiaire de tout organisme extérieur, public ou privé, qu'elle aura diligenté à cet effet, sans que le prestataire en soit préalablement averti.

Ces contrôles seront effectués au moins 1 fois par an.

Le respect du CCTP sera vérifié par les services compétents de la Ville des Ulis (service achat, service périscolaire, service restauration) ainsi que par toute personne désignée par la Ville des Ulis.

Le prestataire mettra à tout moment à la disposition de la Ville des Ulis ou aux personnes mandatées par elle, les fiches techniques et les fiches de production correspondant aux produits. Ces fiches devront renseigner au minimum la provenance et la composition nutritionnelle des produits.

Le prestataire devra faire contrôler à raison d'une fois par semaine la qualité bactériologique des aliments servis par un laboratoire spécialisé indépendant; chaque contrôle devra être transmis au responsable du service restauration de la Ville, au plus tard le 10 du mois qui suit le mois des contrôles. La Ville pourra effectuer par ailleurs ses propres contrôles.

VI. 2 Contrôle des livraisons

Une procédure de réception vérifiera la conformité des repas livrés au regard de la commande passée par la Ville des Ulis. Les repas et denrées diverses livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives de la commande.

Chaque livraison donne lieu à la remise d'un bordereau de livraison faisant office de fiche de contrôle à réception. Le personnel municipal vérifie la livraison. Ce n'est qu'après l'achèvement des vérifications en qualité et quantité, que la livraison est considérée comme définitive. Le personnel municipal signe les deux exemplaires du bon de livraison, dont un sera envoyé au prestataire pour admission de sa prestation.

En cas de refus de repas ou fournitures pour avaries ou non-conformités par rapport aux dispositions contractuelles ou aux bons de commandes, la Ville demande le remplacement immédiat des prestations dans les plus brefs délais et au plus tard, une heure avant le début de consommation, sans que cela n'entraîne un coût supplémentaire.

Toute livraison entreposée à l'extérieur ou sans validation de l'acheteur est considérée comme non effectuée. Le titulaire veille à donner toutes les indications utiles aux agents municipaux de service et spécialement pour



l'identification des conditionnements, les procédures particulières de remise en température des repas...

Seront également contrôlés l'aspect général et la propreté du véhicule du prestataire ainsi que la tenue et la propreté du personnel de livraison. Lors de la mise en chambre froide des repas, le chauffeur du prestataire devra se conformer à la réglementation et mettre les équipements de protection collectifs (sur-chaussures, coiffe et gants de manipulation).

A noter: une attention toute particulière sera portée au contrôle des températures (à l'arrivée dans la cuisine satellite). Température à cœur des produits. A noter : les prises de températures se feront dans l'enceinte de la cuisine satellite ou office, température à cœur des produits.

La Ville des Ulis se réserve le droit d'accepter ou de refuser totalement ou partiellement les repas et fournitures ne satisfaisant pas aux conditions prescrites.

Une carte professionnelle, avec identification de la personne et du titulaire, sera détenue par le livreur et présentée lors de toute demande des bénéficiaires du service.

Le personnel préposé au transport s'assurera de l'intégrité de la livraison avant de quitter le lieu.

VI. 3 Conformité des repas

Les repas livrés doivent être conformes au CCTP ainsi qu'aux prescriptions de la réglementation et du GEMRCN, du décret et de l'arrêté précités actualisés. Les vérifications sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par les agents municipaux des cuisines satellites et/ou des responsables affectés au service restauration qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix.

VI. 4 Vérification documentaire

Les livraisons devront correspondre strictement aux effectifs prévisionnels du restaurant livré. Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison en double exemplaire, pour en laisser obligatoirement un sur chaque site livré, mentionnant notamment :

- le lieu de livraison, l'estampille, les informations liées à la décongélation lente
- **le numéro d'ordre**
- la date et l'heure de livraison
- la description des marchandises livrées (les DLC, les températures, les quantités par type de repas et de conditionnement...)
- le nombre de repas
- **le nom et la signature du livreur**

Pour chacun des repas livrés, les quantités fournies ainsi que le nombre de portions à réaliser en fonction du type de convives (nombre de pièces, nombre de parts) seront indiquées.

VI. 5 Vérification quantitative des prestations

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée et la quantité demandée de repas prévisionnels, ainsi que la quantité figurant sur le bon de livraison. Si la quantité n'est pas conforme à la commande de repas prévisionnels, le prestataire s'expose aux sanctions définies par le CCAP.



La vérification quantitative est effectuée par le personnel des cuisines satellites et/ ou le responsable du service restauration :

- contrôle des emballages
- nombre de repas prévisionnels de livrés
- poids des unités

VI. 6 Vérification qualitative des prestations

Elle consiste à vérifier la conformité des dates limites de consommation (DLC). En cas de non-respect, le prestataire s'expose aux sanctions définies par le CCAP.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le prestataire du marché, sur demande expresse de la Ville des Ulis, au plus tard le jour du réajustement et ce, avant 10h45.

Ainsi, toute fourniture révélant un défaut à la réception (odeur, saveur ou couleur anormale) est immédiatement signalée au prestataire qui est tenu de la remplacer et ce, au plus tard le jour du réajustement, avant 10h45. La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne la qualité, le type de produit et le poids.

La Ville des Ulis se réserve le droit de faire procéder, par des organismes habilités, à un examen des marchandises livrées. Des examens de laboratoire peuvent être pratiqués à la diligence de ces organismes.

La Ville des Ulis pourra adresser des **“ remarques client ”** au prestataire qui donnera une réponse détaillée dans la semaine sous forme de tableau de suivi comprenant la remarque datée et la réponse datée. Les réponses du prestataire seront également enregistrées dans ce tableau de suivi.

Dans l'hypothèse où un corps étranger est prélevé dans un mets, la Commune en avise le prestataire. Celui-ci devra communiquer immédiatement par écrit :

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

Le prestataire s'engage à faire visiter sa cuisine centrale desservant les offices/points de distribution prévus au marché, lorsque la Ville des Ulis en fait la demande .

Les quantités livrées permettront systématiquement la réalisation **des plats témoins** qui seront conservés chaque jour sur l'ensemble des offices/points de distribution, pour les composantes des repas faisant l'objet de manipulations des agents du service restauration de la Ville des Ulis.

VI. 7 Evaluation du niveau de satisfaction par le prestataire

Le prestataire devra proposer une méthodologie (condition de mise en œuvre, fréquence...) de la mesure de la qualité et de la satisfaction des convives dans les restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires et le self adulte, type « Observatoire de la Qualité », a minima tous les trimestres.

Ces outils feront partie intégrante de la prestation.

De plus, en vue de faire des bilans du déroulement de la prestation, des réunions régulières seront organisées par les services compétents de la Ville (service restauration, service périscolaire et/ou service achat), comme suit :

- 1 fois tous les mois avec le responsable local du prestataire
- 3 fois / an avec la Direction du prestataire



VI. 8 Compte-rendu d'activité

Une fois par mois, un état statistique des produits alimentaires fournis (format Excel) devra être adressé à la Ville par le titulaire. Celui-ci reprendra les éléments suivants par aliments :

- origines
- labels
- types d'approvisionnement (circuit court, une centrale d'achat...)
- provenances (local...)
- tout autre indicateur relevant de la qualité du produit

Il sera également établi, par le prestataire, une fois par an, un bilan quantitatif et qualitatif de la prestation fournie. Ce bilan sera remis dans le courant du premier trimestre de l'année n+1 (au plus tard le 31 mars).

Ce compte-rendu devra préciser :

- le bilan des analyses bactériologiques, prélèvements de surface et de toute autre investigation portant notamment sur l'hygiène
- le bilan de la qualité nutritionnelle et organoleptique des plats, avec notamment :
 - ✓ l'apport énergétique et nutritionnel des menus sur l'année
 - ✓ l'introduction de nouveaux mets
 - ✓ la suppression de mets ou préparations

La Commune se réserve le droit de demander au prestataire d'autres informations et indicateurs de la qualité du service rendu.

REGLEMENTS ET TEXTES LEGISLATIFS POLITIQUE NUTRITIONNELLES

Le prestataire déclare avoir pris connaissance des règlements et consignes en vigueur applicables à la restauration scolaire.

Rappel réglementation

-Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, articles L112-11 et L115-16

-Décret n° 2011-1227 du 30-09-2011 : relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

-Arrêté du 30-09-2011 : relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective

-Le Décret 2011-1000 du 25/08/11 modifie l'article 53 du Code des Marchés Publics pour favoriser les achats publics en circuit court : il ajoute un critère lié « aux performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

-Code du travail Art. R.241-41 (médecine du travail) ;

-Arrêté du 10 mars 1977 concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires;

-Arrêté du 11 juillet 1977 qui précise les dispositions relatives à surveillance médicale spéciale.

-Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. L'article 28 de ce dernier arrêté précise qu'aucune personne reconnue atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments n'est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

L'article 29 de cet arrêté rappelle que le responsable de l'établissement veille à ce que les personnels suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire et que les effectifs sont suffisants pour permettre un fonctionnement optimal de l'établissement au plan de l'hygiène.

- La convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration collective n° 3225 du 20 juin 1983 ;

-La mise en place des règlements surnommés « le paquet hygiène » date de mise en application le 01 janvier 2006 : composé de huit textes législatifs (six règlements et deux directives); il définit les obligations spécifiques aux professionnels :

- Obligation de traçabilité;
- Obligation de retrait de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé publique;
- Obligation d'information des services de contrôle.

Textes de référence : règlement :

- **(CE) n° 183/2005** relatif à l'hygiène des aliments pour animaux
- **(CE) n° 852/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (*plan HACCP*)
- **(CE) n° 853/2004** qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales
- **(CE) n° 882/2004** relatifs aux contrôles officiels
- **(CE) n° 854/2004** règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels, *qui concernent les denrées d'origines animale destinées à l'alimentation humaine*

- **178/2002/CE du 28 janvier 2002** établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation et fixe les procédures relatives à la sécurité sanitaires des denrées alimentaires

Directives :

- ▶ Directive d'abrogation CE 2004/41, elle précise que seuls persistent dans l'attente des 2 règlements spécifiques correspondants, les critères microbiologiques et les dispositions relatives aux températures
- ▶ Directive CE 2002/99 du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Politiques nutritionnelles : programmes et/ou plans et/ou recommandations visant à améliorer la qualité des repas

-PNNS, plan national nutrition santé – objectif : promouvoir une alimentation plus saine – actualisation le 19/04/2012 – Décret n°2012-531. Actualisation le 20/09/2019 par le nouveau lancement du PNN4 - loi egalim
 -Programme National pour l'Alimentation (PNA 2011-2015) : il s'articule avec le PNNS et il découle de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, avec 4 axes :

- Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité
- Développer une offre alimentaire de qualité
- Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français (matériel et immatériel)
- Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation.

-GEMRCN N°J5-07 : Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition – recommandation nutrition complétée et mise à jour au 10 octobre 2011

Globalement ce que recommande le GEMRCN

- Libre accès à l'eau et au pain
- Réduire la consommation de sauces et de sel
- Réduire les apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment acides gras saturés
- Meilleure adéquation des apports de fibres, minéraux et vitamines pour atteindre un équilibre globale satisfaisant entre aliments et nutriments

Rappel des obligations :

Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire :

- ▶ Traçabilité
- ▶ HACCP
- ▶ Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Le

Signature de la société

A

L. Ullis, le 23 JUL. 2021

