



COMMUNE DE SOUFFELWEYERSHEIM

CAHIER DES CHARGES

ACCORD-CADRE N°2042003

Code de la commande publique

ACCORD-CADRE DE SERVICES

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE MULTI ACCUEIL « LES LUTINS DE SOUFFEL » Janvier 2021 - Décembre 2024

Ordonnateur : M. le Maire de Souffelweyersheim – 1 place du Général de Gaulle – 67460 SOUFFELWEYERSHEIM.

Pouvoir adjudicateur : Commune de Souffelweyersheim, représentée par Pierre PERRIN, Maire de Souffelweyersheim autorisé à signer le marché en application de la délibération du Conseil Municipal en date du 2 juin 2020.

Comptable public assignataire des paiements : M. Le Trésorier Principal –Trésorerie de Schiltigheim Collectivités – Centre des Finances Publiques – 14 Rue des Petits Champs 67302 SCHILTIGHEIM CEDEX.

CAHIER DES CHARGES

Le Cahier des Clauses Particulières Générales concernant la fourniture et la livraison des repas préparés (recommandation n°J5-07, rédigée par le GEMRCN) s'applique aux prestations demandées dans le cadre du présent marché.

Le présent cahier des charges définit les prestations du prestataire en qualité et en quantité nécessaires à l'élaboration des menus, ainsi que les conditions techniques d'exécution du présent marché. Il est entendu que le terme « le prestataire » représente le titulaire du marché.

OBJET DU MARCHE

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture de repas en liaison froide par le titulaire, en vue de la restauration des enfants fréquentant le multi - accueil « Les lutins de Souffel » dans la commune de Souffelweyersheim (Bas-Rhin).

Au regard du nombre d'enfants accueillis qui peut varier, la commune ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Les chiffres indiqués dans l'acte d'engagement et le cahier des charges sont donc donnés à titre indicatif et peuvent varier. Ces chiffres n'engagent pas contractuellement la commune.

Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée pour un nombre inférieur ou supérieur de repas à fournir.

Il concerne la fourniture :

- de préparations adaptées en liaison froide pour les repas des enfants du multi accueil :
 - mixé fin (0 – 12 mois)
 - haché (12 - 18 mois)
 - petits morceaux (18 - 36 mois)

A ajuster en fonction des compétences des enfants.

- de fruits cuits, compotes ou purées de fruits 100 % naturel pour les enfants de moins de 18 mois
- de goûters, laitages et fruits frais

Le temps du repas est un moment important dans la journée d'un enfant. Une qualité organoleptique et gastronomique, des apports nutritionnels adaptés à l'âge des enfants, des garanties en matière de sécurité alimentaire constituent les exigences de la commune de Souffelweyersheim pour les enfants qui fréquentent les structures d'accueil de la Petite Enfance.

Le choix des matières premières et la variété des menus, la qualité des préparations culinaires et de la présentation doivent en outre, contribuer à faire du repas un moment de plaisir favorable à l'éducation et à l'éveil des sens des enfants.

La prestation tiendra compte des recommandations du GEMRCN pour les grammages, les apports nutritionnels – apports adaptés en protéines, en légumes et fruits ainsi qu'en féculents et limitation des apports en lipides, sucre et sel, et la qualité des préparations culinaires.

Le service Petite Enfance de la commune de Souffelweyersheim souhaite promouvoir la consommation d'aliments ayant un faible impact environnemental par leur mode et lieu de production, leurs conditions de transport et de conditionnement.

Notre mode de consommation a des incidences directes ou indirectes sur notre environnement, c'est pourquoi la collectivité souhaite promouvoir une alimentation qui s'inscrit dans sa démarche de développement durable.

Ainsi :

- 1) le prestataire proposera, pour les fruits et légumes frais, des produits de saison
- 2) il privilégiera les produits locaux afin de limiter l'émission de gaz à effet de serre liée au transport
- 3) il cherchera à réduire au maximum les emballages :
 - les produits à la coupe seront à privilégier (fromage, dessert, ...)
 - les portions de fromage emballées individuellement seront à éviter
 - les conditionnements en gros volume seront privilégiés (ex. : compotes, salade de fruits, fromage blanc, ...)

L'offre devra également comporter au minimum 20 % d'aliments issus de l'agriculture biologique.

SOMMAIRE

Article 1 - Les conditions d'exécution du marché

Article 2 - Les recommandations générales

Article 3 - Les menus

Article 4 – La fabrication et la livraison des repas

Article 5 - Les contrôles

Article 6 - La commission restauration et communication

Article 7 - la formation du personnel et l'assistance technique

Article 8 – pénalités de retard

Article 1 : Les conditions d'exécution du marché

1.1 - Le site à livrer

Le prestataire assurera l'approvisionnement, la fabrication, le conditionnement, le stockage et la livraison des repas sur site, conformément aux différentes dispositions réglementaires en vigueur.

Les repas seront livrés par le prestataire sur le site concerné :

- **Multi-accueil « Les lutins de Souffel »**

Adresse de livraison : 5 rue de la Briqueterie – 67460 SOUFFELWEYERSHEIM

1.2 - Organisation et fonctionnement du service concerné

Le Multi-accueil "Les lutins de Souffel" sis 4b Rue de l'Europe

- accueille des enfants de 10 semaines à 6 ans
- est ouvert durant toute l'année de 7h30 à 18h30 (*fermeture 3 semaines en été et du 24 au 31 décembre*).
- est structuré autour de 3 unités de vie de 15 enfants regroupés par tranche d'âge
- chaque unité de vie comprend un espace d'accueil, une salle d'activité où les enfants prennent également le repas, une salle de propreté et des espaces de repos.

La restauration a lieu chaque jour du lundi au vendredi inclus, soit environ 232 jours par an.

La commune se réserve le droit de modifier l'organisation et le fonctionnement de la structure au cours de l'exécution du présent marché.

1.3 - Le nombre de repas à livrer

Le prestataire assurera la fourniture des repas du midi et des goûters.

- **Jours et périodes pour le multi-accueil**

Période scolaire et vacances : livraison des repas tous les jours (lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi) selon un calendrier établi annuellement et qui sera fourni au prestataire.

- **Effectifs des rationnaires, répartition repas :**

L'effectif des rationnaires, pour le multi – accueil « Les lutins de Souffel » sera communiqué selon les modalités suivantes :

- Un agent adressera chaque fin de semaine au prestataire une télécopie ou un courriel l'informant de l'effectif prévu la semaine suivante.
- Le prestataire sera informé de tout changement ultérieur, la veille du jour concerné étant considéré comme le délai limite à respecter par la commune.

Le nombre total de repas servis par jour est d'environ 45 repas, soit :

- une moyenne approximative de 870 repas par mois,
- une moyenne d'environ 10 440 repas par an.

1.4 - Commandes des repas

Lorsque la commune doit décommander ou annuler des repas pour des faits ne lui incombant pas, elle aura la possibilité de modifier le nombre commandé jusqu'à 24 heures avant le jour concerné.

Pour le lundi, la date limite de correction de quantité pourra être effectuée jusqu'au vendredi précédent à 15 heures.

En cas de grève (ex : des personnels d'encadrement) ou autre circonstance exceptionnelle, dont l'étendue est imprévisible, il pourra être demandé au prestataire de suspendre tout ou partie de la fourniture des repas sans compensation.

1.5 - Composition des repas et annexe au repas

Les repas livrés compteront entre 3 composantes et 5 composantes (voir article 3.1 ci-dessous). Le pain sera livré par le prestataire.

Types de repas	Nombre de repas de midi par an
Déjeuner 8-12 mois (3 composantes)	3 480
Déjeuner 12 mois - 18 mois (5 composantes)	3 480
Déjeuner 18 mois - 36 mois (5 composantes)	3 480
Goûter 1 composante	3 480
Goûter 2 composantes	3 480
Goûter 3 composantes	3 480

Les ingrédients et condiments nécessaires à l'accompagnement des repas seront livrés en quantité suffisante dans le respect du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

1.6 - Repas de substitution

Afin de garantir la continuité du service, il sera mis en place, par le prestataire, un stock d'urgence. Ce stock sera composé de repas longue conservation. Il comprendra une entrée, un plat protidique et un dessert en nombre suffisant pour pallier tout problème de panne et satisfaire l'ensemble des rationnaires. Ce stock devra tenir compte des régimes spécifiques observés par certains enfants fréquentant les structures.

Les emballages individuels, surtout pour les repas des petits, seront privilégiés.

Il s'agit de produits prêts à l'emploi et faciles à mettre en œuvre.

Le prestataire devra veiller au respect des dates limites de consommation des produits et assurer leur renouvellement. Ces repas resteront la propriété du prestataire et la commune ne pourra en disposer qu'à la condition d'en avertir le prestataire en indiquant le jour d'utilisation et le motif. Le stock devra être reconstitué dès le lendemain matin.

Il ne pourra pas être demandé à la structure l'utilisation du stock tampon lorsque les dates de limites de consommation des produits seront proches. Le prestataire devra procéder à l'échange des produits sans frais.

Le prix de ces repas sera identique à celui du marché. Seuls les repas consommés seront payés.

L'offre précisera : le détail de ce stock en denrées et les conditionnements, la fréquence du renouvellement en cas de non emploi.

1.7 - Facturation

La facturation devra être mensuelle, détaillée par type de repas livrés, facture en deux exemplaires, adressée à la commune de Souffelweyersheim – Service Comptabilité – 1 place du Général de Gaulles – 67460 SOUFFELWEYERSHEIM par courrier ou par courriel.

Seuls les repas commandés par bon de commande seront payés. Préalablement à l'envoi de la facture par le prestataire, un état récapitulatif des repas livrés par site sera transmis à la responsable de la structure.

Article 2 - Les recommandations générales

De manière générale, le titulaire du marché devra se référer à la réglementation en vigueur.

2.1 - Les besoins nutritionnels des enfants et références générales

La collectivité est consciente des enjeux de prévention nutritionnelle que représente le service de restauration scolaire. Ainsi, les techniques comme les denrées utilisées dans la confection et la distribution des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur et en particulier à :

- la directive européenne n° 2004-4 du 15 janvier 2004
- l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 parue au n°9 spécial du BO du 28 juin 2001 relatif à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 page 16572 - texte n° 29 - NOR: AGRG1032342D
- **Arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
JORF n°0229 du 2 octobre 2011 page 16575 - texte n° 34 - NOR: AGRG1032380A
*Attention : La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de **20 repas successifs***
- les recommandations de nutrition du Groupe d'Etudes des marchés de restauration collective et de nutrition – GEMRCN - mis à jour le 02/08/2013. Pour la population scolaire, comme pour l'ensemble des populations nourries en collectivité, la recommandation du GEMRCN demeure un guide pratique permettant de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis (Document téléchargeable sur le site <http://www.economie.gouv.fr/daj/liste-des-guides-gem>).
- le décret n°2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans, qui est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2013, ainsi que tous les arrêtés pris par la suite qui complètent et compléteront le texte initial.
- La circulaire du Premier Ministre n°5297/SG du 2008 concernant l'objectif du Grenelle de l'environnement d'atteindre 20% de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus de restauration collective
- Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2011-2015 du Ministère en charge de la santé

- Le Code de la Santé Publique,
- La loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement et plus particulièrement l'article 48
- Ces documents, non joints au dossier sont réputés connus du prestataire qui en accepte intégralement les dispositions.

Cette liste n'est pas exhaustive. Toute disposition nouvelle préconisée par la réglementation ou le GEMRCN sera application dès sa publication.

Les menus seront élaborés en accord avec la réglementation en vigueur, et en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi que les spécifications techniques du GEMRCN relatives à la nutrition.

Les repas servis doivent répondre aux conditions du décret et de l'arrêté publiés au JO du 2 octobre 2011 en termes de variété, de composition, de taille des portions, du service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Les préparations culinaires doivent être variées, soignées et proches de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile. L'appétit visuel ne devra pas être négligé. Le recours aux sauces doit rester mesuré.

Pour l'assaisonnement, il sera privilégié les condiments non préparés à l'avance. Les vinaigrettes sont à bannir et le prestataire devra fournir les condiments.

Les plats seront préparés essentiellement à partir de produits frais. Le recours aux conserves et produits surgelés devra rester limité.

Les objectifs nutritionnels devront correspondre à ceux du Plan National Nutrition Santé :

- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- augmenter les apports en fibres, en vitamines, en fer et en calcium
- diminuer la consommation de sel
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- privilégier les produits bruts aux produits transformés industriellement
- privilégier l'utilisation de produits simples, naturels et promouvoir la diversité alimentaire

Pour ce faire, les fréquences de présentation des aliments respecteront les fréquences recommandées en, annexe 4 du GEMRCN complétée et mise à jour - Août 2013 sur la base minimale de 20 repas successifs servis par le prestataire.

Les apports nutritionnels du repas de midi seront en accord avec les normes.

Le prestataire retenu devra, tout au long du marché, faire évoluer la composition des repas dans le respect de l'évolution réglementaire en matière d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et de recommandations générales liée à la restauration collective et plus particulièrement aux cantines scolaires.

La commune souhaite respecter le Grenelle de l'environnement aussi, le prestataire respectera dans son offre une part de 20% minimum de produits bio conformément au Grenelle de l'environnement et plus particulièrement à la loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'Environnement – article 48 : « *De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale* ». Le prestataire fournira à la commune, sur demande, les justificatifs nécessaires. En cas de défaillance sur ce point, la commune pourra résilier le marché sans indemnité.

2.2 Choix des aliments et qualité alimentaire attendue

Rappel : la commune souhaite promouvoir la consommation d'aliments ayant un faible impact environnemental par leur mode et lieu de production, leurs conditions de transport et de conditionnement.

Une attention très soignée sera apportée à la sélection des aliments destinés aux enfants du lieu d'accueil, portant aussi bien sur les critères de sécurité sanitaire des aliments, sur les qualités gustatives de chaque type d'aliment. L'offre présentera ces critères.

Aliments protidiques :

Les viandes seront de première catégorie et bénéficieront d'un signe officiel de qualité, dont les caractéristiques seront présentées dans l'offre. Les viandes seront soigneusement dégraissées, désossées et dénervées.

Les cuisses de poulet pourront être proposées sous forme de pilon.

Le jambon, de première qualité et d'une fraîcheur irréprochable sera garanti sans phosphates. Le jambon est la seule charcuterie qui sera servie aux enfants de moins de 3 ans.

Les poissons seront exclusivement des filets de poisson garantis sans arrêtes (même fines) ou des sardines à l'huile et au citron sans arêtes.

Les œufs porteront prioritairement le code FR et seront de préférence de catégories 0, 1 ou 2. Les œufs pré élaborés seront de calibre 55.

Le lait et les produits laitiers :

Le lait servi aux enfants de plus de 18 mois sera du lait nature ½ écrémé UHT ou entier.

Les yaourts seront le plus souvent (mais pas exclusivement) naturels. De même pour les petits suisses servis en portions de 60g ou les fromages blancs. Du fromage blanc nature (sucre livré à part) ou en préparation avec des fruits de saison pourra être proposé. Les dates limites de consommations ne devront pas être inférieures à une semaine.

Les fromages : au lait pasteurisé, seront présents dans les menus à midi ou au goûter selon les fréquences préconisées par le GEMRCN. Ils seront variés et choisis dans toutes les catégories de fromages (à pâte cuite, à pâte pressée, fermentés, persillés, fondus) pour favoriser un apprentissage de la variété, ils seront toujours servis à la coupe et seront portionnés par le personnel de restauration de la Ville.

Légumes et fruits :

Les crudités seront émincées finement en cuisine centrale et assaisonnées par les agents du multi-accueil.

L'huile, le vinaigre et la moutarde seront livrés en bouteille, selon besoins (exclusivement : huile de colza ou d'olive, les huiles multi végétales sont autorisés si elles contiennent majoritairement du colza ou de l'huile d'olive, et vinaigre de cidre ou de miel).

Les légumes frais, de saison ou primeurs, et les légumes surgelés doivent être privilégiés.

Le niveau de qualité et de maturité ainsi que la catégorie des légumes (1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème} ou 4^{ème}) sont des paramètres à maîtriser pour influencer sur la teneur et la nature des fibres (haricots verts et petits pois « extra-fins » par exemple).

Les salades vertes seront de préférence des cœurs de laitue ou toute autre salade tendre et peu fibreuse.

La recherche de la qualité gustative sera déterminante dans la sélection des légumes ainsi que des pommes de terre. L'offre présentera les choix et propositions.

Les légumes à goût fort tels que choux à feuilles (Bruxelles, rouge, vert, blanc, chinois), les poivrons, les petits pois (sauf extra-fins), les salsifis, l'oseille et le cresson, les artichauts, seront évités pour les enfants de moins de 3 ans, sauf en purée mélangée à de la pomme de terre, ou ne seront proposés qu'en petite garniture.

Le potage sera de préférence du potage riche en légumes, « maison » ou en brique ou autre type de présentation. Le potage sera proposé durant la période hivernale de novembre à mars à raison d'une fois par semaine. Ils devront être « fait maison » au moins une fois par mois. L'offre présentera les variétés possibles et différentes chaque semaine sur une période d'un mois.

Les fruits frais seront de saison et présentés à maturité.

Le choix des compotes se portera sur des produits peu sucrés.

Les menus devront comporter des compotes « fait maison » au moins 2 à 3 fois par semaine.

Des desserts ou des goûters préparés en cuisine centrale à partir de fruits frais tels que des clafoutis de fruits d'été, des crumbles, des gratins de saison, des génoises aux fruits, des compotes de fruits frais ou des tartes seront proposés. Ces desserts ne seront pas trop riches en sucre, porteront le label « fait maison », et seront proposés au moins une fois par mois (un goûter et un dessert).

Les fruits cuits seront des fruits cuits sans sucre sous vide, conditionnés sous sachet aluminium.

La banane sera considérée comme un dessert glucidique.

Céréales :

Le pain servi au multi-accueil sera du pain de qualité artisanale et de 2 ou 3 variétés différentes par semaine. Il sera frais du jour et livré tranché. L'utilisation de baguettes dans les menus sera limitée.

La livraison de pain rassis, repassé au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

Les pâtes seront de qualité supérieure faites à partir de semoules de blé dur.

Les autres céréales seront choisies en fonction de leurs qualités gustatives.

Les pâtisseries qui pourront figurer occasionnellement aux menus seront de qualité artisanale.

Les corps gras :

Les assaisonnements des entrées seront faits à partir d'huiles de colza ou multi végétale (à l'exclusion de l'huile d'arachide) ou d'olive, et de jus de citron ou de vinaigre de cidre ou de yaourt (à l'exclusion de vinaigrette prête à l'emploi). L'utilisation de mayonnaise sera exceptionnelle et limitée à des occasions festives.

L'assaisonnement des légumes sera en alternance du beurre frais doux pasteurisé ou de la crème fraîche pasteurisée ou de l'huile de colza ou d'huile multi végétale.

Les sauces béchamel pour certaines recettes de gratin de légumes seront préparées avec du beurre et du lait demi écrémé.

Les huiles et graisses végétales utilisées pour les cuissons et les assaisonnements seront choisies en fonction de leur richesse et de leur diversité en acides gras mono et poly insaturés.

Il sera apporté une attention particulière aux matières grasses hydrogénées ou contenant des huiles de palme ou de coprah en raison de leur richesse en acide gras saturés. Cette attention concerne également tous les produits issus de l'industrie agroalimentaire (biscuiterie, pâtisserie sèche ou fraîche....). En conséquence, ces graisses sont à éviter dès que possible.

Une attention constante sera apportée à la préparation des mets (justesse des cuissons, soin apporté aux assaisonnements et utilisation de fines herbes, de citron ou d'épices douces, présentation soignée), afin d'offrir des plats d'une qualité gustative compatible avec l'éducation du goût, fondamentale à cet âge de la vie.

Une attention toute particulière sera apportée pour une utilisation modérée de sel lors des cuissons.

2.3 - L'éducation nutritionnelle

Les repas proposés par le prestataire, devront répondre aux recommandations nutritionnelles visées à l'article précédent.

L'aspect éducatif du repas ne devra pas être négligé par le prestataire, pour ce faire il sera organisé en collaboration avec la commune des animations dont les grands thèmes pourraient être :

- éduquer le goût des enfants, définir clairement les saveurs,
- favoriser la diversité et l'équilibre des prises alimentaires,
- promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle,
- valoriser le patrimoine culturel et régional,
- déguster des spécialités du pays et de la région,
- favoriser les produits « BIO » locaux,

- privilégier les produits de saison.

2.4 - La préparation et la distribution des repas

Les repas seront préparés par le prestataire selon le principe de liaison froide dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur. A cet égard, le prestataire s'engage à respecter les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance.

La préparation des repas se fera depuis une cuisine centrale, le prestataire s'engage à fournir tout document susceptible de prouver son engagement dans une démarche qualité, ou une certification ISO, pour son site de production.

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, leur transport sera réalisé dans des véhicules réfrigérés, permettant le maintien des produits à une température comprise impérativement entre 0° et + 3°C à cœur (maximum). Les véhicules devront répondre aux règles élémentaires d'hygiène (notamment pour ce qui concerne la propreté intérieure du véhicule). Les horaires et circuits de livraison, une fois établis, devront obligatoirement être respectés.

Une attention toute particulière sera portée à la livraison des fruits, afin d'assurer la fourniture de fruits non glacés.

Par ailleurs, les cagettes en bois et les emballages en carton sont proscrits.

Les matériels réutilisables, bacs alimentaires, seront nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine centrale, selon les normes d'hygiène en vigueur.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire les plus strictes en accord avec la réglementation.

2.5 - Les exigences particulières en matière de denrées alimentaires

Le prestataire devra être en mesure de garantir une sélection rigoureuse de ses fournisseurs et de ses achats de denrées alimentaires et d'en apporter la preuve à la commune.

Le prestataire devra fournir à la commune la traçabilité complète de toutes les denrées d'origine animale entrant dans la composition de la prestation. Les denrées utilisées dans la préparation des repas devront répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Le prestataire devra fournir à la commune l'origine des produits utilisés dans la composition des repas. Les denrées devront, en outre, être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR et aux spécifications techniques inscrites au GEMRCN.

Le prestataire exclura de ses approvisionnements tout aliment génétiquement modifié.

L'offre présentera des renseignements précis sur les choix alimentaires et les approvisionnements. Elle sera conforme aux spécifications techniques du GEMRCN.

Par ailleurs, les fiches techniques des produits agroalimentaires comportant notamment la composition et les apports nutritionnels pour 100 grammes de produit ou, le cas échéant, par portion, seront tenues à la disposition de la Ville et transmises à sa demande. En fonction de l'évolution du marché de l'agroalimentaire ces informations seront tenues à jour.

Article 3 - Les menus

Le prestataire s'engage à ce que les repas soient de qualité et en quantité suffisante en tenant compte des pertes résiduelles (réchauffement, transfert dans les rations individuelles au moment des services)

3.1 - Composition des menus

Les caractéristiques des repas dépendent de l'âge des enfants :

➤ **enfants jusque 7- 8 mois : texture mixée**

Le déjeuner comportera : 2 composantes

Lait de suite, puis diversification alimentaire : introduction, après avis du médecin traitant de l'enfant et selon ses préconisations, des légumes [féculents ou pas] (préparation mixée en petits pots) et des fruits mixés en petits pots ou cuits sous vide).

➤ **enfants de 8 mois à 12 mois : texture hachée fine peu grumeleuse**

Le déjeuner comportera : 3 composantes

- 1 plat complet mixé pédiatrique : plat cuisiné frais composé de légumes, de pommes de terre et d'un apport protidique sous forme de viande, de poisson ou d'œuf ; il sera de texture lisse, sans sel ajouté, sans lactose ni gluten, sans matières grasses présenté en barquette individuelle ou en plat multi portion

A cet effet, 3 purées différentes maison et non mélangées seront proposées : une purée de carotte, une purée pommes de terre / légume au choix, une purée de légume au choix.

La responsable de la structure fera le choix de la purée désirée sur le bon de commande.

- 1 dessert à base de fruits (fruits cuits mixés sous vide, sans sucres ajoutés)

Le goûter de 16h comportera :

- 1 produit laitier (biberon de lait de suite ou produit laitier frais)
- ou
- 1 produit laitier (biberon de lait de suite ou produit laitier frais)
 - 1 fruit (fruits cuits mixés sous vide, sans adjonction de sucres, selon l'âge des enfants).
 - 1 complément glucidique à base de céréales instantanées ou de biscuits de type boudoirs

➤ **enfants de 12 mois à 18 mois : texture moulinée et introduction de la texture hachée**

Le déjeuner comportera : 4 composantes.

- 1 purée de légumes différente chaque jour associée à un féculent, le plus souvent des pommes de terre ou de la semoule ou des pâtes fines, et un peu de matière grasse, sans sel et 1 portion de viande ou de poisson, haché fin, sans sel : ces plats cuisinés frais, de texture granuleuse, sont présentés en assiette individuelle ou en barquette multi portions, DLC minimum de 2 jours.
- 1 fromage ou un produit laitier

- 1 dessert à base de fruits (crus ou cuits sous vide) ou un autre dessert (texture moulinée ou hachée)
- du pain de qualité artisanale

Le goûter de 16h comportera en fonction de l'enfant :

- 1 produit laitier frais
- 1 fruit (texture moulinée ou hachée)

ou

- 1 produit laitier frais nature ou du fromage
- 1 fruit frais ou cuit (texture moulinée ou hachée)
- 1 complément à base de céréales (pain, biscuits, céréales au lait...)

➤ **enfants de 18 à 36 mois : repas de texture petits morceaux**

Le déjeuner comportera 5 composants :

- une entrée à base de crudités ou de légumes cuits ou de type glucidique DLC minimum de 2 jours
- Un plat protidique (1 part sans sel de viande ou poisson ou 1 œuf) avec son accompagnement (1 plat de légumes différent chaque jour associée à un féculent, le plus souvent des pommes de terre ou de la semoule ou des pâtes fines, et un peu de matière grasse, sans sel). Ces plats cuisinés frais, sont présentés en assiette individuelle ou en barquette multi portions, DLC minimum de 2 jours.
- un produit laitier ou un fromage
- un dessert à base de fruit frais ou cuit ou à dominante glucidique
- du pain de qualité artisanale

Le goûter de 16 h comportera :

- 1 produit laitier frais nature ou du fromage
- 1 fruit frais ou cuit
- 1 complément à base de céréales (pain, biscuits, céréales au lait...)

Enfants de toutes catégories confondues :

➤ **enfants toutes catégories d'âge confondues :**

1 Goûter comprenant une composante au choix :

- fruit cuit ou cru
- un produit laitier
- un complément à base de céréales (pain, biscuits, céréales...)

Les quantités servies seront conformes aux recommandations du GEMRCN ; ces grammages pourront faire l'objet de légères modifications en fonction des observations faites par le personnel du multi-accueil.

Dans les garnitures, les légumes devront être privilégiés en conformité avec les textes en vigueur en matière de restauration scolaire. Ils devront être variés sur le mois en évitant de mettre aux menus les mêmes légumes toutes les semaines et différents chaque jour.

La boisson sera assurée par la commune.

La composition des menus devra être validée par un diététicien missionné par le prestataire.

Les menus à jour fixe sont proscrits. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes lors de la remise en température ou réduire de façon conséquente la quantité du produit fini.

Le candidat devra joindre à son offre des menus types avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliments.

Les menus devront être transmis par courriel, au plus tard le 15 du mois qui précède afin que la collectivité puisse en assurer la diffusion.

Tout cela, dans le respect de l'équilibre alimentaire, AJR quotidien.

3.2 - Grammages

Afin de répondre aux besoins énergétiques et nutritionnels des enfants les portions qui seront servies correspondront **au minimum** aux grammages de la réglementation en vigueur (GEMRCN). Pour tous les aliments ces grammages correspondent au poids net prêt à consommer dans l'assiette et en tenant compte des pertes résiduelles (réchauffement, transfert dans les rations individuelles au moment des services)

Un tableau des grammages devra être fourni à la collectivité.

Ils pourront être adaptés selon les tendances observées.

En fonction des observations des consommateurs, **un ajustement des grammages pourra être demandé.**

Des contrôles des quantités servies seront réalisés de manière ponctuelle.

3.3 - Fréquences des présentations des aliments

Les fréquences de présentations des aliments proposés respecteront la réglementation en vigueur (annexe 4 du GEMRCN complétée et mise à jour - Août 2013).

Les fréquences seront proposées lors des commissions de restauration et les représentants de la commune se réservent la possibilité d'y apporter les modifications qu'ils jugent nécessaires.

3.4 - Menus spéciaux (régimes spécifiques, etc.)

Il sera tenu compte des régimes spécifiques de certains enfants en leur proposant un plat de substitution. A titre d'exemple :

- Un repas sans porc pourra être proposé à un enfant ne mangeant pas de porc ; ainsi,

un steak haché, du jambon de dinde ou du poisson pourra se substituer à la viande de porc dans la composition du menu. Les repas sans porc devront être diversifiés.

- Un repas végétarien pourra être donné à des enfants ne mangeant pas de viande. Il devra être diversifié sur la semaine et comporter au maximum 2 fois par semaine du poisson.
- Les enfants ayant des allergies alimentaires et bénéficiant d'un protocole d'accueil individualisé (PAI) qui peuvent être gérées en restauration seront signalés lors de la commande des repas ou le cas échéant chaque jour.

La quantité des repas est subordonnée aux besoins du service et à ses activités, particulièrement pendant les vacances scolaires. La commune se réserve le droit de ne commander que les quantités qui seront nécessaires, compte tenu des fluctuations de la fréquentation sans que le prestataire puisse exercer un recours contre elle en raison de ces modifications.

3.5 - Menus thématiques, menus festifs

Le prestataire devra être en mesure de proposer des menus thématiques, un par trimestre minimum et des menus festifs lors des fêtes calendaires. Des exemples, la fréquence et les moyens de communication et d'animation mis en œuvre lors de ces repas devront être précisés.

Le prestataire devra être en mesure de répondre aux demandes de la collectivité pour toute animation éducative concernant le goût, au maximum 5 fois par an.

3.6 - Elaboration et communication des menus

Un projet de menu est établi par le titulaire, sur la base d'un plan alimentaire, pour quatre semaines et analysés systématiquement à partir de la grille de fréquence du GEMRCN. Il est remis pour approbation avant le début de chaque mois. Les représentants de la collectivité peuvent demander toute modification qu'ils souhaitent. Les menus effectivement servis doivent être conformes à la demande de la commune.

L'offre du prestataire devra prévoir les dispositions prises lors d'une modification ainsi que le nombre de changements maximum à intervenir sur une période de quatre semaines. Le responsable de la structure arrêtera les menus définitifs. Les menus définitifs seront communiqués au plus tard 1 mois avant leur mise en application.

Le prestataire s'engage à respecter ces menus. En cas de force majeure nécessitant une modification des menus, le prestataire devra prévenir au plus tôt les responsables des structures. Ces modifications ne devront pas avoir lieu plus de 2 fois par mois.

Ils seront affichés au multi-accueil sur les tableaux d'affichage, pour être portés à la connaissance des parents.

3.7 - Produits BIO

La commune demande aux candidats de respecter au minimum les 20% de produits BIO en privilégiant l'approvisionnement en circuits courts et les produits de saison dans les menus.

La commune entend dans son activité quotidienne et ses projets futurs contribuer à la protection des ressources naturelles. Toutes propositions de la part du prestataire, s'inscrivant dans cette démarche, seront les bienvenues (barquettes recyclables, animation sur le thème, appels aux producteurs locaux, etc.).

Le prestataire sera tenu d'identifier distinctement sur les menus les produits de saison et bio entrant dans la composition des repas.

3.8 - Développement durable - Préconisations

Consciente de l'impact que génère la restauration notamment sur l'environnement et le climat, la Commune souhaite tant sur les pratiques internes de prestataire que sur la prestation du service lui-même, orienter son choix en prenant en compte les aspects de développement durable.

Dans cette logique, pour pouvoir apprécier la maturité sur ces enjeux, le titulaire joindra à son offre un mémoire au regard du développement durable dans lequel il précisera ses compétences, ses pratiques et ses investissements en faveur de la qualité et du développement durable.

Quant à la prestation de fourniture des repas, la commune de SOUFFELWEYERSHEIM souhaite notamment que le prestataire s'engage à :

- recourir aux circuits courts et proposer autant que possible des produits locaux : les produits locaux (Alsace) doivent être privilégiés. La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché. Deux fois par an, le titulaire communiquera le volume et la proportion de produits frais régionaux servis pendant le semestre précédent.
- proposer systématiquement des fruits et des légumes de saison (les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée).
- privilégier les poissons recommandés par le conso-Guide de WWF et issus d'une pêche respectueuse.
- respecter l'introduction des produits biologiques comme stipule le présent marché, faisant référence aux produits répondants aux normes du Règlement européen 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Par ailleurs, un produit fini devra contenir au moins 95% (en masse) d'ingrédients biologiques.

Par ailleurs, la commune souhaite que le présent marché intègre également un axe de prévention de gaspillage alimentaire et de production de déchets. A cet effet, le prestataire sera force de proposition en ce qu'il s'agit :

- la mise en place d'action de sensibilisation des jeunes convives
- proposition des barquettes recyclables
- proposition de solution pour les déchets biodégradables (récupération pour leur valorisation via la filière appropriée, mise à disposition d'un composteur-déshydrateur, etc.).

3.9 – Cas particulier des allergies alimentaires

Selon la circulaire du 8 septembre 2003, le droit d'aller à l'école, de déjeuner au restaurant scolaire, de participer aux activités périscolaires est ouvert à tous les enfants, quelle que soit leur situation.

Les problèmes de santé (allergies alimentaires, pathologies chroniques...) nécessitant une prise en charge spécifique et selon les cas une adaptation de l'alimentation, doivent être signalés dès que possible.

La restauration collective ne pouvant assurer une prestation sécurisée et adaptée aux différents régimes alimentaires, un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) sera mis en place et dans certains cas, un « panier repas » sera préconisé. Ce repas complet sera fourni pas les familles, en

cohérence avec les recommandations prévues dans le protocole.

Le prestataire s'engagera à appliquer le règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'indication des allergènes applicables à partir du 13 décembre 2014.

Article 4 – La fabrication et la livraison des repas

Le portage de repas se fera obligatoirement en liaison froide vers la cuisine du multi accueil «Les lutins de Souffel ».

4.1. Préparation des repas

Les repas seront préparés selon le principe de la liaison froide dans une cuisine centrale de proximité et agréée conformément aux dispositions en vigueur. **Les repas devront impérativement être fabriqués la veille pour le lendemain (à l'exception du repas du lundi qui pourra être préparé le vendredi).**

Merci d'indiquer ci-dessous le lieu et l'adresse de la cuisine centrale de proximité :

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

Les parties conviennent expressément que, pour le cas où la marque de salubrité serait retirée à l'entreprise titulaire, pour quelque titre que ce soit, le présent marché serait résilié de plein droit et sans formalité, dès notification de ce retrait à l'entreprise, qui en informe sans délai la collectivité, et sans indemnité de part et d'autre.

Merci de préciser le fonctionnement et l'élaboration des repas dans la cuisine centrale (à compléter ci-dessous par le candidat) :

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.2 – Conditionnement des repas

Les repas seront conditionnés en barquettes plastiques recyclables pour les préparations froides. Ces barquettes seront fermées hermétiquement et porteront les indications réglementaires (voir article 4.5 ci-dessous).

4.3 - Modalités de transport

Les véhicules nécessaires au transport seront ceux du titulaire. Le prestataire est tenu de communiquer les moyens de transport mis en œuvre pour assurer la livraison des repas à la commune, ainsi que les solutions mises en place face à une difficulté de livraison.

4.4 - Mode et délai de livraisons et de commande

Les repas seront livrés par le prestataire suivant la commande de la veille et l’organisation suivante :

- **Multi-accueil « Les lutins de Souffel » - entre 10h et 10h15**

Adresse de livraison : 5 rue de la Briqueterie – 67460 SOUFFELWEYERSHEIM – porte de service.

Les modifications de commande doivent être pris en compte jusqu’à la veille 9h15 pour le lendemain et au vendredi 9h15 pour le lundi suivant.

Les repas seront servis vers 11h00 et se termineront vers 13h.

Le prestataire devra entreposer les plats immédiatement au froid afin d’éviter toute rupture de la chaîne.

Le conditionnement sera adapté à la composition des lots. Les repas seront conditionnés en barquettes de 6 à 8 rations dès que le nombre de repas le permet.

La taille des barquettes ne dépassera pas la taille équivalente à la norme gastronorme GN 1/3.

Elles seront operculées hermétiquement.

Les barquettes offriront toutes les garanties d'un point de vue micro biologique et toxicologique.

Des précisions quant à la nature des barquettes (matériau, modèle) seront données dans l'offre.

Les repas particuliers, sans porc ou végétariens seront clairement identifiables de manière à ne pas occasionner d'erreur lors du service.

Le personnel communal, chargé des repas, effectuera, un contrôle des températures qui sera notée sur un relevé de température des repas. En cas de rupture de la chaîne du froid, les produits seront refusés.

Il vérifiera aussi les quantités livrées et signalera toute erreur. Cette mention sera portée sur le bon de livraison ou communiquée immédiatement au prestataire. **En cas de non-respect des températures, la livraison ne sera pas acceptée.**

Le prestataire s'engage à corriger la ou les erreurs le même jour. Si le prestataire n'assure pas la couverture de cette erreur, la commune déduira, de plein droit, le repas concerné sur la facture mensuelle.

En cas de non-respect des conditions de livraisons, en particulier des horaires de livraison des repas par le prestataire, il sera appliqué les pénalités prévues au marché.

4.5 - Réception des repas

Les repas livrés devront correspondre aux spécifications qualitatives et quantitatives déterminées ainsi qu'à la commande passée. Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en températures n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement.

Les livraisons, sous peine d'être refusées, seront accompagnées d'un bon de livraison à entête du prestataire. Ce bon mentionnera les quantités par type de repas livrés, ainsi que toutes les indications permettant d'assurer les contrôles.

L'étiquette de chaque barquette livrée mentionnera :

- la dénomination du produit
- la date de fabrication
- la température de conservation
- le mode de remise en température, notamment la durée
- la date limite de consommation
- le numéro d'agrément des services vétérinaires
- la catégorie (petit-moyen-grand-sans porc-végétarien, etc.)

Les repas non conformes aux prescriptions du présent cahier des charges seront refusés par la commune.

Les frais de vérifications, d'épreuves, d'analyses ou expertises seront à la charge du prestataire si la fourniture des repas ne satisfait pas à l'une des quelconques clauses contractuelles.

En cas de non livraison par le prestataire dans les délais fixés, il sera appliqué les pénalités prévues au marché.

Pour sa part, la commune s'engage à ce que les locaux, agencements, matériels et mobiliers soient, en toutes circonstances, conformes à la réglementation en vigueur, notamment aux règles d'hygiène alimentaire et corporelle dans les établissements publics, universitaires et scolaires. A ce titre, elle veille à ce que les cuisines respectent la norme HACCP.

Article 5 - Les contrôles

5.1 – Objet des contrôles

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, gros matériel, locaux, personnel, température, etc.),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives et de présentation,
- quantitatives.

Ces contrôles sont effectués soit par le pouvoir adjudicateur ou son représentant, soit par un consultant extérieur (services vétérinaires ou autres). Si la conformité des spécifications n'est pas établie, la commune se réserve alors la faculté de s'approvisionner auprès d'une entreprise concurrente de son choix, aux frais du titulaire défaillant.

5.2 - Denrées alimentaires

Le prestataire devra être en mesure à tout moment, d'assurer la traçabilité et la qualité des denrées alimentaires utilisées, et d'en produire les pièces justificatives.

La commune se réserve le droit de retirer des menus tous produits pour lesquels elle n'aurait pas de garantie en termes de sécurité alimentaire.

Le prestataire s'engage en termes de choix des denrées alimentaires utilisées de respecter les clauses de l'article 2.4 du présent cahier des charges et d'être en mesure d'en assurer la preuve à la commune.

5.3 - Site de production

La commune se réserve le droit de visiter inopinément le site de production du prestataire pour vérifier le respect de l'application de l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les règles d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective et les conditions générales de préparation des repas.

5.4 - Normes d'hygiène

Le prestataire devra être en mesure de fournir à la commune les résultats des contrôles d'hygiène du site de production et du matériel de transport.

Le prestataire devra procéder au contrôle de la qualité bactériologique des matières premières, des produits en cours d'élaboration et des produits finis, et en communiquer les résultats une fois par mois au responsable de la structure.

Le prestataire se devra d'accepter tous contrôles bactériologiques effectués à la demande de la commune et pratiqués par un laboratoire désigné par celle-ci. La dépense sera supportée par le prestataire lorsque les résultats seront non conformes aux normes admises par la réglementation.

Pour la réalisation des analyses microbiologiques, le prestataire fera appel à un organisme accrédité selon le référentiel EN 45001, l'éloignement par rapport au site de prélèvement doit permettre le transfert des échantillons sous conditions de températures (0° à + 4°) dans un délai empêchant la multiplication du nombre de germes initialement présents dans la denrée.

Le prestataire est tenu par ailleurs de conserver au froid dans un congélateur pendant 7 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés et des produits sensibles (entrées, desserts).

En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont tenus à la disposition des services officiels de contrôle pour permettre leur analyse dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Article 6 - Commission restauration, communication

Des commissions de restauration devront être organisées par le prestataire à raison d'une par trimestre, soit 4 par an.

Ces commissions réuniront les représentants du prestataire, ayant l'expertise technique, particulièrement en diététique et pouvoir de décision et les représentants de la commune et toute personne désignée par celle-ci, afin de valider le cycle de menus, de procéder à la vérification de la qualité des prestations effectuées par le prestataire et si besoin de traiter tout problème relatif au fonctionnement de la restauration.

Article 7 - Assistance technique et formation du personnel

En complément de la fourniture des repas, le prestataire assurera une mission de conseil auprès de la commune et de formation auprès du personnel municipal. Cette mission concernera les principaux points suivants :

7.1 - Assistance technique

- assistance technique lors de la mise en place de la prestation
- conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement
- assistance à la mise en place de la démarche HACCCP
- Service de remplacement de l'agent de restauration en cas d'absence par un agent

fourni par le prestataire.

7.2 - Formation

Le prestataire s'engage à assurer une formation sur les modalités de remise en température de l'agent municipal en charge de la cuisine et de l'agent chargé de le remplacer en cas d'absence. Il délivrera également des formations complémentaires, pour permettre le respect des règles sanitaires en vigueur.

Article 8 - Pénalités

La collectivité se réserve le droit d'appliquer des pénalités au titulaire, dans les conditions ci-après encadrées.

Ces pénalités qui pourront être prononcées par la collectivité viendront en déduction des sommes dues au prestataire.

8-1 – Retards de livraison

En cas de non-respect des délais de livraison des repas par rapport à ceux indiqués dans l'article 4.4, des pénalités pourront être appliquées sur le prix unitaire des repas concernés (sauf en cas de force majeure avérée).

Par dérogation à l'article 14.1.1 du C.C.A.G-F.C.S, ces pénalités sont fixées forfaitairement à 6% du prix total HT de repas, sans mise en demeure préalable.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS il sera fait application de ces pénalités quel qu'en soit le montant.

8-2 -Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante :

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable, le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, la collectivité pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

Le Candidat
« Lu et Approuvé »

A , l e

(Cachet et signature)

ANNEXE AU CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Textes de références

Toutes les procédures de fabrication et de transports des repas seront strictement conformes aux réglementations - communautaire et nationale - en vigueur, et toute évolution réglementaire sera mise en application sans délai.

Les textes principaux et documents de référence applicables en restauration collective sont les suivants:

Réglementation communautaire

- 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, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires et dont les dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2006.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOCE du 25 juin 2004)
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91
- Décret n°2007-986 du 15 mai 2007 pris pour l'application de l'article 60 de la loi n°2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises et relatif à la reconnaissance des personnes veillant au respect des conditions de commerce équitable.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'indication des allergènes à partir du 13 décembre 2014.

Réglementation nationale et autres textes nationaux

Concernant l'hygiène alimentaire :

- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnées aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles ;
- Arrêté du 9 mai 1995 modifié, réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- Arrêté du 6 juillet 1998, relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- Norme NF V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP : principes, notions de base, commentaires ».
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. *L'arrêté établit les exigences complémentaires en matière d'hygiène alimentaire et de commercialisation applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.*

MARCHE N°2042003 – FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE A SOUFFELWEYERSHEIM (2021-2024)

- Arrêté du 21 décembre 2009 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. *Les dispositions de l'arrêté s'appliquent aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.*
- Note DGAL 23 mai 2011. *Note de service précisant les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 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.*
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Concernant la restauration proprement dite :

- Arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JORF du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/N°98-8126 du 10 août 1998 sur son application ; *bien que cette directive soit abrogée par le règlement CE n°825/2004 du 29 avril 2004, applicable à compter du 1er janvier 2006, les dispositions de l'arrêté précité du 29 septembre 1997 demeurent en vigueur, car ce règlement reprend les principes de la directive abrogée, en les étendant à l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire.*
- Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 publiée au BO N°34 de l'éducation nationale « Accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période »;
- Norme PR NF X50-220 « Norme de service-Service de la restauration scolaire ».
- Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :

- Arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994) ;
- Arrêté du 8 septembre 1994 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 20 septembre 1994) ;
- Arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JORF du 13 février 1996).

Concernant le transport des denrées :

- Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO RF du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/N°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.
- Arrêté du 26 avril 1996, relatif aux opérations de chargement / déchargement, du plan de prévention relatif à la prévention des risques liés à l'intervention d'une entreprise extérieure.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- Décret n° 99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la santé publique (JORF du 13/05/99)
- Circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JORF sous le n° 1487).

Autres :

- Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8047 du 07 mars 2003 : Retrait de la consommation de la moelle épinière des petits ruminants âgés de moins de douze mois.

Concernant la nutrition :

- Recommandation relative à la nutrition du Groupement d'étude des marchés Restauration collective et nutrition (GEMRCN) – N° J5-07 du 4 mai 2007 – complétée et mise à jour en août 2013
- Arrêté et décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Circuits courts :

- Guide « Favoriser l’approvisionnement local et de qualité en restauration collective ». Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s’approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l’heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d’informations sur l’origine et le mode de production des aliments.

Il sera tenu compte des évolutions réglementaires qui pourraient intervenir pendant la durée du marché.

