

**Groupement de commandes entre la commune de Bernin et le
Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Bernin**

Accord-cadre à bons de commandes mono-attributaire de services

**Préparation sur place de repas pour le multi-accueil de la Ville de Bernin et pour les
personnes bénéficiant du service de portage à domicile du CCAS de Bernin**

Appel d'offres

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.)

Chapitre I – Caractéristiques générales

Article 1 - Identifiants

Le Pouvoir adjudicateur est le groupement de commandes entre la commune et le C.C.A.S. de Bernin. La Mairie de Bernin, coordonnateur du groupement de commandes, étant représentée par Madame Anne-Françoise BESSON, Maire de Bernin, l'ensemble étant ci-après désigné sous le vocable « la Ville de Bernin » ou « la collectivité ».

Le Titulaire est le prestataire qui conclut le marché avec le groupement de commandes constitué entre la commune de Bernin et le CCAS de Bernin. Ce titulaire désignera, dès la notification du marché, une ou plusieurs personnes physiques ayant qualité pour le représenter vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

L'interlocuteur du titulaire dédié dans le cadre de la gestion courante du présent marché sera précisé au titulaire au moment de la notification du marché.

La commune de Bernin assure par elle-même ou ses représentants, la surveillance, le contrôle de l'exécution et la réception des prestations.

Article 2 - Objet du marché

Sur la base d'un groupement de commandes entre la commune et le C.C.A.S. de Bernin, le présent marché est un marché de services ayant pour objet :

- Prestation 1 : La préparation sur place de repas et de goûters pour le multi-accueil (crèche) « La Ribambelle » de Bernin pouvant accueillir jusqu'à 42 enfants.
- Prestation 2 : La préparation sur place de repas pour les personnes (jusqu'à 30 par jour) bénéficiant du service de portage à domicile par le CCAS de Bernin.

L'exécution du marché est soumise aux conditions techniques décrites dans le présent document définissant l'ensemble des prestations à réaliser.

Article 2.1 - Locaux et matériels pour la mise à disposition

La Ville de Bernin met à disposition du titulaire qui sera retenu dans le cadre de la prestation supplémentaire éventuelle :

- Les locaux municipaux constitués d'une cuisine équipée, d'une réserve, d'un réfrigérateur et congélateur pour le stockage des denrées, four, plaques de cuisson, plonge, d'un vestiaire.
- L'accès à un branchement informatique et internet dans la salle du personnel situé au même étage que la cuisine (ordinateur non fourni).

Les locaux et le matériel sont conformes à la législation en vigueur. Ils sont en bon état de fonctionnement et restent propriété de la Ville de Bernin qui s'engage à apporter les réparations, modifications, perfectionnements ou agrandissements nécessaires pour qu'ils soient conformes aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur pendant l'exécution du

contrat. Les contrôles de sécurité et l'entretien des installations sont à la charge exclusive de la Ville de Bernin.

La Ville de Bernin supporte les frais liés à la consommation en eau, électricité, chauffage, téléphonie fixe et accès internet (pour usage professionnel exclusivement), liés à la présente prestation de services.

Une défaillance du matériel dont la cause proviendrait d'un mauvais entretien courant ou d'un mauvais usage sera mise à la charge exclusive du titulaire, qui en supportera les frais. Toutefois, la responsabilité de la Ville de Bernin reste pleinement engagée en cas de dysfonctionnement du matériel de cuisine (à la condition que le personnel mis à disposition par le titulaire en ait préalablement informé les services de la Ville de Bernin), de non-conformité des locaux aux normes traditionnelles de la restauration, ainsi qu'en cas de vol par effraction, la Ville de Bernin se réservant la possibilité d'engager toute action ou poursuites qu'elle jugerait utiles.

La Ville de Bernin assurera le renouvellement du petit et gros matériel de cuisine, dans la mesure de ses capacités et le cas échéant avec l'avis du prestataire afin que ces matériels correspondent du mieux possible à ses besoins pour l'exécution de la prestation.

Les frais de réparation, de renouvellement ou de modification seront à la charge exclusive de la Ville de Bernin, sauf s'ils sont reconnus imputables à la faute du titulaire du marché, par mauvaise utilisation ou mauvais entretien.

Article 3 - Bénéficiaires

L'accord-cadre a bons de commande concerne :

- La préparation sur place de repas et de goûters pour la crèche de Bernin pouvant accueillir jusqu'à 42 enfants dont :
 - o Une unité « bébé » composée de 10 enfants de 3 à 12 mois (nombre variable)
 - o Une unité « moyen » composée de 16 enfants de 12 à 24 mois,
 - o Une unité « grand » composée de 16 enfants de 24 mois à 3 ans.
- La préparation sur place de repas pour les personnes (jusqu'à 30 par jour) bénéficiant du service de portage à domicile par le CCAS de Bernin.

Article 4 - Démarrage de la prestation

Le démarrage des prestations est prévu pour le lundi 2 septembre 2024.

L'ensemble des prestations décrites dans le présent document font l'objet d'une obligation de résultat.

Article 5 – Lieu de préparation

Le lieu de préparation des repas pour les deux prestations est la cuisine du Multi-accueil « *La Ribambelle* », situé 226 chemin de la Proula à 38190 BERNIN.

Article 6 - Locaux et matériel

La Ville de Bernin met à disposition du prestataire qui sera retenu :

- Les locaux municipaux constitués d'une cuisine équipée (les repas et goûters sont préparés dans cette cuisine), d'une réserve, d'un réfrigérateur et congélateur pour le stockage des denrées, four, plaques de cuisson, plonge, d'un vestiaire avec douche et toilettes pour le cuisinier.
- L'accès à un branchement informatique et internet dans la salle du personnel situé au même étage que la cuisine (ordinateur non fourni),
- Le petit matériel de cuisine.

Le candidat fournira dans son offre une liste de ses besoins en la matière, l'acquisition du petit matériel se faisant sur la base des besoins exprimés, après accord de la personne publique. Les locaux et le matériel sont conformes à la législation en vigueur. Ils sont en bon état de fonctionnement et restent propriété de la Ville de Bernin qui s'engage à apporter les réparations, modifications, perfectionnements ou agrandissement nécessaires pour qu'ils soient conformes aux règles d'hygiène et de sécurité qui pourraient intervenir en cours de contrat. Les contrôles de sécurité et l'entretien des installations sont à la charge de la Ville de Bernin.

La Ville de Bernin supporte les frais liés à la consommation en eau, électricité, chauffage, téléphonie fixe et accès internet (pour usage professionnel exclusivement), liés à la présente prestation de services.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire du matériel confié au titulaire du marché seront dressés préalablement à la prise en charge par le titulaire du marché.

Une défaillance du matériel dont la cause proviendrait d'un mauvais entretien courant ou d'un mauvais usage sera mise à la charge de l'attributaire, qui en supportera les frais.

Toutefois, la responsabilité de la Ville de Bernin est engagée en cas de dysfonctionnement du matériel de cuisine (à la condition que le cuisinier en ait préalablement informé les services de la mairie), de non-conformité des locaux aux normes traditionnelles de la restauration, ainsi qu'en cas de vol par effraction, la Ville de Bernin se réservant la possibilité d'engager toute action ou poursuites qu'elle jugerait utiles.

L'équipe et le cuisinier sous la responsabilité du titulaire du marché seront garants de la propreté et de la fermeture des locaux mis à disposition. En son absence, personne ne sera autorisé à pénétrer dans la cuisine, la réserve, le vestiaire, les sanitaires/douche, excepté les services de secours, ainsi que les services techniques et d'entretien municipaux, le personnel de la crèche ou les techniciens de maintenance extérieurs dûment mandatés par la mairie de Bernin, ainsi les représentants des organismes de contrôle sanitaire ou bactériologique. La collectivité se réserve le droit d'utiliser exceptionnellement les locaux et matériels, après information préalable du titulaire, et en prenant à sa charge le nettoyage en cette occasion.

La commune de Bernin assurera le renouvellement du petit et gros matériel de cuisine.

Les frais de réparation, de renouvellement ou de modification seront à la charge de la Ville de Bernin, sauf s'ils sont reconnus imputables à la faute du titulaire du marché, par mauvaise utilisation ou mauvais entretien.

Article 7 – Conformité

Le prestataire devra :

- Respecter les quantités et la fréquence de service nécessaires, en fonction des règles de nutrition, correspondant à l'âge de l'enfant ; conformément à la recommandation nutrition du GEM RCN, selon les principes suivants :
- Respecter la circulaire du GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) relative à la nutrition n°J5-07 du 4 mai 2007 et les recommandations nutritionnelles du Programme National Nutrition Santé (PNNS 4 – 2019 - 2023).
- Respecter l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Respecter les garanties spécifiques concernant les OGM (décret avril 2000). Les ingrédients qui composent le repas ne comporteront pas d'OGM (y compris les viandes issues d'animaux nourris aux OGM), en application du principe de précaution et de protection de la santé publique.
- Respecter la loi EGALim n°2018-938 du 30 octobre 2018, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
- Respecter la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets et toute réglementation en vigueur sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.
- Respecter la réglementation relative à l'alimentation collective du jeune enfant (loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010, de modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- Respecter 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 des enfants de moins de six ans.

Ainsi que d'une manière générale respecter toute réglementation en vigueur relative à l'hygiène et à la qualité nutritionnelles des denrées alimentaires = pendant toute la durée du marché.

Chapitre II – Prestation de service

Article 8 – Mise à disposition du personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel qualifié nécessaire au bon fonctionnement de son service de restauration et l'emploie sous sa seule responsabilité. Ce personnel devra toujours avoir une attitude adaptée et correcte et devra respecter les règles de fonctionnement de l'établissement. Il devra notamment être sensibilisé aux besoins spécifiques du public accueilli tant pour la fabrication des repas que pour adapter son attitude. Le titulaire s'engage à assurer le remplacement de son personnel pour assurer toutes les prestations comprises au contrat et assurer la continuité du service en toute circonstance.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale et formation du personnel.

Article 9 – Profil de poste recherché

Le prestataire devra mettre à disposition sur site un cuisinier expérimenté qui assurera :

- La fabrication des repas et de goûters pour la crèche ainsi que la fabrication de repas pour les personnes bénéficiant du portage à domicile,
- Le nettoyage et le rangement de la cuisine ainsi que le matériel (ustensiles, batteries, vaisselle...),
- La commande et la gestion des stocks des denrées,
- La gestion des stocks de produits d'entretien,
- La sécurité alimentaire et l'hygiène du service,

Les horaires de présence du cuisinier doivent permettre d'assurer l'ensemble des prestations, étant rappelée à ce titre l'obligation de résultat.

Le titulaire du marché recrute et rémunère le cuisinier. En cas d'absence de son personnel, quel que soit le motif, le titulaire devra pourvoir, sans délai, à son remplacement par un personnel de qualification équivalente et qui effectuera le même travail. Le candidat devra indiquer dans son offre le volant d'agents susceptibles de remplacer le cuisinier mis à disposition en cas d'absence quelle qu'en soit la cause.

Le candidat du marché devra justifier de ses compétences en tant que cuisinier et de son (ses) remplaçant(s).

Le candidat devra communiquer dans son offre le déroulement d'une journée-type du cuisinier et préciser le temps affecté à chacune des tâches sur la semaine.

Aucun lien hiérarchique ne sera établi entre cuisinier et le personnel communal. La Ville de Bernin se réserve le droit de demander le remplacement du cuisinier en cas de faute professionnelle, d'incompétence ou de situation conflictuelle. Le titulaire du marché s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale, ainsi qu'à être à jour dans ses obligations fiscales et sociales. Le titulaire du marché doit soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires notamment :

- Visite d'embauche ;
- Visite annuelle ;
- Vaccinations éventuelles.

Toutes les dépenses liées à la mise en place de ce cuisinier (assurance, tenues vestimentaires, médecine du travail, charges sociales, taxe professionnelle, formation, remplacement...) seront à la charge du titulaire du marché.

Conformément à la réglementation en vigueur, le cuisinier affecté par le titulaire devra justifier de sa formation initiale à la méthode HACCP et faire l'objet d'un recyclage régulier de la part du titulaire.

Article 10 - Obligation de résultat

Le projet d'organisation remis par le titulaire au moment de son offre définira les qualifications et le nombre d'heures prévisionnelles du cuisinier mis à disposition. Il appartient au titulaire de compléter si nécessaire les moyens définis dans le projet pour répondre à l'obligation de résultat lui incombant.

La qualité de la prestation de services objet du présent marché devra être satisfaite au regard des critères suivants :

- la maîtrise du rapport prix /qualité nutritionnelle / sécurité alimentaire ;
- la conformité aux exigences légales et réglementaires encadrant l'activité objet du présent marché, et notamment la capacité de préparer des repas conformes tant pour des enfants en bas âge, que pour des personnes bénéficiant du portage à domicile ;
- l'hygiène, qui repose sur l'assainissement aussi bien des surfaces que de l'atmosphère ambiante. En matière d'hygiène, les prestations de nettoyage devront s'attacher à désinfecter les locaux et le matériel, éliminer les matières souillées. A cet effet, il devra être tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que locaux sanitaires, locaux et équipements concernant les ordures, pour lesquels la qualité d'hygiène sera éventuellement appréciée par des constatations et contrôles périodiques effectués contradictoirement ;
- la salubrité (denrées, matériel, locaux, personnel...) ;
- le suivi régulier des résultats de la prestation de services selon l'organisation proposée, l'assistance technique au représentant de la Ville de Bernin ;
- la gestion du personnel : Le titulaire met en œuvre, de sa propre autorité et sous sa seule responsabilité, pour les installations visées ci-avant, tous les moyens qu'il juge utiles. Les interventions du titulaire et les résultats obtenus pourront être contrôlés à tout moment et sans que celui-ci en ait été préalablement avisé par le représentant de la Ville de Bernin. Tout manquement au niveau de l'exécution des prestations du présent marché fera l'objet d'un constat par le représentant de la Ville de Bernin qui sera notifié au titulaire. Si des dégâts sont occasionnés aux installations, aux équipements par la faute de son personnel, il fera procéder à ses frais toutes réparations. Le titulaire doit signaler par écrit au représentant de la commune de Bernin les incidents constatés ainsi que les incidents prévisibles sur les équipements ne faisant pas partie du présent contrat et nuisibles à la réalisation de ce dernier et cela dès qu'il peut les déceler en indiquant les conséquences que pourraient entraîner la non-intervention du représentant de la Ville de Bernin.

L'engagement définitif du prestataire n'aura lieu qu'après la visite exhaustive des locaux.

Le titulaire s'engage à effectuer le stockage et la conservation des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. La méthode, les moyens, d'éventuels

exemples, sont à porter dans le mémoire technique.

De même, le prestataire s'engage à vérifier la température dans les réfrigérateurs et à signaler sans retard à la collectivité tout dysfonctionnement.

L'acheteur se réserve la possibilité de refuser toute denrée qui serait jugée non conforme aux prescriptions définies au présent marché et aux menus définitivement établis, en raison de sa nature, de sa composition, de sa qualité, de son aspect (et particulièrement pour les fruits trop ou pas assez mûrs). Dans pareil cas, le titulaire s'engage à proposer une solution de remplacement immédiate dans le respect de la législation en vigueur et notamment de la chaîne du froid, cela dans un délai maximal d'une heure suite au refus formulé par l'acheteur au titulaire par téléphone ou par mail, ces coordonnées devant ainsi être communiquées à l'acheteur pour l'exécution du présent marché. Cette solution de remplacement immédiate (relivraison, stock tampon, etc.) et ses modalités de mise en œuvre sont à porter par le candidat dans son mémoire technique.

Article 11 - Equipement du cuisinier

Le titulaire du marché s'engage à fournir et blanchir les tenues vestimentaires et l'équipement (masques, gants, charlottes, sur-chausses ou chaussures adaptées...) du cuisinier mis à disposition, conformes à la réglementation en vigueur. Ces tenues vestimentaires doivent être d'une hygiène irréprochable.

Article 12 – Nettoyage

Le cuisinier affecté par le titulaire sera responsable vis-à-vis de la Ville de Bernin du maintien quotidien en parfait et constant état de propreté du matériel et des locaux affectés à la fabrication des repas et goûters :

Le titulaire est tenu de fournir et d'afficher dans les locaux, un plan de nettoyage, incluant notamment :

- La plonge ;
- Le nettoyage quotidien des parties préparation (plan de travail, robots ménagers, petit matériel de cuisine), cuisson (four, plaques de cuisson, four à micro-ondes...), plonge ainsi que les chariots de service ;
- Le nettoyage quotidien de la faïence, des carrelages, des interrupteurs, des poignées de porte ;
- Le nettoyage du réfrigérateur et du congélateur conseillé hebdomadairement ;
- Le nettoyage de la réserve de stockage des denrées alimentaires ;
- Le nettoyage régulier du vestiaire et des sanitaires/douche ;
- Le nettoyage des baies vitrées dans les locaux d'accès réservés au cuisinier, en dehors des fréquences de nettoyage effectuées par le titulaire du marché d'entretien des bâtiments communaux.

La Ville de Bernin fournira l'ensemble des produits et matériels d'entretien (sacs poubelles, produits de lavage, rinçage, désinfectant, balais, aspirateur...) nécessaires à l'exécution de la prestation du cuisinier. Le candidat joint à son offre la liste de ses besoins en la matière et qui sera soumise à l'approbation du pouvoir adjudicateur.

Tous les documents relatifs au nettoyage de l'espace cuisine (et réserve), sont à classer et à conserver pendant une durée de six (6) mois. La Ville de Bernin, et notamment la direction de

la structure multi-accueil, aura accès aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire à ces documents et qui doivent également être immédiatement consultables en cas de contrôle hygiénique et sanitaire.

Chapitre III. Menus et denrées alimentaires

Les repas servis devront correspondre aux menus arrêtés. Tout changement du fait du titulaire ne pourra être qu'exceptionnel et dûment justifié.

Article 13 - Nombre de repas

Article 13.1 - Nombre de repas pour le multi-accueil

En début de marché, le nombre quotidien de repas et goûters est estimé comme suit (ces nombres étant susceptibles de variations) :

- 42 repas/goûters par jour : les lundi, mardi, jeudi et vendredi
- 36 repas/goûters par jour : le mercredi

Il est toutefois précisé que pendant les mois de septembre à décembre, un accueil échelonné des enfants au multi-accueil est mis en place, le nombre quotidien de repas sera donc variable.

La catégorie « bébé » sera ainsi effective dès janvier pour le titulaire.

La direction de la crèche municipale communiquera par écrit (en priorité par mail) au titulaire du marché chaque modification d'effectif, quelle qu'en soit la cause et ce, dès qu'elle sera portée à sa connaissance. Le titulaire précisera dans son mémoire technique le délai en-deçà duquel toute modification ne pourra plus être prise en compte.

Article 13.2 - Nombre de repas pour le portage

Le nombre de repas et de potages est estimé au maximum à 10 950 par an, parmi lesquels les repas spécifiques sont estimés à 2 500 unités.

La direction du CCAS communiquera par écrit (en priorité par mail) au titulaire du marché chaque modification d'effectif, quelle qu'en soit la cause et ce, dès qu'elle sera portée à sa connaissance. Le titulaire précisera dans son mémoire technique le délai en-deçà duquel toute modification ne pourra plus être prise en compte.

Article 14 - Élaboration des menus

Article 14.1 Conditions d'élaboration des menus pour le Multi-accueil de Bernin

Le titulaire du marché aura en charge, obligatoirement dans les locaux préparés à cet effet, la confection des repas de midi et la fourniture des goûters pour les jeunes enfants de la crèche dont la composition variera selon la tranche d'âge et le régime alimentaire. Le titulaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service.

Il assure à cette fin :

- L'élaboration des menus par un(e) diététicien(ne), en concertation avec la direction de la crèche de Bernin et établis par rapport à un plan alimentaire ; le titulaire précisera et détaillera le cas échéant dans le mémoire technique, si le cuisinier peut bénéficier

d'une formation petite enfance. Le titulaire devra tenir compte des suggestions et remarques des services et des commissions.

- Les repas servis devront correspondre aux menus arrêtés. Tout changement du fait du titulaire ne pourra être qu'exceptionnel et dûment justifié. Il devra faire l'objet d'une information au plus tard 24 heures avant la préparation du repas et, en tout état de cause, répondre aux exigences de diététique et d'équilibre nutritionnel.
- L'approvisionnement en denrées et produits accessoires (éléments d'hygiène du cuisinier, gants masques, « charlotte », chaussures de travail...) ; la gestion des stocks et le stockage des denrées dans la structure existante, ainsi que la gestion des stocks de produits d'entretien ;
- La fabrication sur place des repas et goûters classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, en particulier la méthode HACCP ;
- L'entretien quotidien de la cuisine et du gros et du petit matériel de cuisine, le cuisinier devant laisser la cuisine rangée et dans un état de propreté irréprochable à la fin de son service ;
- Le suivi des protocoles et relevés liés à la sécurité sanitaire des aliments servis et à l'hygiène des locaux en application des normes relatives aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- Le traitement et l'acheminement des déchets alimentaires et de conditionnement jusqu'aux containers de stockage situés à proximité de la crèche, selon les méthodes de tri en vigueur sur la commune ;
- La fourniture, en vue de son affichage dans les locaux de la crèche et à joindre aux menus du portage, des supports d'affichage obligatoires, le cas échéant à la vue du public, de la mention de l'origine des viandes, la charte des règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis et le protocole de nettoyage ;

Les repas seront préparés et déposés sur un chariot de maintien en température. Les laitages et goûters seront transportés sur un chariot de service, et stockés dans un réfrigérateur prévu à cet effet. Le personnel communal récupère les denrées, et assure le service aux jeunes enfants. En fin de service, il renvoie les chariots avec les restes de denrées à jeter et la vaisselle à nettoyer.

[Article 14.1.2 - Agrément des menus pour le Multi-Accueil de Bernin](#)

Les menus seront élaborés par un(e) diététicien(ne) à charge du titulaire, en concertation avec la direction de la crèche municipale de Bernin, et seront établis par rapport à un plan alimentaire respectant les obligations imposées, à savoir le respect d'exigences minimales de variété des plats servis sur une base journalière, la préparation de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant, la prise en compte de besoins particuliers propres à l'alimentation infantile, et la priorité accordée aux produits de saison pour la composition des repas.

Pendant les deux premiers mois d'exécution du marché, la direction de la crèche municipale validera impérativement les menus établis pour chaque semaine. Ceux-ci lui seront transmis au minimum douze jours calendaires avant le début de la semaine concernée et la direction de la crèche devra faire un retour au prestataire au plus tard 7 jours calendaires avant le début de la semaine concernée afin de prévoir d'éventuels ajustements / modifications.

A compter du troisième mois d'exécution du marché, la direction de la crèche municipale validera les menus mensuellement.

Les échanges avec la direction de la crèche s'effectueront via l'adresse mail suivante : creche@bernin.fr

Une version dématérialisée des menus validés sera fournie à la direction de la crèche pour la mise en téléchargement sur le site internet ou pour diffusion auprès des bénéficiaires.

Pour les différentes unités, le prestataire prendra exemple sur la composition des menus ci-dessous :

La boisson servie au cours des repas est l'eau du robinet.

Exemples de menus :

Unités	Menus
Unité « bébés » (3 mois à 12 mois)	Menu avec <u>deux composantes</u> (purée (sans protéine) / laitage) ; possibilité <u>de proposer une purée d'adaptation</u> (validée par la directrice de la crèche municipale)
Unité « moyens » (12 mois à 24 mois)	Menu avec <u>quatre composantes</u> (viande ou poisson (protéines) / garniture (légume et/ou féculent) / fromage / dessert (laitage ou compote ou fruits cuits ou fruits frais ou pâtisserie)
Unité « grands » (18 mois à 3 ans)	Menu avec <u>cinq composantes</u> (entrée (découverte de l'entrée par des légumes crus ou cuits, soupe) / viande ou poisson (protéines) / garniture (légume, légumes secs et/ou féculent) / fromage / dessert (laitage ou compote ou fruits cuits ou fruits frais ou pâtisserie).

Le titulaire devra être en mesure de tenir compte des contraintes liées à la diversification alimentaire (introduction progressive de nouveaux aliments...) et de l'évolution des textures des préparations (mixées, hachées, râpées, petits morceaux...), pour s'adapter à l'évolution des enfants, en lien avec les consignes données par la direction de la crèche.

Le titulaire devra porter une attention particulière à :

- la priorisation des produits de saison,
- instaurer un repas à thème une fois par trimestre au minimum,
- instaurer un repas amélioré à l'occasion des temps forts (festivités annuelles de la crèche), environ deux fois par an, les périodes étant à convenir avec la directrice de la crèche.

Le candidat indiquera dans son mémoire technique, ayant valeur contractuelle, sa méthodologie pour répondre aux attentes susmentionnées.

Article 14.1.3 - Modification des menus pour le Multi-Accueil de Bernin

Si des impératifs d'approvisionnement, ou un risque (épidémique par exemple) l'y contraignent, le titulaire du marché pourra procéder à un changement de menu en évitant toutefois d'en perturber l'équilibre alimentaire défini dans les pièces du marché. La commune de Bernin en sera préalablement informée.

Article 14.1.4 – Délais d'élaboration des menus pour le multi-accueil de Bernin

D'une manière générale, les menus élaborés devront respecter les obligations qui s'imposent aux gestionnaires de service collectif de restauration des enfants de moins de six ans, à savoir l'obligation de veiller à la qualité nutritionnelle des repas – à travers notamment l'utilisation de produits de qualité et la variation des menus – ainsi que l'usage des produits de saison.

En début de chaque semaine d'activité, le cuisinier affecté par le titulaire devra disposer des effectifs (par écrit) pour la semaine complète. La direction de la crèche municipale communiquera par écrit au titulaire du marché, ainsi qu'au cuisinier, chaque modification d'effectif, quelle qu'en soit la cause et ce, dès qu'elle sera portée à sa connaissance. Le titulaire précisera le délai au-delà duquel toute modification ne pourra plus être prise en compte.

Article 14.1.5 - Conservation/mise à disposition des documents relatifs aux menus pour le Multi-Accueil de Bernin

Tous les documents relatifs aux menus sont à classer et à conserver pendant une durée de six (6) mois.

Les représentants de la Ville de Bernin, et notamment la direction du multi-accueil, aura accès aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire à ces documents. Ces documents doivent être immédiatement consultables en cas de contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas.

Article 14.2 – Élaboration des menus pour les personnes bénéficiant du service de portage à domicile

Article 14.2.1 - Condition d'élaboration des menus pour les personnes bénéficiant du portage à domicile

Le titulaire du marché aura en charge, obligatoirement dans les locaux préparés à cet effet, la confection des repas pour les personnes bénéficiant du portage à domicile.

Le titulaire est responsable du fonctionnement et de la continuité du service.

Il assure à cette fin :

- L'élaboration des menus par un(e) diététicien(ne), en concertation avec le service portage de la Ville de Bernin et établis par rapport à un plan alimentaire ;
- Le référent portage viendra récupérer les repas des personnes bénéficiant du portage à domicile qui seront stockés dans un réfrigérateur, avant de les livrer au domicile de chaque utilisateur au moyen d'un véhicule frigorifique. Si la commune de Bernin décide

de changer la pièce de stockage des repas en cours de marché, elle en informera suffisamment à l'avance le titulaire ;

- Les repas des personnes bénéficiant du portage à domicile devront être mis dans des sacs individuels au nom du consommateur et pour les livraisons de plusieurs jours, sera bien affiché le nom du consommateur suivi des dates de consommation et péremption.
- Le prestataire devra être vigilant aux difficultés éventuelles liées aux repas « spécifiques » et faire preuve d'adaptation : Un soin tout particulier devra être porté à la présentation du plat (ex. sous forme de quenelles).
- Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une « bonne cuisine familiale ». Pour éviter la monotonie, les menus doivent être variés. Les repas doivent être agréables visuellement, à l'odorat et au goût et favoriser l'appétit.
- Les potages sont mis en barquettes individuelles étiquetées par le titulaire et livrés avec le déjeuner. Toutes ces barquettes seront fermées et munies d'une étiquette indiquant la date de fabrication et la date limite de consommation. Les barquettes seront fournies par le titulaire.

Le prestataire devra être vigilant aux difficultés éventuelles liées aux repas « spécifiques » et faire preuve d'adaptation : un soin tout particulier devra être porté à cet égard à la présentation du plat.

Il élaborera les menus à l'avance pour une période d'au moins six (6) semaines, avec l'aide d'un(e) diététicien(ne), puis les transmettra à la direction du CCAS pour validation au moins quatorze jours calendaires avant le début de la première semaine concernée. La direction du CCAS devra faire un retour au prestataire au plus tard 7 jours calendaires avant le début de la semaine concernée afin de prévoir d'éventuels ajustements / modifications.

Les échanges avec la direction du CCAS s'effectueront via l'adresse mail suivante : ccas@bernin.fr

Le titulaire précisera dans le mémoire technique, le délai au-delà duquel toute modification ne pourra plus être prise en compte, délai qui ne devra pas être inférieur à quarante-huit heures.

Une version dématérialisée des menus validés sera fournie à la direction du CCAS pour la mise en téléchargement sur le site internet ou pour diffusion auprès des bénéficiaires.

Les repas spécifiques devront être préalablement mis dans des sacs individuels et étiquetés pour faciliter la gestion du service.

Le référent portage viendra récupérer les repas des personnes bénéficiant du portage à domicile qui seront stockés dans un réfrigérateur installé au Multi accueil de Bernin. Avant de les livrer au domicile de chaque utilisateur au moyen d'un véhicule frigorifique. Si la commune de Bernin décide de changer la pièce de stockage des repas en cours de marché (mais toujours au sein de la crèche de 42 berceaux), elle en informera suffisamment à l'avance le titulaire ;

Le repas est composé ainsi :

Pour le déjeuner, cinq (5) composantes obligatoires :

- D'un hors-d'œuvre ;
- D'un plat protidique principal ;
- D'un plat d'accompagnement ;
- D'un fromage ou laitage ;
- D'un dessert (varier les fruits) ;

Il sera par ailleurs servi du **pain frais du jour** de bonne qualité et les ingrédients d'accompagnement nécessaire (sauce de salade, sel, poivre...). Le pain est compris dans le prix d'un repas principal.

Pour le dîner, est proposé :

- **Un potage** (étant possible de commander le déjeuner seul, sans potage / Le repas sera alors facturé au prix mentionné dans le BPU : Prix d'un repas sans potage).

[Article 14.2.2 - Modification des menus pour les personnes bénéficiant du portage à domicile](#)

Si des impératifs d'approvisionnement, ou un risque (épidémique par exemple), l'y contraignent, le titulaire du marché pourra procéder à un changement de menu en évitant toutefois d'en perturber l'équilibre alimentaire défini dans les pièces du marché. La Ville de Bernin en sera préalablement informée.

[Article 14.2.3 - Commande des repas pour les personnes bénéficiant du portage à domicile](#)

Les modalités seront déterminées entre la collectivité et le titulaire lors de la mise en place du marché, mais pourraient se décliner de la manière suivante : chaque mercredi, les effectifs prévisionnels pour toute la semaine suivante (soit du lundi au dimanche) seront transmis par écrit au titulaire. Le référent service portage communiquera par écrit au titulaire du marché, chaque modification d'effectif, quelle qu'en soit la cause et ce, dès qu'elle sera portée à sa connaissance.

Le titulaire précisera dans le mémoire technique, le délai au-delà duquel toute modification ne pourra plus être prise en compte, délai qui ne devra pas être inférieur à vingt-quatre heures.

[Article 14.2.4 - Conservation et mise à disposition des documents relatifs aux menus pour les personnes bénéficiant du portage à domicile](#)

Tous les documents relatifs aux menus sont à classer et à conserver pendant une durée de six (6) mois.

La Ville de Bernin, et notamment le responsable du service portage, aura accès aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire à ces documents. Ces documents doivent être immédiatement consultables en cas de contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas.

[Article 15 - Repas à thème](#)

[Article 15.1 – Repas à thème pour la crèche](#)

Le titulaire proposera des animations sur le site telles que (liste non exhaustive) :

- Menus à thème,
- Semaine du goût,
- Repas améliorés à l'occasion des temps forts (festivités annuelles), si possible deux fois par an à convenir avec la directrice de la crèche.
- Gâteaux d'anniversaire « faits maison » qui seront commandés au plus tard la veille au matin, pour environ 32 portions, une fois par mois environ (anniversaires groupés, bougies fournies par la Ville de Bernin),

Article 15.2 – Repas thème pour les personnes bénéficiant du portage à domicile

Le prestataire s'engage à proposer mensuellement un repas à thème.

Article 16 – Élaboration des menus spécifiques

Article 16.1 - Elaboration des menus spécifiques pour la crèche

Le titulaire s'engage à accepter toutes demandes formulées par la Ville de Bernin pour la fourniture et/ou la préparation de repas spécifiques tels que :

- Les allergies, qui seront envisagées au cas par cas avec la direction de la crèche municipale et impérativement prises en compte dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé ;
- Les intolérances alimentaires ;
- Les repas végétariens ;
- Les repas tenant compte de la diversité des modèles dans les différentes cultures (sans porc...) ;
- Les gâteaux d'anniversaire « faits maison » qui seront commandés au plus tard la veille au matin, pour environ 32 portions, une fois par mois environ (anniversaires groupés, bougies fournies par la commune de Bernin).

Article 16.2 – Elaboration des menus spécifiques pour les personnes bénéficiant du portage

Le titulaire s'engage à accepter toutes demandes formulées par la Ville de Bernin pour la fourniture et/ou la préparation de repas spécifiques tels que :

- Repas sans porc ou sans poisson, ou végétariens, ou sans viande ;
- Repas pour diabétiques : le candidat précisera dans le mémoire technique comment sont prises en compte les demandes spécifiques pour des personnes diabétiques.
- Repas sans sel ;
- Repas mixé ;
- Repas pour personnes allergiques ; le candidat précisera dans le mémoire technique, pièce contractuelle, le spectre des allergies couvertes.
- Repas sans fibre.

Si le titulaire ne propose pas de repas spécifiques, son offre sera rejetée.

Article 17– Diététicien

Dans le respect des recommandations nutritionnelles et de ses annexes rédigées par le GEM-RCN, le prestataire élabore les menus avec l'aide d'un(e) diététicien(ne).

Le diététicien sera amené à se déplacer régulièrement sur site et possèdera une mission de conseil auprès des services.

Article 18 – Commission « menus »

L'acheteur souhaite mettre en place une commission « menus ». Celle-ci concernera les deux prestations de l'accord-cadre à bons de commande et aura lieu une (1) fois par trimestre.

Afin de fluidifier l'organisation, la transmission des menus devra avoir lieu en amont des commissions (idéalement 15 jours à l'avance).

Cette commission est un temps d'échange où, les menus feront, si besoin, l'objet d'une réévaluation en fonction des goûts des enfants et des avis des présents. Le titulaire devra prendre en compte ces changements et faire une contreproposition de menus.

Le diététicien du prestataire doit être présent à ces commissions pour veiller à l'équilibre alimentaire des repas.

Article 19 - Continuité de service et recours exceptionnel à une liaison froide ou « stock tampon »

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par les règles de continuité, l'entreprise s'engage à assurer l'approvisionnement des denrées et la confection des repas en cas de grève, de congé, de maladie ou de toute autre absence du chef de cuisine et à pourvoir à son remplacement immédiat. Les difficultés d'approvisionnement quelle qu'en soit la cause seront anticipées. Le manquement à cette obligation fait l'objet des pénalités.

Le candidat précisera si dans de telles situations, il est toutefois susceptible de :

- Recourir à une liaison froide. Cependant, le recours à une liaison froide ne sera toléré que dans des cas exceptionnels. La liaison froide s'accompagne de la mise à disposition d'un personnel qui assurera la préparation (mise en chauffe...), le service des repas, la traçabilité et le nettoyage des locaux, dans le respect des pièces du marché et des différents protocoles ;

ou

- Fournir un « stock tampon », pour un nombre de repas équivalent à une journée, afin de servir des repas de substitution, régulièrement renouvelé, dans le respect des dates limites de péremption et consommation. Le titulaire supportera la charge financière du stock tampon non utilisé. Le recours à l'utilisation du « stock tampon » s'accompagne de la mise à disposition d'un personnel qui assurera la préparation, le service des repas, la traçabilité et le nettoyage des locaux, dans le respect des pièces du marché et des différents protocoles.

En tout état de cause, le recours au moyen de substitution retenu devra rester exceptionnel, et ne sera toléré que dans la limite de cinq (5) par an, sans jamais dépasser deux jours consécutifs.

En cas de dépassement du seuil précisé ci-dessus, le marché pourra être résilié.

Article 20 – Emballages et contenants

Le titulaire précisera dans le mémoire technique, comment il entend se conformer à la loi EGALIM et l'interdiction de certains ustensiles en plastique. Il devra proposer une alternative aux contenants plastiques, plus respectueuse de l'environnement.

Le prestataire s'engage à limiter au maximum les emballages et à utiliser des contenants réutilisables. A l'appui de son offre, il fournira les caractéristiques des contenants utilisés.

Le titulaire optimisera également l'encombrement des emballages lors du transport et proposera un conditionnement optimisé (sac, sachet...), personnalisé ou individualisé.

Les denrées seront conditionnées en barquettes individuelles thermo scellées en polypropylène ou tout autre conditionnement en adéquation avec la nature de la prestation ou de son transport (proscrire l'emballage des barquettes qui ne les rendrait pas hermétiques, type emballage dans du papier d'aluminium).

Les barquettes contenant du Bisphénol A sont strictement interdites.

Les barquettes seront fournies par le titulaire. L'étiquetage des barquettes devra contenir toutes les mentions obligatoires, dont, notamment, la provenance, les dates de consommation et le poids net des denrées contenues et la spécificité des menus. Les barquettes sont individuelles. **Un échantillon sera fourni et conservé par le pouvoir adjudicateur.** Le titulaire précisera si les barquettes passent au four ménager et/ou au four micro-ondes.

Les potages sont mis en barquettes individuelles étiquetées par le titulaire et livrés avec le déjeuner. Toutes ces barquettes seront fermées et munies d'une étiquette indiquant la date de fabrication et la date limite de consommation.

Le prestataire s'engage à proposer un emballage hermétique permettant de répondre à la loi EGALIM qui impose l'abandon du « tout plastique » d'ici 2025. Il s'engage à effectuer le stockage et la conservation des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Article 21 – Qualité des produits

Article 21.1 – Qualité des produits destinés à la crèche

Les candidats préciseront dans le mémoire technique, pièce contractuelle, les informations relatives à la qualité et la fraîcheur des produits qui leur sont demandées.

Ils joindront à leur offre la fiche technique des produits transformés acquis auprès de tiers, comportant obligatoirement la liste des ingrédients, la valeur nutritionnelle, la teneur en sel, la nature et teneur en lipides, glucide et calcium (pour 100 grammes).

Toute substitution de produits en cours de marché à l'initiative du titulaire se fera à qualité nutritionnelle constante, et après information préalable de la personne publique.

Une attention particulière devra être portée à la diversité, à l'équilibre alimentaire et à la fraîcheur des produits.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à se rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les repas doivent être agréables à la vue, à l'odorat et au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnel (repas à thème).

Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de 65°C.

Les repas seront cuisinés sans œufs, sauf pour la préparation des desserts lactés et des gâteaux « fait maison » ou crêpes, dans lesquelles les œufs seront nécessairement cuits.

L'usage de produits allégés en sucre ou d'édulcorants de synthèse est interdit.

Une attention particulière sera portée à la présence d'arômes artificiels ou de colorants dans les produits utilisés, qui devront être évités.

L'usage de miel et chocolat pour les enfants de moins d'un an est proscrit.

La cuisson par friture est interdite.

Le titulaire devra pouvoir émettre une traçabilité fiable de ses produits en garantissant le respect de la classification et de provenance des viandes.

Article 21.1.1 - Assaisonnements

La cuisine sera obligatoirement sans sel (sauf exception, en quantité très légère dans les sauces).

Les assaisonnements doivent être simples et variés, à base de moutarde biologique (en raison de son caractère moins allergisant que la moutarde traditionnelle), d'huile d'olive et huiles végétales à varier, les huiles d'arachide, de palme et de coprah étant à proscrire. Les sauces lourdes sont à proscrire. Le beurre ou la crème en petite quantité peuvent assaisonner certaines recettes.

Article 21.1.2 - Légumes

Les légumes utilisés devront être prioritairement **frais**, à maturité et de saison et provenir d'un circuit-court. Sinon, il sera préférable d'utiliser des légumes surgelés plutôt qu'en conserves. Un niveau de qualité optimal sera recherché (ex : haricots verts ou petits pois « extra-frais »). Les légumes irritants, à goût prononcé, difficiles à mâcher ou présentant un risque de fausse route devront faire l'objet d'une préparation adaptée et soumise à validation de la direction de la crèche avant présentation aux enfants.

Les potages doivent être préparés à base de légumes **frais**, le recours au surgelé est admis mais de manière exceptionnelle.

Article 21.1.3 - Fruits

La fourniture de produits exotiques sera limitée.

L'usage de fruits à coques quelle qu'en soit la forme (poudre...) sera exclu.

Les fruits devront également être prioritairement de saison, à maturité, et provenir de circuits courts. Un niveau de qualité optimal sera recherché.

Article 21.1.4 - Viandes

Les viandes devront provenir de l'Union Européenne et seront prioritairement fraîches.

Le recours aux viandes surgelées sera occasionnel et le titulaire devra en informer la collectivité.

Le mixage des protéines et autres aliments devra être conforme à la norme HACCP.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les modes de cuisson devront être respectueux de l'environnement.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point » (ni trop saignantes, ni trop cuites en tenant compte toutefois de la race de la viande : porc et veau demandent plus de cuisson).

Les viandes et produits de la mer servis dans la restauration collective doivent, à hauteur de 60 % minimum, répondre à des critères de qualité et de durabilité. Pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ce taux est de 100 %.

Article 21.1.5 - Poissons

Les poissons devront provenir de l'Union Européenne et seront servis en filet, sans arêtes et seront suffisamment variés, en espèces, tel que filet de flétan, lieu, cabillaud, merlan... **Ils seront prioritairement frais.** Le recours aux poissons surgelés sera occasionnel, le cas échéant le titulaire devra en informer la collectivité. Sont proscrits les poissons panés, ainsi que les poissons présentant un risque potentiel pour la santé type PANGA. Conformément à la recommandation Nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition, l'apport en poissons prédateurs sauvages, ou présentant un risque de concentration important en méthyl mercure ou polychlorobiphényles sont à limiter. Les fruits de mer sont exclus.

Les poissons proposés par le titulaire devront émettre d'une production où la pêche est respectueuse de l'environnement.

Les viandes et produits de la mer servis dans la restauration collective doivent, à hauteur de 60 % minimum, répondre à des critères de qualité et de durabilité. Pour les restaurants collectifs gérés par l'État, ce taux est de 100 %.

Article 21.1.6 - Laitages

Les yaourts classiques et les produits lactés seront non sucrés.

Le lait de vache ne sera pas utilisé dans les préparations proposées aux enfants de moins d'un an. L'usage de tout autre type de lait est interdit (ânesse, jument, brebis, chèvre, soja) est exclu, le lait de brebis ou de chèvre pouvant cependant entrer dans la composition des fromages proposés aux enfants de 12 mois à 3 ans, et sous réserve des prescriptions d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Article 21.1.7 - Pain

Il pourra être servi aux jeunes enfants du pain blanc ou tout autre pain dument validé par la direction de la structure multi-accueil. Le choix des pains devra être varié (*ex. pain au noix, pain au maïs...*) En cas de mauvaise qualité du pain, le titulaire devra proposer le changement de boulanger jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

Article 21.1.8 - Pâtisseries/gâteaux d'anniversaire

Les pâtisseries, entremets et gâteaux d'anniversaire « **maison** » sont à privilégier.

Article 21.2 - Qualité des produits destinés aux personnes bénéficiant du portage à domicile

La nourriture livrée répondra au critère de qualité défini par les règlements diététiques en vigueur.

La nourriture servie ne contiendra pas de denrées alimentaires étiquetées comme contenant des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), ni de volaille (bœuf) ou produits dérivés (œufs) dont l'alimentation, au cours de l'élevage, aurait contenu des farines animales.

Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées AFNOR et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'étude des marchés des denrées alimentaires (GPEM/DA brochure n°2002, toute nouvelle disposition est applicable dès sa publication).

Une attention particulière devra être portée à la diversité, à l'équilibre alimentaire et à la fraîcheur des produits.

L'harmonisation des repas comprend toujours au minimum un féculent, un légume et/ou un fruit, un produit laitier (présent dans l'entrée ou le plat d'accompagnement ou le dessert) et une viande ou un poisson par jour.

Une attention particulière devra être apportée aux points suivants :

- diversité et équilibre alimentaire, y compris s'agissant des repas dits « spécifiques » ou pour les personnes allergiques ;
- les produits frais seront privilégiés, ensuite les produits surgelés, puis les conserves ;
- le poisson sera frais, éventuellement surgelé, prioritairement en pièce ou en filet. Il sera servi de préférence sans sauce (grillé, au four ou au court-bouillon...) Il ne sera accepté de poisson reconstitué qu'une fois par mois au maximum. Sont proscrits les poissons présentant un risque pour la santé type PANGA ;
- la viande sera de bonne qualité, sans excès de graisse, ni de nerfs ;
- il ne sera accepté de viande reconstituée qu'une fois par mois au maximum, dans le cadre des repas à thème ;
- les yaourts et les produits lactés seront non sucrés, de préférence ;
- la pâtisserie sera principalement faite « maison » ;
- l'usage de produits contenant des édulcorants de synthèse est interdit ;
- les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété ;
- les assaisonnements seront simples, sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés ;
- la cuisson ne sera ni insuffisante, ni excessive, sans excès de sel ;
- les menus à jour fixe sont à proscrire ;
- la présentation des plats doit être appétissante.

Article 22 - Traçabilité et suivi

Article 22.1 - OGM

Le titulaire s'engage à supprimer les produits étiquetés comme contenant des OGM, et sera capable d'en apporter la preuve. Il se donnera le moyen de prouver la traçabilité des denrées fournies.

Article 22.2 - Viande bovine

Le titulaire s'engage à fournir de la viande bovine présentant toutes les garanties suffisantes en matière de traçabilité de la filière bovine, conformément au règlement n°1760/2000 du 17 juillet 2000 et au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, qui prévoient l'étiquetage obligatoire comme suit :

- pays de naissance, d'élevage, d'abattage ;
- pays de découpe et n° d'agrément de l'atelier de découpe.

Article 22.3 - Produits issus de l'agriculture biologique

En référence à la loi Egalim, article L. 230-5-1, les repas servis dans les restaurants collectifs (...) devront inclure au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques sur l'ensemble des repas. **Il s'agira pour la commune de pouvoir se prévaloir d'1 composante biologique par jour.**

Les composantes biologiques proposées devront représenter, par alternance, chaque catégorie d'aliment : Garniture légumes / Garniture féculents

- Protéines animales (viande, poisson, œuf) : 1 apparition au minimum toutes les 2 semaines avec une alternance des protéines proposées (les œufs ne pourront pas être proposés plus d'une fois par mois)

- Protéines végétales

- Produits laitiers : 1 apparition au maximum par semaine - Fruits

Tous les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'Agriculture Biologique : le label AB ou tout signe Français équivalent.

Dans un souci de protection de l'environnement, il est souhaitable, pour les approvisionnements directs, que la distance entre le lieu de production et le lieu de fabrication des repas soit la plus faible possible et ce, pour chaque famille de produit (fruits, légumes, produits laitiers, viande, etc.). Au vu de la diversité des producteurs engagés sur la région Auvergne-Rhône-Alpes, et plus particulièrement du département de l'Isère, ainsi que du niveau de structuration des filières d'approvisionnement, un rayon de 150 km entre le lieu où la matière première est produite et les locaux de fabrication du prestataire nous semble une distance maximale acceptable.

Le prestataire ne devra pas fournir de boulettes de viande surgelées ; d'une manière générale, il doit autant que faire se peut limiter les produits surgelés et congelés et privilégier les produits frais. Dans la mesure du possible le prestataire doit choisir des viandes d'animaux nés, élevés et abattus en France. Elles ne devront pas présenter de morceau de nerf ni de gras.

Le prestataire devra fournir **au moins trois fois** par semaine des fruits frais et légumes de saison. Un même fruit ou un même légume ne sera pas proposé plus de deux fois dans la semaine. Tous les fruits devront avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de consommation prévu. Si l'apparence des fruits n'est pas satisfaisante (bananes noires, poires blettes etc....) et après en avoir informé les référents de la commune, le prestataire s'engage à ne pas les livrer et à remplacer les fruits par une compote.

La liste des fournisseurs, les bons de commande et/ou les factures ainsi que les fiches techniques des produits doivent être tenus à la disposition du pouvoir adjudicateur.

[Article 22.4 - Produits labellisés](#)

Le titulaire du marché s'engage à apporter la preuve de la provenance de ces produits et détaillera le type de label utilisé.

[Article 22.5 - Produits de saison](#)

Le titulaire du marché s'engage à prioriser les produits de saison.

Le candidat indiquera la fréquence de service des produits de saison sur un temps hebdomadaire et un temps mensuel.

[Article 22.6 - Origine des produits frais](#)

Tous les produits frais devront provenir en priorité de circuits-courts.

[Article 22.7 - Conservation/mise à disposition des documents de traçabilité](#)

Tous les documents de traçabilité sont à classer et à conserver pendant la durée réglementaire applicable à chaque produit, et au minimum pendant six (6) mois. La Ville de Bernin, et notamment la direction de la structure multi-accueil, aura accès aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire à ces documents et qui doivent également être immédiatement consultables en cas de contrôle hygiénique, sanitaire ou qualitatif des repas.

Article 23 - Grammages des mets

Article 23.1 – Grammage pour les repas destinés à la crèche

Il sera servi à chaque jeune enfant la quantité qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge.

Le titulaire respectera le calibrage des portions unitaires, et la fréquence de service des denrées annoncées dans son offre, en conformité avec la recommandation nutrition du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition, dans sa version la plus actuelle. Lors des propositions hebdomadaires ou mensuelles des menus, la directrice de la crèche appréciera le respect des attentes relatives à la variété des menus et à la fréquence de service.

Article 23.2 – Grammage pour les personnes bénéficiant du portage à domicile :

La nourriture livrée répondra aux critères de quantité définis par les règlements diététiques en vigueur.

Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées AFNOR et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'étude des marchés des denrées alimentaires.

Concernant les repas pour les personnes bénéficiant du portage à domicile, en aucun cas les quantités de légumes ou d'accompagnement ne seront inférieures à 180 grammes, hors sauces.

Chapitre IV – Organisation et modalités de gestion

Article 24 – Approvisionnements

Le titulaire du marché assure l'approvisionnement des denrées et le stockage à ses risques et périls, dans les installations de la crèche municipale de Bernin.

Le candidat fera connaître et détaillera les moyens dont il dispose, afin d'assurer les différentes missions énumérées ci-dessus, et notamment :

- les modalités d'achat des produits ;
- la méthode retenue pour élaborer les menus prévisionnels ;
- les modalités de livraisons et leurs contrôles ;
- le type de véhicule utilisé pour transporter les denrées et notamment les produits surgelés.

Article 25 - Gestion des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire devra déployer des moyens pour réduire la production de déchets et être en capacité d'effectuer un tri sélectif des déchets. Les candidats présenteront au pouvoir adjudicateur les méthodes et procédures qui seront mises en place lors de la prestation. Ils préciseront également leur politique en matière de réduction et de valorisation des déchets d'emballage.

Le cuisinier dépose ses déchets (cartons, pelures, emballages vides...) dans les containers prévus à cet effet en effectuant le tri sélectif. Le service de collecte du Grésivaudan assure l'enlèvement de ces déchets.

Le titulaire précisera dans le mémoire technique ayant valeur contractuelle, sa politique de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Article 26 – Plan de maîtrise sanitaire (hygiène et sécurité)

L'attributaire garantira la sécurité alimentaire et l'hygiène du service. Le contrôle de l'hygiène se fera notamment par la réalisation des autocontrôles micro-bactériologiques prévus par la réglementation, ainsi que la réalisation de contrôles par un laboratoire agréé.

Le titulaire précisera dans son offre la fréquence et les modalités d'autocontrôle employés et son mode de communication à la personne publique.

Il appartient au titulaire, dès la notification du marché, de réaliser l'ensemble des démarches pour l'obtention de la déclaration préalable d'activité auprès de la direction départementale de la protection des populations, conformément à la réglementation en vigueur.

De plus, le prestataire établira des relevés quotidiens sous format numérique et exploitables sous tableur de tous éléments entrant en cuisine, tel que :

- la provenance des produits frais (traçabilité, fournisseur, coordonnées, factures...) ;
- la provenance des produits bio (traçabilité, fournisseur, coordonnées, factures...) ;
- la provenance des produits labellisés (traçabilité, fournisseur, coordonnées, type de label, factures...) ;
- la provenance des produits de saison (traçabilité, fournisseur, coordonnées, type de label, factures...) ;
- le détail utilisation produits frais, produits surgelés, conserves (nombre de fois, fournisseur, coordonnées, factures...) ;
- (liste non exhaustive...)

Le titulaire procèdera à des relevés de température quotidiens et qu'il reportera dans des registres consacrés, selon la réglementation en vigueur ; les relevés seront biquotidiens pour les réfrigérateurs.

Le prestataire se conformera à l'application stricte des règles d'hygiène alimentaire et corporelle ainsi qu'à celles se rapportant aux locaux et aux matériels telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur. A ce titre, elle détaillera dans une fiche de présentation son plan de maîtrise sanitaire.

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le Plan d'Action Qualité qu'elle mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec le responsable de l'établissement (plan de communication, par exemple).

Le(s) titulaire(s) fera/feront assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur.

Le candidat indiquera dans son offre :

- le nom du laboratoire utilisé
- le mode d'intervention et sa fréquence
- le compte-rendu de visite dont copie sera adressé à chaque membre du groupement.

Pour chaque circuit de livraison, des échantillons-témoins de chaque composante du repas seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant six (6) jours après le jour de consommation, soit une semaine.

Pendant la durée du marché, la Ville de Bernin a la faculté de procéder ou de faire procéder, à ses frais, à des contrôles relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire des denrées fournies, ainsi qu'au respect des règles d'hygiène. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, de façon inopinée, y compris dans les locaux des prestataires. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le titulaire.

Article 26.1 – Les contrôles bactériologiques réalisés par le prestataire de services

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations. Une analyse trimestrielle sera effectuée par un laboratoire agréé, à la charge du titulaire du marché. Dès réception, les résultats d'analyses seront communiqués à la Ville de Bernin. Le candidat détaillera les moyens qu'il propose de mettre en œuvre pour le suivi hygiène et les garanties qu'il propose.

Article 26.2 - Contrôle par le pouvoir adjudicateur - Opérations de vérifications

Pendant la durée d'exploitation du service, la Ville de Bernin peut exercer, à ses frais, un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le titulaire. Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériel, locaux, personnel....) ;
- nutritionnelles et gastronomiques ;
- qualitatives ;
- quantitatives ;
- gustatives.

Pendant la durée d'exploitation du service, la Ville de Bernin peut à ses frais faire réaliser par un laboratoire agréé des contrôles hygiéniques et sanitaires et/ou portant sur la qualité microbiologique des préparations et leur condition de préparation.

La Ville de Bernin se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service vétérinaire dûment habilité pour contrôler la qualité des prestations et le respect de la chaîne de froid.

Suite aux vérifications pouvant être exercées, si la prestation fournie n'est pas conforme aux stipulations du marché, la Ville de Bernin adressera ses observations au titulaire du marché.

La répétition de manquements aux clauses du marché peut entraîner la résiliation du marché.

26.3 - Contrôle sur les documents comptables

La Ville de Bernin aura en outre accès, aussi souvent qu'elle l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion de la cuisine de la crèche municipale : feuilles de consommations journalières (factures à l'appui), fiches de stocks, situation financière, compte financier... Les pièces comptables doivent être conservées et mises à la disposition de la Ville de Bernin pendant toute la durée du marché.

26.4 - Opérations de conseils de conformité, sur demande (au maximum trois (3) fois par an)

Le prestataire s'engage à réaliser chaque année une visite sur les lieux de fabrication des repas.

Le prestataire pourra conseiller la collectivité sur les points suivants :

- respect des produits (température, réserves, restes, manipulations, échantillonnage...) ;
- état des locaux ;
- état des matériels (plans de travail, chariots, four, plonge, vaisselle, poubelles...) ;
- tenues du personnel ;
- nettoyage et désinfection (produits utilisés, planning, fiches techniques et de sécurité).

Un rapport sera transmis après chaque visite à la Ville de Bernin, détaillant les résultats et les opérations correctives à mettre en œuvre.

Une (1) à deux (2) visites d'un diététicien devra/devront par ailleurs être prévues annuellement pour conseils et sur demande.

Article 27 - Opérations d'enquête qualité auprès des personnes bénéficiant du portage à domicile

Le prestataire s'engage à réaliser, au maximum 2 fois par an, sur demande de la collectivité, des contrôles "qualité" sur la base de questionnaires directement auprès du consommateur/usager et à en communiquer les résultats à la Ville de Bernin.

Article 28 - Suivi de la prestation

Sur la base des propositions de menus faites de façon hebdomadaire puis mensuelle, la direction de la crèche vérifiera le respect des obligations découlant du marché et des normes en vigueur, en matière notamment de variété, qualités nutritionnelles des repas et fréquences de service des différentes denrées.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à effectuer des suivis réguliers en lien direct avec la direction de la crèche municipale et le service effectuant le portage des repas. Lors de cet échange et afin d'optimiser le service rendu, sera abordée et discutée la prise en compte des remarques faites par la personne publique concernant la prestation.

Le candidat précisera, le cas échéant, dans son offre selon quelle fréquence et quelle modalité, il propose d'effectuer un point de suivi avec la direction de la crèche municipale. Il

précisera également sur quel(s) point(s) (quantité, approvisionnement, préparation, service...) et selon quel délai, il sera en mesure de prendre en compte les observations formulées.

Article 29 - Opération de vérification

Pendant la durée d'exploitation du service, la collectivité peut, à ses frais, faire réaliser par un laboratoire agréé des contrôles hygiéniques et sanitaires et/ou portant sur la qualité microbiologique des préparations et leur condition de préparation.

Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, de façon inopinée, y compris dans les locaux des prestataires. Ils ne dispensent en aucun cas du contrôle assuré par le titulaire.

Suite aux vérifications pouvant être exercées, si la prestation fournie n'est pas conforme aux stipulations du marché, la collectivité adressera ses observations au titulaire du marché.

La répétition de manquements aux clauses du marché peut entraîner la résiliation dudit marché.

Les vérifications peuvent être effectuées également de manière ponctuelle sur le plan quantitatif par les agents notamment en cas de doute lorsque les quantités ne semblent pas suffisantes.

Article 30 - Opération de conseils

Le prestataire pourra conseiller la collectivité sur les points suivants :

- Respect des produits (température, réserves, restes, manipulations, échantillonnage...);
- État des locaux ;
- État des matériels (plans de travail, chariots, four, plonge, vaisselle, poubelles...);
- Tenues du personnel ;
- Nettoyage et désinfection (produits utilisés, planning, fiches techniques et de sécurité).

Article 31 – Formations

Le titulaire s'engage à assurer la formation du personnel municipal concerné nécessaire à la mise en place et au suivi d'une distribution de repas, et plus généralement à la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et outils de travail qui identifient, évaluent et maîtrisent les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments).

Une formation initiale sera mise en place en début d'exécution du contrat. Une formation continue pourra être éventuellement proposée durant la durée du contrat, à chaque renouvellement.

Le titulaire pourra dispenser directement cette formation ou en charger un organisme extérieur. Dans les deux cas, il devra communiquer à la commune le numéro d'agrément en tant qu'organisme de formation.

Article 32 - Remise des installations en fin de marché

Le titulaire doit, en fin de marché :

- remettre sans délai à la collectivité, les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, conformément à l'état des lieux contradictoire ;
- laisser dans les locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié ;

Les locaux et les installations en état normal d'utilisation seront remis à la Ville de Bernin par le titulaire ainsi que les manquants éventuels de matériel, manquants qui seront évalués à leur prix de remplacement. En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord.

Article 33 – Reprise du personnel

Le candidat est tenu à une obligation de reprise du personnel actuellement affecté à l'exécution du marché en cours conformément aux conventions collectives applicables ainsi qu'aux règles d'usage de la profession.

Selon la convention collective n°3225 du 20 juin 1983 étendue par arrêté ministériel, ainsi que ses avenants successifs (notamment l'avenant n°3 du 26 février 1986 et l'avenant du 1er décembre 1989 à cet avenant n°3, « les salariés repris conserveront chez le nouvel employeur la garantie globale de leurs avantages individuels tels qu'ils ressortent d'un contrat de travail ou de leurs bulletins de salaire habituels » et que « lorsqu'ils existent, ce sont les accords collectifs et régime de retraite et de prévoyance du nouvel employeur qui se substituent à ceux du précédent employeur dès le premier jour de la reprise. » A cet effet, un tableau du personnel est disponible en annexe.

La collectivité de Bernin n'aura pas à intervenir à la mise en œuvre du processus de transfert.

Le titulaire, devra, six (6) mois avant la fin du marché, transmettre au pouvoir adjudicateur, les informations concernant le(s) personnel(s) à reprendre. »

Fait à _____, le _____

Fait à Bernin, le _____

Le titulaire du marché

Le coordonnateur du groupement
de commandes, représenté par
Anne-Françoise Besson, Maire de
Bernin