

## **Elaboration, Fourniture et Livraison en liaison froide des repas pour les restaurants scolaires - Ecole Maternelle & Primaire**

### **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES – N° 30255 - 2021 – 02**

La présente consultation porte sur l'élaboration, la fourniture et la livraison de repas cuisinés à l'avance par la méthode dite :

- Liaison froide pour les restaurants scolaires – école maternelle & primaire

Le prestataire assurera :

- L'élaboration des menus
- La confection des repas
- Le conditionnement, la conservation des repas
- La livraison des repas dans les locaux des cantines scolaires, aux températures réglementaires en la matière pour les repas du restaurant.

Le titulaire assurera :

- Le déjeuner des enfants scolarisés de 3 à 12 ans :
  - o Le lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire de janvier à décembre soit environ 180 jours. Ces dispositions peuvent être modifiées en cas de nouvelles directives de l'Education Nationale (calendrier scolaire, aménagement du temps de l'enfant, fermeture de classe pour COVID19...)

Les convives seront principalement les enfants de l'école maternelle et primaire ainsi que les adultes qui les encadrent pendant le temps du repas.

Le nombre approximatif de repas servis (base année 2019) est de 6560 pour l'école maternelle, et 11410 pour la primaire

#### **Heures et conditions de livraison**

Le site de livraison est fixé à la cantine scolaire située à proximité de l'école primaire  
La livraison devra s'effectuer entre 9 h 15 et 10 h.

Les repas doivent être préparés et conditionnés dans l'unité centrale du prestataire.  
Celle-ci doit répondre aux normes d'hygiène en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services Vétérinaires.

Le prestataire est responsable de la qualité sanitaire du produit fourni.

Un agent communal responsable sera chargé du contrôle à la livraison.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison détaillé. Ce bon sera visé par les deux parties et conservé sur le site de restauration et servira chaque fin de mois, à la vérification de la facturation.

Le prestataire mettra à la disposition de la Commune le matériel nécessaire au maintien à température réglementaire des denrées chaudes jusqu'à l'heure du service (étuves...).

### Commande des repas

Le délai de passation des commandes est défini comme suit :

- Un estimatif des repas à fournir est donné au plus tard le vendredi 10 h00 pour la semaine suivante (par téléphone) et feuille d'effectifs par semaine.
- La Commune précisera le nombre journalier de repas à fournir pour chaque catégorie de rationnaires et le nombre de repas dits « aménagés » (par téléphone) le jour de livraison avant 9 h 30 pour le lendemain, (le vendredi pour livraison lundi et le mardi pour livraison jeudi)

Le prestataire s'engage à prendre en compte l'augmentation des dites prestations consécutivement à un accroissement de la fréquentation de la cantine scolaire et à supporter une baisse de celle-ci.

### Exécution de la prestation

La prestation repose sur le principe du service à table.

Le menu devra comprendre :

#### **Pour la Maternelle :**

- 1 plat protéique principal (viande / poisson/ œuf)
- 1 accompagnement (équilibre légumes / féculents cf. article Spécifications Quantitatives ci-dessous)
- 1 laitage (fromage ou yaourt)
- 1 dessert (compote, pâtisserie, fruit de saison, dessert lacté...)

#### **Pour la Primaire :**

- une entrée froide ou chaude (crudité, charcuterie, poisson, salade, potage...)
- 1 plat protéique principal (viande / poisson/ œuf)
- 1 accompagnement (équilibre légumes / féculents cf. article Spécifications Quantitatives ci-dessous)
- 1 dessert (compote, pâtisserie, fruit de saison, dessert lacté...)

Il est à prévoir aussi de manière journalière un certain nombre de repas « aménagés » (sans porc, poisson, allergies...). Pour ces repas, ils devront être livrés dans un conteneur séparé, en emballage individuel avec une identification du contenu.

*Le pain sera fourni par la Commune de Saint Geniès de Malgoirès.*

*L'assaisonnement est à la charge de la collectivité : sel, vinaigrette, mayonnaise, ketchup, sucre, en doses individuelles...et sera distribué raisonnablement en fonction de la demande et de l'équilibre du repas.*

Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la collectivité des solutions d'animation ou de présentation susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

*La commune mettra en place une prestation de recyclage des déchets avec pesées et dépôt au compost dans le cadre de la charge « antigaspi »*

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Conformément aux objectifs du Grenelle II, le prestataire s'efforcera d'introduire dans la composition des repas les produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique ou labellisée (Grenelle II–JO du 13/07/2010).

Sont interdits tous les aliments contenant des O.G.M.

Les fromages seront à forte teneur en calcium (de préférence A.O.C), pas de fromages reconstitués ou de fromages fondus.

Les matières grasses effectives, les épices fortes ne sont pas admises.

D'une manière générale, le prestataire veillera à ce que la fréquence de présentation des plats contribue à diminuer les apports de lipides et augmente ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

### **SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**

Il est prévu pour chaque enfant ce qui lui est nécessaire en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès mais surtout sans insuffisance.

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition).

Le prestataire sera tenu de produire, à l'appui de son offre, des exemples de menus, ainsi qu'un tableau des grammages, ce dernier document ayant valeur contractuelle.

#### **Elaboration des menus**

Le projet de menus sera établi pour un mois donné, par le prestataire avec validation d'une diététicienne. Il sera communiqué à la Mairie de Saint Geniès de Malgoirès, 15 jours ouvrés avant le début du mois pour approbation par la Commission des affaires scolaire ou par tout responsable. Ce menu devra inclure des propositions de repas pour les « aménagés ».

Il pourra être sollicité des modifications à cette proposition de menus.

Les menus définitifs mensuels devront être arrêtés 5 jours ouvrés précédant le 1<sup>er</sup> du mois suivant.

Les menus seront conçus dans un souci de :

- Participer à l'éducation nutritionnelle des enfants (découverte des produits, variété et diversité des aliments...)
- Respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire, et de la charte antigaspi.

#### **Les repas à thèmes**

Le programme et la nature des repas à thème seront proposés tous les trimestres. Ils s'intégreront dans la prestation. Ils concerneront :

- Les repas festifs tout au long de l'année (Noël, Pâques, Chandeleur...)
- Des menus « découvertes » (Cuisine du monde, Carnaval, Halloween...)
- La semaine du goût

## Autres éléments

### Traçabilité et fiches techniques

La traçabilité et fiches techniques des produits utilisés dans la confection des repas pourront être demandés à tout moment par la Mairie au prestataire qui les transmettra sans réserve sous 24 heures.

### Spécificités de salubrité

Le prestataire doit justifier d'un agrément vétérinaire sanitaire.

Il doit respecter les réglementaires d'hygiène en vigueur en matière de restauration scolaire, notamment l'arrêté du 29/9/1997 (recommandations n° 2201 du 25/6/2001 – sécurité des aliments) et pouvoir justifier à tout moment de la mise en place de sa méthode HACCP.

### Assurances

Le prestataire sera assuré pour sa responsabilité civile et en particulier pour les risques résultant de l'intoxication alimentaire et s'engage à s'acquitter régulièrement des primes d'assurance et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la Mairie de Saint Geniès de Malgoirès par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

### Litiges

Le Tribunal compétent en cas de litige entre les parties sera le Tribunal Administratif.

### Modalités de Règlement

Le fournisseur propose un prix de repas. Le prix est ferme et définitif sur la durée du marché. Il comprend le coût des denrées, de la fabrication, du conditionnement, du transport et de la mise à disposition d'un dispositif de maintien à température nécessaire ainsi que tous les éléments pouvant avoir une incidence pour la détermination du prix de telle sorte qu'aucun supplément de prix ne pourra être exigé.

- Réactualisation des tarifs :

Selon la Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines - INSEE (identifiant 001762334)

L'augmentation en pourcentage, qui est appliquée, correspond,  
à la variation :  $N$  (année en cours) /  $N-1$  (année précédente)

De L'indice **des prix à la consommation harmonisé (IPCH)**

(l'IPCH permettant d'apprécier le respect du critère de convergence portant sur la stabilité des prix, dans le cadre du traité de l'Union européenne (Maastricht).

Pour Information : ANNEE 2020

Valeur	105,59
--------	--------

L'indice 2021 sera connu vers le 15 janvier 2022

L'augmentation du tarif, se fera au 1<sup>er</sup> septembre de l'année scolaire en cours (pour notre cas septembre 2022) et devra être présentée sous forme de tableau envoyé à la commune au plus tard le 1er juillet pour accord.

Chaque fin de mois, le prestataire remettra à la Commune de Saint Geniès de Malgoirès, un état récapitulatif valant facture.

Après vérification de cet état, la Commune de SAINT GENIES DE MALGOIRES fera procéder au mandatement dans les 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

Signature et cachet du candidat

Signature et cachet de la Commune

A  
Le

A  
Le