MAIRIE DE VAILHAUQUES
41 rue de l'espandidou
34570 VAILHAUQUES

Fourniture et livraison de repas et gouters en liaison froide, aux écoles élémentaire, maternelle, au centre de loisirs et aux adultes du restaurant scolaire

Dossier de Consultation des Entreprises
DCE

Cahier des Clauses Techniques Particulières CCTP

Etendue de la consultation :
Le contrat à conclure consiste en un accord cadre à bons de commandes régi par l'article L 2125-1 1° du code de la commande publique et passé en application de l'article L 2123-1 et R2123-1, de ce même code

Représentant légal du pouvoir adjudicateur :
M. le Maire

Comptable public assignataire des paiements :
M. Le trésorier à saint mathieu de Treviers

I - OBJET ET DEFINITION DU PRESENT C.C.T.P. 3
ARTICLE 1.1 : PRESENTATION GENERALE ET OBJET DE LA CONSULTATION 3
ARTICLE 1.2 : DEFINITION DES PRESTATIONS A ASSURER 3
ARTICLE 1.3 : DONNEES QUANTITATIVES DU MARCHE (A TITRE INDICATIF ET NON CONTRACTUEL) 4
ARTICLE 1.4 : CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT 4

II - CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION DES PRESTATIONS 4
ARTICLE 2.1 : NATURE DES PRESTATIONS 4
ARTICLE 2.2 : LIEUX DE DISTRIBUTION - MATERIEL 4
ARTICLE 2.3 : COMMANDE DE REPAS – MENUS DE SUBSTITUTION - TRANSMISSION DES MENUS 5
2.3.1 Période scolaire 5
2.3.2 Période de vacances 5
2.3.3 Exceptions 5
2.3.4 Repas stock tampon – Capacité d'ajustement 5
2.3.5 Transmission des menus 6
2.3.6 Autre évènement sanitaire 6
ARTICLE 2.4 : MODE ET DELAIS DE LIVRAISON 6
2.4.1 Livraisons et réceptions 6
2.4.2 Conditionnement 6
2.4.3 Contrôle des livraisons 7
ARTICLE 2.5 : NATURE DES REPAS - GOUTERS 7
2.5.1 Nature des repas et prestations à assurer 7
2.5.2 Gouters 8
2.5.3 Elaboration des repas et mise en valeur des produits 8
2.5.4 Préparation des repas - Denrées 8
2.5.4.1. Entrée 9
2.5.4.2. Plat principal 9
2.5.4.3. Plat d'accompagnement 10
2.5.4.4. Fromage et laitage 10
2.5.4.5. Dessert 10
2.5.4.6. Prescriptions relatives aux fruits et légumes crus 10
2.5.4.7. Organismes génétiquement modifiés, substances à fort potentiel allergisant et autres exclusions 10
2.5.5 Les fréquences de présentation des plats 11
2.5.5 Fourniture en produits alimentaires annexes 11
2.5.6 Fourniture en produits annexes 11
2.5.7 Commission Cantine 11
ARTICLE 2.6 : QUANTITE ET REGIMES SPECIAUX 12
2.6.1 Grammages 12
2.6.2 Les régimes alimentaires 12
ARTICLE 2.7 : ANIMATIONS 12
ARTICLE 2.8 : DEVELOPPEMENT DURABLE 13

III - RESPECT DES PROCEDURES : 13
ARTICLE 3.1 : FORMATION DU PERSONNEL 13
ARTICLE 3.2 : CONTROLES VETERINAIRES 13
ARTICLE 3.3 : EDITION DES MENUS 14
ARTICLE 3.4 : CONTACTS 14

I - OBJET ET DEFINITION DU PRESENT C.C.T.P.

ARTICLE 1.1 : PRESENTATION GENERALE ET OBJET DE LA CONSULTATION

La commune de Vailhauquès est une commune d'environ 2 700 habitants située au nord de Montpellier et membre de la Communauté de Communes du Pic Saint Loup.

Une attention particulière est portée par la collectivité à la question des déchets, aux conditions dans lesquelles sont pris les repas, à la qualité gustative, sanitaire et environnementale des aliments et leur présentation, à leur origine, leur provenance et leur mode de production.

Elle organise, dans le cadre de sa mission de Service Public, le service de restauration scolaire en période scolaire et hors période scolaire. Le prestataire est le seul responsable de la gestion des fournisseurs.

Il devra prendre les dispositions nécessaires afin d'assurer la continuité du service public de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché.

En cas de problème de sécurité sanitaire des aliments, le prestataire s'engage à en informer immédiatement la commune et à appliquer le principe de précaution. **De même, il devra conserver un repas pendant 5 jours minimum afin de permettre une éventuelle expertise complémentaire dans le cas d'intoxication alimentaire.**

Les clauses du présent cahier des charges techniques particulières concernent la fourniture et la livraison de repas et gouters en liaison froide :

- Aux élèves des classes maternelle et élémentaire et aux adultes des écoles publiques,
- Aux enfants et aux adultes de l'ALSH (Centre de loisirs, le mercredi et les vacances scolaires)
- Aux adultes du personnel communal ou non

Dans le restaurant scolaire situé rue des écoles à Vailhauquès. Le service s'organise actuellement en trois services de la manière suivante :

Sites	Type de service		
	Self	Service à table	Conditionnement individuel
Ecole maternelle		X	
Ecole primaire	X		
Centre de loisirs (ALSH)		X	
Adultes			X

Date prévisionnelle de début des prestations : **26 août 2026**

ARTICLE 1.2 : DEFINITION DES PRESTATIONS A ASSURER

La prestation comprend :

- L'élaboration des menus sans pain
- L'approvisionnement en repas, cuisinés en unité de production correspondant aux normes et à la réglementation en vigueur
- Le conditionnement en gastronormes
- Le transport et le déchargement sur site des repas au lieu de consommation effectués dans les conditions sanitaires
- Le co-contrôle avec l'agent responsable du site
- La fourniture de serviettes de table à usage unique pour les enfants et les adultes
- La fourniture en produits alimentaires annexes (article 2.5.6)
- Les animations thématiques sur les restaurants scolaires
- La formation du personnel
- Un stock tampon composé d'aliments en boites de conserves avec une date de péremption longue, renouvelé chaque année et en quantité suffisante pour restaurer 160 enfants (cas de grève ou de problème de livraison)

ARTICLE 1.3 : DONNEES QUANTITATIVES DU MARCHE (A TITRE INDICATIF ET NON CONTRACTUEL)

Repas scolaires lundi, mardi, jeudi, vendredi

Nombre de repas élémentaire sur une année : 22000, soit moyenne jour de 161 repas
Nombre de repas maternelle sur une année : 13460, soit une moyenne jour de 98 repas
Nombre de repas adultes : 139, soit une moyenne jour de plus ou moins 1 repas

REPAS CENTRE DE LOISIRS MERCREDI SEMAINES SCOLAIRES
Nombre de repas élémentaire sur une année : 808, soit moyenne jour de 22 repas
Nombre de repas maternelle sur une année : 770, soit une moyenne jour de 21 repas
Nombre de repas adultes : 200, soit une moyenne jour de plus ou moins 6 repas

REPAS CENTRE DE LOISIRS (2 semaines toussaint, 2 semaines février, 2 semaines printemps, 4/5 semaines été)
Nombre de repas élémentaires : 1072, soit une moyenne jour de 20
Nombre de repas maternelle sur une année : 1049, soit une moyenne jour de 19
Nombre de repas adultes : 337, soit une moyenne jour de 7

Nombre de repas Nombre moyen de repas pour enfants présentant des allergies : 9 par jour

ARTICLE 1.4 : CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT

Le présent marché confère au prestataire l'exclusivité du service des restaurants scolaires relevant de la collectivité.

II - CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

La Ville de Vailhauquès assure :

- Le réchauffage des plats et le dressage des produits alimentaires,
- Le service de restauration à table,
- L'entretien et le renouvellement des matériels de cuisines et de la verrerie,
- La fourniture des produits d'entretien, des consommables et l'entretien des locaux
- La fourniture et la livraison du pain

ARTICLE 2.1 : NATURE DES PRESTATIONS

Ecoles :

Déjeuners : 4 jours par semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) pendant la durée de la scolarité suivant le calendrier officiel et dérogatoire en vigueur.

Centre de loisirs :

Déjeuners : repas à fournir les mercredis et tous les jours pendant les vacances scolaires, suivant le calendrier d'ouverture de l'ALSH, pour les enfants en âge maternel et élémentaire.

Pour les repas en liaison froide, les conditions restent identiques à celles des écoles

Pour les pique-niques, la livraison s'effectuera au Centre de loisirs : Rue des écoles, entre 7h30 et 8h30.

Personnel communal et adultes :

Le déjeuner du lundi au vendredi sera à livré en portions individuelles durant les périodes scolaires et les vacances.
Les modalités de livraison de l'ensemble des prestations pourront être modifiées en fonction de l'évolution de l'organisation des services de restauration.

ARTICLE 2.2 : LIEUX DE DISTRIBUTION - MATERIEL

Points de livraison :

55 Rue des écoles à Vailhauquès

Matériel mis à disposition :

Le service de restauration est équipé en matériel pour stocker, entreposer et réchauffer les aliments.

L'entretien du matériel et son renouvellement sont à la charge de la Commune. Il en est de même pour la vaisselle, les plats et le petit matériel de cuisine.

ARTICLE 2.3 : COMMANDE DE REPAS – MENUS DE SUBSTITUTION - TRANSMISSION DES MENUS

Les commandes feront apparaître distinctement le nombre total de repas commandés et leur répartition.
La Commune de Vailhauquès utilisera tout moyen utile à la communication des données : Téléphone, Internet.
Les commandes respectives détaillées seront la base de facturation.

2.3.1 Période scolaire

Les effectifs prévisionnels journaliers seront communiqués au prestataire par le service scolaire de la commune selon le calendrier suivant :

Le vendredi pour la semaine suivante, y compris les repas du centre de loisirs du mercredi

2.3.2 Période de vacances

Les effectifs réels du centre de loisirs en période de petites vacances seront communiqués : 1 semaine avant le début des vacances pour les 2 semaines à venir

En période de grandes vacances, les commandes de repas se font de la façon suivante :
Pour le mois de juillet : 15 jours avant les vacances
Pour la semaine d'ouverture en Aout : la dernière semaine de juillet

2.3.3 Exceptions

Le fournisseur sera tenu de livrer à tout moment, sur simple demande de la commune des repas spéciaux (type repas froids) aux tarifs identiques et établis dans le cas où une cause imprévisible et de force majeure aurait pour conséquence le défaut de fonctionnement du système de restauration sur place (four ou réfrigérateur), l'impossibilité de manger en cantine ou d'assurer un service normal (épidémie notamment). Le prestataire s'engage à fournir ce type de prestation durant toute la période d'immobilisation du matériel défectueux, de l'indisponibilité du bâtiment, ou du cas exceptionnel.

2.3.4 Repas stock tampon – Capacité d'ajustement

- Des repas stock tampon seront livrés en début d'année scolaire pour assurer la restauration de 160 enfants. Ils comporteront des produits avec une « date limite de consommation » suffisamment éloignée dans le temps. Les produits devront être renouvelés au fur et à mesure de leur utilisation. Le menu de substitution comprendra essentiellement des produits appertisés de manière à ce qu'ils puissent être conservés dans le restaurant scolaire durant toute une année. Ils comprendront une entrée, un plat unique, un dessert.
- Le menu de substitution devra se présenter en petits conditionnements afin de permettre un ajustement pour des variations de 3 à 4 rations.

Les repas stock tampon ne seront utilisés que dans deux cas :
- Ajustement du fait de circonstances exceptionnelles liées à des événements tels que : grèves, journées pédagogiques, défaut de livraison, …
- Du choix de la commune lors d'une variation quantitative non prévue lors de la confirmation de la commande.
- Avant la fin de l'année scolaire, les repas stock seront incorporés aux repas traditionnels au fur et à mesure, de façon à reconstituer le stock avant le début de la rentrée scolaire de septembre

Le prestataire précisera également dans son offre, ses capacités d'ajustement au jour le jour en cas de besoin.
Si le prestataire doit fournir des menus d'ajustement, ceux-ci devront en priorité être identiques à ceux servis le jour même en cantine, sinon, ils devront respecter les consignes des repas habituels (qualité nutritionnelle des produits équivalente à celle des repas classiques).

2.3.5 Transmission des menus

Les menus établis au minimum pour 2 semaines, (mais de préférence au mois) doivent être transmis à la commune au moins 2 semaines avant la date à laquelle le 1er repas sera consommé.

2.3.6 Autre évènement sanitaire

Le prestataire est instruit de l'impact d'une crise sanitaire comme celle de la COVID-19 en ce qui concerne les effets sur les effectifs et la bonne exécution du marché.
Dans ces cas exceptionnels, la commune ne saurait être tenue responsable de l'annulation tardive des repas ni en supporter les conséquences financières

ARTICLE 2.4 : MODE ET DELAIS DE LIVRAISON

L'organisation du service est prévue pour une distribution des repas chaque jour au plus tard à 12h00 sur le lieu de distribution (délai nécessaire de 45 minutes de chauffe à prendre en compte).
Le prestataire s'engage à planifier ses livraisons de manière à ne pas perturber cette organisation et à mettre tout en œuvre pour la faciliter.

2.4.1 Livraisons et réceptions

La livraison devra s'effectuer le jour même avant 9h. Le réassort si nécessaire devra être livré au plus tard avant 11h pour permettre la remise en chauffe.

Les moyens de transport et le personnel nécessaire seront à la charge du prestataire. La livraison doit être effectuée par camion réfrigéré et dans les conditions d'hygiène les plus strictes au regard de la réglementation en vigueur. Le véhicule doit avoir reçu un agrément des services départementaux d'hygiène.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison précisant tous les paramètres nécessaires pour établir une comparaison avec la commande, ainsi que les conditions sanitaires et réglementaires d'un éventuel réchauffage et de distribution.

Dans le cas où une livraison serait reconnue non consommable, les produits refusés seront remplacés aux frais du prestataire.

Si une insuffisance est constatée, le prestataire devra assurer une livraison supplémentaire dans les temps impartis, afin que les services ne subissent aucune perturbation dans l'organisation du service.

2.4.2 Conditionnement

Les prestations devront être conditionnées en bacs gastronormes multi-portions non jetables. Une attention particulière devra être portée, au niveau du conditionnement, à la production de déchets.
Le prestataire devra prévoir des conditionnements collectifs permettant une utilisation optimale des matériels existants du service restauration. **Le prestataire devra s'assurer au préalable de la mise en service du marché que les bacs gastro et autres contenants rentrent bien dans le four et le réfrigérateur sans manipulations supplémentaires à effectuer par l'agent de cantine.**

- Pour les hors d'œuvres :
  - Conditionnement adéquat en bacs gastronormes réutilisables.

- Pour le plat chaud :
  - Conditionnement adéquat en bacs gastronormes acier inox uniquement, pour réchauffage et service en self. Les gastronormes doivent être compatibles avec le volume du four et leur poids doit être adapté à leur manipulation par un agent féminin.
  - Viande et légumes dans des gastronormes séparées.

♦ Pour les fromages et dessert :

- Ils peuvent être livrés emballés individuellement. Cependant, dans un souci d'économie d'emballage, le prestataire livrera de préférence des portions non individuelles.

♦ Pour les adultes :

- Conditionnement en barquette jetable individuelle (sans plastique, sans bisphénol A) pour les jours de semaines scolaires, possibilité de regroupement dans un gastronorme pour les mercredis et vacances scolaires.

♦ **Les barquettes et gastronormes devront comporter les indications suivantes :**

- Nom du produit,
- Date de fabrication et n° du lot
- Date limite de consommation,
- Temps de remise en chauffe et le procédé (avec ou sans couvercle/opercule)
- Site sur lequel il a été fabriqué
- Le lieu de provenance des produits primaires (fruits, légumes)
- Nombre de portions,
- Convive (primaire, maternel, adulte).
- L'origine des viandes

Le temps global de remise en température ne devra pas excéder 45 minutes.

Les gastronormes et bacs seront lavés sur place et remis propres à la livraison suivante.

2.4.3 Contrôle des livraisons

Les repas seront à livrer en cagettes ou directement en bacs gastro appartenant à l'entreprise déposés dans les réfrigérateurs prévus à cet effet. Ces cagettes ou les bacs devront être propres et entretenus par le prestataire.
Le prestataire assurera le déchargement jusque dans les locaux de restauration, aux frais et risques du prestataire.
Le contrôle donnera lieu à une vérification quantitative et qualitative par l'agent de restauration responsable, et en présence du prestataire ou son représentant. Si l'agent de cantine n'est pas présent lors de la livraison, le livreur devra déposer le bon de livraison en cantine et l'agent communal procèdera au contrôle dès son arrivée.

♦ <u>Vérification quantitative :</u>

Le responsable du restaurant scolaire contrôlera que le nombre de produits livrés, cuisinés ou non, est conforme à la commande

♦ <u>Vérification qualitative :</u>

Le responsable de restauration scolaire contrôlera :

- La conformité de la température des aliments livrés,
- L'intégrité des conditionnements,
- La propreté des conditionnements,
- La maturité des fruits,
- Les dates limites de consommation (DLC).

ARTICLE 2.5 : NATURE DES REPAS - GOUTERS

2.5.1 Nature des repas et prestations à assurer :

Deux propositions sont demandées : 5 composantes et 4 composantes

Le repas avec 5 composantes :

- Une entrée (crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie) ou un potage en hiver
- Un plat protidique principal (viande, poisson, volaille, œufs, légumineuse, céréales)
- Un accompagnement (légumes, féculent)
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert ou un fruit de saison

Le repas avec 4 composantes :

- La composante à supprimer devra varier à chaque repas entre fromage/laitage ou dessert/fruit de saison ou entrée/potage (crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie)

Une fois par semaine il sera proposé à tous les enfants un repas végétarien, dont le jour devra varier.

De plus, par cycle (de vacances à vacances), les familles pourront commander des repas végétariens. Les repas végétariens s'appliqueront à l'enfant pour tous les repas du cycle.

2.5.2 Gouters

Une offre devra être présentée pour le gouter du mercredi et des jours de vacances scolaires
Gouters CENTRE DE LOISIRS MERCREDI SEMAINES SCOLAIRES
élémentaire sur une année : 500, soit moyenne jour de 13
maternelle sur une année : 400, soit une moyenne jour de 11

Gouters CENTRE DE LOISIRS pour les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis (2 semaines toussaint, 2 semaines février, 2 semaines printemps, 4/5 semaines été)
élémentaire : sur une année 800, soit une moyenne jour de 20
maternelle sur une année : 800, soit une moyenne jour de 20

Ce gouter devra être équilibré, peu sucré et comprendre 2 composantes laitage/fruit/biscuits/pain/compote ou autres

2.5.3 Elaboration des repas et mise en valeur des produits

L'élaboration des menus doit être effectuée par un(e) diététicien(ne) et les menus suivront un plan alimentaire défini par le prestataire par cycle de huit à dix semaines à minima. Les coordonnées du (de la) diététicien(ne) seront communiquées à la commune et actualisées si nécessaire. Le prestataire devra fournir un plan pluriannuel de diversification des protéines.

- Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes ou altérer leurs apports nutritionnels.
- Un soin tout particulier est apporté à la préparation des légumes.
- Les viandes rôties sont cuites à point, c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.
- Les aliments doivent avoir une texture variée. Ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés.
- Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées.
- Les menus à jour fixe sont proscrits.
- Les assaisonnements doivent être simples et pas trop épicés ou trop salés.
- Des nutriments de qualités et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition en fonction des types de repas (maternelle, primaire, adulte).
- Des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs.
- Des menus garantissant les apports minima recommandés.
- Des menus assurant une bonne variété.

En outre le prestataire devra intégrer dans l'élaboration du menu les contraintes suivantes :

- Faire en sorte que, seulement un plat servi par repas, nécessite l'intervention d'un adulte auprès des élèves de maternelle,
- Veiller à ce qu'un des plats au moins corresponde au goût supposé du jeune public, ceci afin de s'assurer d'une alimentation quotidienne suffisante et de répondre au besoin nutritif des enfants lors de leur pause méridienne.
- Privilégier les produits frais et de saison.

2.5.4 Préparation des repas - Denrées

Les repas devront être cuisinés à l'avance, refroidis, puis réchauffés selon la technique de liaison froide. Dès lors, conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997, le prestataire devra disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet, ayant obtenu un numéro d'agrément vétérinaire sanitaire.
Il devra également respecter l'ensemble des règles fixées par la réglementation et la législation en vigueur en matière d'hygiène, de nutrition, de personnel et d'information du consommateur.
Les denrées utilisées dans la confection des repas devront répondre aux dispositions de la réglementation soit générales, soit particulières concernant les denrées alimentaires.

La commune sera attentive aux taux de matières grasses et adjuvants ainsi qu'a la prise en compte de l'apport en sel.

En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés.

Les plats seront préparés et cuits dans des contenants en acier inoxydable exclusivement. L'utilisation de plats en aluminium, fonte d'aluminium ou tout contenant à base d'aluminium est interdite.

Compte tenu de la Loi EGALIM, il est demandé au prestataire de prévoir des menus proposant sur une période mensuelle, 50% de produits de qualité et durables (60% pour la viande et le poisson) dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique ou de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes (label rouge, IGP, AOC, AOP…). De plus, il faudra afficher les taux en produits durables et de qualité atteints et prévoir l'information des convives

2.5.4.1. Entrée

L'entrée devra prévoir au moins 3 crudités par semaine et une crudité ou 1 potage en période hivernale. Le titulaire indiquera sa procédure de remise en température pour le potage. Sur la période d'un mois, l'entrée ne pourra être plus de 4 fois de charcuterie.
Le jambon sera un minimum de qualité supérieur « au torchon » sans couenne avec un maximum de 5% de matière grasse. Il sera sans colorant, ni sel nitrité, ni phosphate. Les saucissons secs, à l'ail et pâtés seront de qualité supérieure.

2.5.4.2. Plat principal

Le jambon de Paris et l'épaule de porc préparé à la façon du jambon de Paris ainsi que les viandes en sauce n'apparaîtront au maximum qu'une fois par semaine. Le plat protidique principal devra être au moins 3 fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge ou blanche et d'un poisson.

La viande bovine devra être certifiée d'origine française (VBF-Viande Bovine Française- et Label rouge ou équivalent), de 1ère catégorie et être 100% dans le muscle. Le rôti de bœuf sera issu de la tende de tranche ou tranche grasse.

Le sauté de bœuf sera issu du paleron, de la palette de macreuse, du gîte et basse côte (dessous de côte et collier sont exclus). Le steak haché sera pur bœuf à 15% de matière grasse.

Tous les animaux devront être exclusivement de race à viande d'origine française (Label rouge ou équivalent).

Les volailles devront être issues d'élevage plein air, nourries au grain (à défaut, sur un mode végétal excluant toute farine de viande et d'os).

Les agneaux devront être issus d'élevage plein air, alimentés sur un mode végétal (excluant toute farine de viande et d'os).

La viande de porc et d'agneau sera issue d'origine française (Label rouge ou équivalent).

Les côtes de porc seront issues exclusivement du filet et des côtes premières.

Le gigot sera issu exclusivement de l'agneau.

Les sautés seront issus de l'épaule et éventuellement de gigot.

Le collier et la poitrine d'agneau seront exclus.

Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point. Les assaisonnements devront être très simples.

Seront à proscrire les sauces lourdes, les graisses et les condiments trop épicés.

Les produits farcis à base de viande bovine doivent être de préférence réalisés avec une viande VBF, Label Rouge ou équivalent (tomates farcies, raviolis, lasagnes, hachis Parmentier …).

Les préparations à base de pané doivent être conformes aux recommandations du GEMRCN concernant les taux de lipides et doivent contenir au moins 70% de matière protidique.

Le poisson doit être sans peau, ni arrête. Les panés et beignets devront être 100% filet.

Le nom du poisson doit apparaître sur les menus, même pour celui constituant un plat élaboré (blanquette, gratin…).

Une attention particulière est portée sur la culinarité des plats protidiques (cuisson, assaisonnement, sauce…) et aussi des légumes dont la saveur doit être agréable.

Les petits os dans les viandes sont proscrits

2.5.4.3. Plat d'accompagnement

Il conviendra de mettre en alternance un plat de légumes dits « verts » (frais de saison, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre). Sur une semaine, les pommes de terre et les pâtes figureront chacun au menu une fois au maximum. Pour les légumes dits « difficiles » (épinards, brocolis, salsifis…), obligation de les associer à des féculents (dans les conditions prévues dans le PNNS).
Le plat d'accompagnement sera au maximum 2 fois par semaine des féculents.

Il conviendra de favoriser l'utilisation de légumes frais, de saison, et si possible locaux.

2.5.4.4. Fromage et laitage

Une alternance sera privilégiée entre fromage à pâte dure ou pâte molle.
De même, lorsque le laitage sera au menu, une alternance ou un choix est souhaité entre yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc, etc.…

2.5.4.5. Dessert

Le dessert sera unique (pas de choix). Il pourra être de type : fruit, pâtisserie, gâteau sec, compote, etc.…
Le dessert devra être au moins 2 fois par semaine des fruits crus. Le dessert ne sera pas plus de 4 fois sur la période de 20 jours un dessert gras (feuilletés, crème brûlée,) ou trop sucré (entremets, glaces, etc.).

Les fruits de saison sont exigés, garantis sans OGM, et doivent être de première fraîcheur et **en parfait état de maturité le jour de consommation**. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou pas assez), ils seront remplacés par le prestataire à ses frais. Ils devront être lavés et désinfectés avant d'être conditionnés en cagettes plastiques.

2.5.4.6. Prescriptions relatives aux fruits et légumes crus

- Recours à des produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations n'utilisant ni herbicide, ni pesticide et ne manipulant pas les Organismes Génétiquement Modifiés, et n'ayant subi aucun traitement après récolte pour sa conservation
- Utilisation de fruits et légumes ayant atteint leur degré de maturation optimum pour le jour de consommation prévu
- Prise en compte de la saisonnalité des fruits et légumes
- Utilisation de fruits et légumes frais de première catégorie selon les normes de qualité adoptées par l'Union Européenne
- Recours prioritaires aux produits locaux sur cette gamme

2.5.4.7. Organismes génétiquement modifiés, substances à fort potentiel allergisant et autres exclusions

Les denrées alimentaires ou les ingrédients étiquetés avec présence d'O.G.M. seront exclus ainsi que :

- Les préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques, contenant des substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide).
- Les produits allégés.
- Les exhausteurs de goût tel que : Les « Glutamate … », Les « Inosinate…», l'aspartame, etc.
- Les émulsifiants et épaississants.
- Les aliments ultratansformés

2.5.5 Les fréquences de présentation des plats

Les menus seront établis conformément aux recommandations nutritionnelles fixées par le GEMRCN en vigueur et notamment à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
Le prestataire devra fournir en Commission Cantine la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas successifs. Un tableau sera fourni chaque trimestre indiquant pour 20 repas consécutif le respect de la fréquence de présentation des plats tels que prévu par l'arrêté du 30/09/2011 :

- Les apports en fibres et en vitamines
- Les apports en calcium
- Les apports en fer et en oligoéléments
- Les apports en matières grasse
- Les apports en sucre

Ce tableau devra être facilement compréhensible.

Chaque trimestre, le prestataire devra fournir un tableau indiquant les pourcentages des :

- Produits issus de circuits courts
- Produits bénéficiant d'un sigle officiel de qualité ou d'origine ou d'une mention valorisante
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits locaux

2.5.6 Fourniture en produits alimentaires annexes

♦ Ingrédients :
Les condiments (dont le ketchup et la moutarde) seront fournis en sachets individuels.
L'assaisonnement des crudités sera fourni sous forme de bidons tout prêt en alternant, sauce moutarde, sauce vinaigre, sauce citron, sauce fromage par exemple

♦ Les pique-niques :
Des pique-niques à emporter seront à réaliser durant la période estivale. Cependant, au cours de l'année la commune pourra en commander.
Ceux-ci devront être équilibrés, variés et pratiques à transporter.
La livraison devra se faire en conditionnement isotherme et en emballage individuel fermé et identifié selon les catégories d'âge. Le prestataire fournira un pack comprenant couverts, gobelet, assiette, serviette et assaisonnement.
Si nécessaire, des glacières, en quantités suffisante, devront être fournies pour la conservation des repas et garantir la chaine du froid jusqu'à leur consommation

Le pique-nique devra être composé soit d'une formule « salade », soit d'une formule « sandwich » avec

- Un fromage individuel
- Un fruit ou une pâtisserie emballée
- Un goûter pratique (fruit, pâtisserie emballée)

Suivant les départs des groupes, la livraison devra être effectuée le matin au plus tard à 8h30.

2.5.7 Fourniture en produits annexes

Le prestataire devra fournir les serviettes de tables pour les enfants et les adultes.

2.5.8 Commission Cantine

Les menus sont établis le plus en avance possible et transmis pour avis à la collectivité.
Dans tous les cas, ils devront être adressés à la collectivité au minimum 15 jours avant leur entrée en vigueur. Tout changement doit être communiqué au plus tôt à la collectivité

La commission cantine est réunie à l'initiative de la Commune, à raison d'une par trimestre.

Y seront présents :

- Un représentant du prestataire ayant concouru à l'élaboration des menus,
- Les membres désignés par la commune,
- Un ou deux agents communaux,

- Des élus des associations de parents d'élèves.

Le rôle de la commission cantine consiste à étudier l'adéquation des menus avec le présent CCTP.
La commission devra émettre un avis sur les repas consommés de la période antérieure et formuler des propositions d'amélioration si besoin est.
Le prestataire s'oblige à donner suite aux réclamations formulées lors de la commission dans un délai fixé par celle-ci.

Le prestataire s'engage à respecter le plan alimentaire et les menus arrêtés par la Commission, ainsi que les prescriptions qualitatives et quantitatives imposées. Les menus seront proposés à la commission 1 mois avant le début de la période concernée, de manière à prendre en compte les changements éventuels.
Concernant les menus de septembre, ils seront présentés en Août.

Le prestataire peut apporter des modifications aux menus prévisionnels, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement, s'il tient le service scolaire informé.
Cependant, ces modifications ne devront, en aucun cas, modifier l'équilibre nutritionnel des repas ou nuire à la qualité organoleptique et hygiénique des repas.

ARTICLE 2.6 : QUANTITE ET REGIMES SPECIAUX

2.6.1 Grammages

Le calibrage des portions unitaires sera conforme à la loi n° 210-874 du 27 juillet 2010 et aux recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN dans sa dernière version.
L'attention du prestataire est attirée sur le respect de la différence des quantités pour les enfants de maternelle et d'élémentaire afin qu'il n'y ait pas de gaspillage.

Cependant, le prestataire s'engage, les jours de service de pâtes, à livrer un complément de barquettes à la hauteur de 10% supérieur au grammage conforme aux recommandations en vigueur.

2.6.2 Les régimes alimentaires

En principe les problèmes liés à l'intolérance alimentaire sont pris en charge par les parents d'élèves. Dans ces conditions, un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) sera signé entre les différentes parties intéressées. Le responsable communal de la cantine veille au respect du protocole. Toutefois il est souhaité que le prestataire de proposer une option pour des repas pouvant convenir aux enfants ayant des allergies alimentaires. Cette prestation n'est pas imposée, mais une évaluation financière est demandée. Le nombre de repas journalier est compris entre 3 et 9

ARTICLE 2.7 : ANIMATIONS

Le prestataire doit :
- Sensibiliser les enfants à l'éducation nutritionnelle, tout en proposant des menus simples
- Inciter à développer le goût de l'enfant (apprentissage de nouvelles saveurs).

Dans cet objectif, il devra proposer des repas à thème accompagnés d'un support pédagogique au minimum une fois par trimestre.

Les animations porteront sur les thématiques suivantes :
- Fêtes calendaires : Noël, Galette des Rois, Chandeleur, Pâques, …
- Manifestation nationale : Semaine du goût, …
- Découverte des saveurs du monde et des régions : Etats-Unis, Inde, Chine, Alsace, Bretagne...

Les modalités d'organisation et les fournitures pour la décoration seront transmises au moins une semaine à l'avance. Une fiche explicative sera fournie si nécessaire aux agents pour répondre aux questions des enfants.

Tout projet doit être proposé et validé par la Commune.
Aucun supplément de prix ne sera demandé à la Commune pour ces prestations.

ARTICLE 2.8 : DEVELOPPEMENT DURABLE

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, ses actions de sensibilisation et animations pédagogiques à destination des enfants ou impliquant les enfants comme acteurs et ses investissements en faveur de la qualité et du développement durable.

Quant à la prestation de fourniture des repas, la Commune souhaite notamment que le prestataire détaille ses engagements à :
- recourir aux circuits courts et proposer autant que possible des produits locaux et frais
- proposer systématiquement des fruits (frais idéalement) et des légumes (frais idéalement) de saison (produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée)
- privilégier les poissons recommandés par le conso-guide du WWF - Fonds Mondial pour la Nature - et issus d'une pêche respectueuse (assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf : cabillaud du Pacifique, colin d'Alaska, dorade grise de ligne, hareng, maquereau, sardine, thon germon de ligne...) mais aussi bénéficiant du label Pêche durable.
- proposer des produits du commerce équitable, distribués par les organismes reconnus par la commission nationale du commerce équitable créée par le décret n°2007-986 du 15 mai 2007. A défaut, favoriser les produits distribués par les organismes répondant aux critères énoncés à l'article du même décret, et distingués par les labels tels que Max Havelaar ou équivalent
- 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 :
- De la mise en place d'action de sensibilisation des jeunes convives
- De l'utilisation des barquettes recyclables, biodégradables ou compostables

III - RESPECT DES PROCEDURES :

ARTICLE 3.1 : FORMATION DU PERSONNEL

Le prestataire du marché s'engage à assurer la formation du personnel communal aux techniques et méthodes de réchauffage ainsi qu'aux règles d'hygiènes particulières qui s'y rattachent.

Tout nouveau personnel communal devra être formé par les soins du prestataire.

Une formation annuelle sur les méthodes HACCP devra être donnée et prise en charge par le prestataire.

ARTICLE 3.2 : CONTROLES VETERINAIRES

La collectivité se réserve la possibilité de vérifier la conformité des installations et équipements du prestataire du marché aux normes, règles d'hygiène en vigueur.
Le prestataire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté en vigueur sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.
Les résultats de ces contrôles doivent être communiqués systématiquement au service scolaire de la Commune.

La municipalité se réserve le droit, à tout moment, d'effectuer des analyses bactériologiques par un laboratoire désigné par elle. Si les résultats se révélaient non conformes à la réglementation, la dépense serait supportée par le prestataire.

Le prestataire du marché est tenu de conserver au froid pendant cinq jours minimums, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons seraient remis aux services officiels de contrôle.

Le prestataire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel et notamment celui qui manipule les denrées alimentaires.

ARTICLE 3.3 : EDITION DES MENUS

Le prestataire s'engage à signaler les produits bio, ceux issus des circuits courts, les produits locaux, ceux bénéficiant d'un sigle officiel de la qualité ou de l'origine ou d'une mention valorisante.

Le libellé de chaque mets sera simple et explicite pour les enfants. Il devra permettre une information claire pour les enfants et les parents. Le logo de la commune devra figurer sur chaque menu.

ARTICLE 3.4 : CONTACTS

Mairie
41 Rue de L'espandidou
34570 Vailhauquès
Tél : 04.67.84.40.70
Fax : 04.67.84.45.88
Madame CHEYLAN
Email : mairie@ville-vailhauques.fr

Restauration scolaire des écoles élémentaire et maternelle
55 Rue des écoles
34570 Vailhauquès
04/67/84/45/06
Agent responsable 07/72/39/40/48

Centre de loisirs
Chemin Neuf
34570 Vailhauquès
Tél : 04.67.84.12.45
Tél responsable : 06/07/19/42/26