



---

## MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET SERVICES

<p><b>FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRASCOLAIRE EN LIAISON FROIDE</b></p>
--

# **Cahier des Clauses Techniques Particulières**

### **Lot unique – Repas scolaires et extra-scolaires**

Marché à procédure adaptée (MAPA) articles L. 2123-1 et R-2123 à R-2123-8 du code de la commande publique

**Date et heure limites de remise des offres :** Vendredi 3 juillet 2026 à 12 heures

# S O M M A I R E

<b>CHAPITRE 1 – OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION</b>	<b>3</b>
1.1. Objet de la consultation	3
1.2. Période de fournitures des repas et prestations	4
1.3. Nombre de repas à fournir	4
1.4. Structure et composition des repas	5
1.5. Prestations non alimentaires	7
1.6. Fabrication – conditionnement des repas	7
1.7. Service des repas	8
1.8. Commandes – Transport – Livraisons	8
1.9. Réception des repas et denrées diverses	9
<b>CHAPITRE II – ÉLABORATION DES MENUS</b>	<b>10</b>
2.1. Chronologie et affichage	10
2.2. Distributions alimentaires hors marché	10
<b>CHAPITRE III – SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES</b>	<b>11</b>
3.1. Références générales et exigences particulières	11
3.2. Spécifications organoleptiques et gastronomiques	13
3.3. Spécifications quantitatives	13
<b>CHAPITRE IV – CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS (moyens de fonctionnement)</b>	<b>15</b>
4.1. Moyens à la charge du titulaire	15
4.2. Moyens mis à disposition par la commune	15
<b>CHAPITRE V – VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS</b>	<b>17</b>
5.1. Commissions	17
5.2. Contrôle permanent	17
5.3. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés	18
5.4. Contrôles bactériologiques des denrées	18
5.5. Suivi permanent de la qualité et mesure de satisfaction des consommateurs	18

# CHAPITRE I – OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

## 1.1. Objet de la consultation

### 1.1.1. Fourniture de denrées alimentaires

Cette consultation a pour objet la préparation et la livraison de repas conditionnés en liaison froide, destinés à la restauration scolaire et extrascolaire (vacances - Centre de loisirs) pour les élèves des niveaux maternelle et élémentaire, ainsi que pour les animateurs et les agents communaux concernés.

Le personnel communal assure, dans tous les cas, et avec le conseil du Titulaire, la remise à température des plats, la distribution des repas, ainsi que le lavage de la vaisselle et l'entretien des locaux et matériels de restauration sur le site de consommation.

Le Titulaire s'engage, dans l'exécution de sa mission, à respecter les textes législatifs et spécifications techniques en vigueur :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle
- De la réglementation européenne
- Des normes françaises

Et notamment, les textes suivants :

- Loi n°2021-1104 du 22 août 2021, portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience » ;
- Loi 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, dite loi « EGalim 1 », ainsi que loi « EGalim 2 » promulguée le 19 octobre 2021 ;
- Décret n°2019-351 du 23 avril 2019, relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Recommandation nutrition – Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) – Juillet 2015 ;
- Code rural et de la pêche maritime – Section 3 : la qualité nutritionnelle en restauration collective (Articles L. 230-5, D. 230-25, D. 230-26) ;
- Le respect des préconisations du Grenelle de l'Environnement.

Le Titulaire, qui déclare connaître les lieux et les types de clientèles, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires, en vue du bon fonctionnement du service de restauration scolaire.

### 1.1.2. Formation des personnels et conseils divers

En complément de la production des repas et de la fourniture des denrées alimentaires, le Titulaire assurera **une mission de formation des personnels communaux et intercommunaux et de conseil.**

Cette mission concernera les principaux points suivants :

- Formation selon les besoins des personnels communaux : techniques culinaires et de liaison froide, utilisation des matériels, respect des règles d'hygiène alimentaire, etc.
- Assistance à la bonne utilisation des denrées et des grammages servis.
- Conseils divers pour l'optimisation de la distribution des repas et du fonctionnement sur le lieu de consommation, ainsi que la responsabilisation du personnel communal en place.

## **Cahier des Clauses Techniques**

- Assistance à la mise en œuvre de la démarche HACCP sur le lieu de consommation, méthode d'assurance qualité.

Cette mission sera assurée pour chaque agent au moins une fois, durant la durée du marché in situ par un ou plusieurs cadres qualifiés mis à disposition par le Titulaire.

Une formation plus approfondie sera dispensée aux agents du poste cuisine.

Le coût de l'ensemble de cette prestation et tous les frais divers afférents, sont à la charge du Titulaire et devront être intégrés dans les prix de repas.

Les soumissionnaires fourniront dans leur offre un plan de formations et d'actions avec :

- ✓ le contenu détaillé de ce plan ;
- ✓ le détail des moyens mis en œuvre (humains et matériels) ;
- ✓ un calendrier prévisionnel de réalisation ;

Le Titulaire devra par ailleurs produire, annuellement, un bilan des formations dispensées.

## **1.2. Périodes de fournitures des repas et prestations**

Le Titulaire s'engage à livrer les repas du midi du service de restauration scolaire de la commune, chaque jour, du lundi au vendredi, y compris le mercredi durant la période scolaire, mais aussi pendant les petites et grandes vacances scolaires pour les usagers du Centre de loisirs.

Dans le cadre de modification des rythmes scolaires et les choix opérés par la municipalité dans ce domaine, des modifications pourront intervenir au cours de la durée du marché pour acter la livraison de repas dans le service de restauration scolaire.

Il s'engage également à fournir les repas pour les employés de la collectivité, ainsi que les personnels encadrants, et ce, toute l'année cinq (5) jours ouvrés par semaine, du lundi au vendredi, sauf durant la période de fermeture estivale et de fin d'année du Centre de loisirs.

## **1.3. Nombre de repas à fournir**

Pour information, le nombre total de repas maternelle et école élémentaire/adulte commandés pour l'année 2025 est le suivant :

PERIODE SCOLAIRE		MERCREDIS ET VACANCES		TOTAL
Maternelle	Élémentaire/Adulte	Maternelle	Élémentaire/Adulte	
16.089	29.220	4.223	6.170	<b>55.702</b>
<b>45.309</b>		<b>10.393</b>		

A titre indicatif, le nombre moyen actuel et le nombre prévisible de repas par jour et par période figure ci-dessous :

PERIODE SCOLAIRE	
<b>Lundi, mardi, jeudi et vendredi</b>	
Repas maternelle	115
Repas élémentaire/adulte	218
<b>TOTAL repas</b>	<b>333</b>
<b>Mercredi</b>	
Repas maternelle	61
Repas élémentaire/adulte	97

<b>TOTAL repas</b>	<b>158</b>
--------------------	------------

<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	
Repas maternelle	35
Repas élémentaire/adulte	50
<b>TOTAL repas</b>	<b>85</b>

## **1.4. Structure et composition des repas et prestations diverses**

### **1.4.1. Repas (Élémentaires et maternelles)**

- Composition

Les repas comprennent **5 composants**, respectant les apports obligatoires, ainsi que les recommandations émanant du GEMRCN dans le chapitre « Élaboration des menus » :

- Un hors d'œuvre
- Un plat protidique principal garni de légumes dits « verts » ou de féculents servis en alternance
- Un fromage ou une préparation lactée
- Un dessert

**Nota :** La composition des repas des maternelles sera adaptée systématiquement au niveau des grammages et, ponctuellement, pour les plats proposés lorsque ceux du menu de base ne conviendront pas pour ce type de consommateur. Concernant les adultes, le grammage reste identique à celui des élémentaires.

Pour le Centre de loisirs, les repas seront du même type que les repas des enfants (élémentaires et maternelles), sauf demandes spécifiques pour les pique-niques. L'âge des enfants inscrits devra être pris en compte pour le choix des grammages (ex. : enfants de maternelle, élémentaire).

- Le pain

**Pour les périodes scolaires, le pain est fourni par la commune du mardi au vendredi, mercredi inclus.**

En revanche, le pain est fourni par le Titulaire durant les vacances scolaires (restauration Centre de loisirs). Ainsi que tous les lundis.

### **1.4.2. Pique-niques**

Ils comprendront 4 composantes. Ils seront assimilables à des repas froids et adaptés à l'usage. Ils seront conditionnés en individuel ou en collectif, sur demande de la Commune ou du Centre de loisirs, et selon les besoins.

Ils seront de 2 types :

#### **Type 1 : sandwich**

- 1 crudité
- 1 sandwich et élément protidique
  - Nota :** Le pain sera :
    - du pain de mie pour les maternelles
    - du pain normal pour les élémentaires et les adultes
- 1 fromage ou yaourt ou laitage
- 1 fruit et/ou 1 dessert
- eau (50cl)

Conditionnement barquettes individuelles réutilisables ou biodégradables.

### **Type 2 : salade**

- 1 hors d'œuvre (crudité)
- 1 salade composée avec élément protidique
- 1 fromage ou yaourt ou laitage
- 1 fruit et/ou 1 dessert
- pain
- eau (50cl)

Conditionnement en barquettes individuelles réutilisables, recyclables ou biodégradables.

Pour les pique-niques, le matériel à usage unique (gobelets, couverts, etc.) sera fourni par le Titulaire, ainsi que les glacières de transport et sera conforme à la réglementation en vigueur sur les emballages.

### **1.4.3. Animations et repas à thèmes**

La prestation comprendra, au minimum, **trois (3)** menus de fête par an pour l'ensemble des clientèles : vacances de fin d'année, vacances de printemps et fin d'année scolaire.

Elle comprendra également, annuellement :

- un (1) repas à thème, au minimum une fois par trimestre, en alternant, par exemple, sur un pays puis sur un produit, ou une découverte de goût, repas végétarien, etc.  
Pour le repas végétarien, l'équilibre alimentaire devra être respecté.
- une (1) semaine du goût ;
- l'attention du Titulaire est attirée sur le fait de ne pas proposer de plats trop compliqués et inadaptés aux enfants.

Des animations pédagogiques seront proposées une fois par an (ex. : lutte contre le gaspillage alimentaire, l'origine des aliments, l'équilibre alimentaire). Une thématique « fil rouge » pourra être définie.

Ces animations devront avoir pour objet, entre autres, d'éduquer les enfants en matière d'équilibre alimentaire et en matière de goût. Une animation spécifique sur le gaspillage alimentaire devra être prévue.

### **1.4.5. Les repas dans le respect de l'environnement**

- **Au moins un (1) des composants bio par repas et par jour.**
- **Au moins un (1) repas végétarien par semaine** (ces repas devront être proposés sur des jours de semaine différents), sauf le mercredi.

• **En option, il est aussi demandé de présenter une offre avec deux composants bio par repas et par jour**

**Il est demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre :**

- **un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et un plan de menus sur 8 semaines, non reconductibles, sur la base des prestations définies pour les différentes clientèles.**
- **des exemples de pique-niques.**
- **des éléments précis sur les animations et repas à thème proposés.**

## **1.5. Prestations non alimentaires**

En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le Titulaire du marché assurera la fourniture des barquettes et des emballages réutilisables et récupérables par le Titulaire (par ex. bac gastro inox) ou biodégradables nécessaires au conditionnement des repas, dans le respect des préconisations en faveur du développement durable.

Le titulaire limitera ou supprimera les emballages jetables et les remplacera par des emballages réutilisables ou biodégradables.

Les serviettes jetables seront fournies par la commune.

**Il est demandé aux soumissionnaires de fournir en annexe de leur offre une note concernant :**

- **les mesures en matière d'environnement : accompagnement, recyclage, animation sur le gaspillage alimentaire, etc.**
- **les modalités de récupération des barquettes réutilisables et récupérables**

## **1.6. Fabrication – Conditionnement des repas**

### **1.6.1. Fabrication**

Les repas seront fabriqués en liaison froide traditionnelle par le personnel du Titulaire et dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

### **1.6.2. Conditionnement**

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages réutilisables (bac inox) ou biodégradables de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage, de transport et de manutention.

Les barquettes et bacs réutilisables auront un couvercle adapté permettant le respect des normes d'hygiène et de transport.

Les formats collectifs et individuels seront adaptés aux différents types de clientèles et modes de service pratiqués sur les points de consommation (service à table ou self-service).

- *Plats protidiques*

Les formats des barquettes ou bacs à utiliser sont les suivants : clientèles scolaires en service à table, barquettes de 8 portions GN 1/3 ou GN ¼ ou GN ½ 10 portions + appoint en barquettes individuelles GN 1/6 ou 1/8.

En tout état de cause, les types et formats des emballages devront être compatibles avec les capacités de **stockage froid et de remise en température, mis en œuvre dans les offices des points de consommation.**

Les barquettes devront comporter les indications suivantes :

- date de fabrication
- date limite de consommation
- nom du produit en clair et sa provenance
- quantité nette et nombre de portions
- liste des ingrédients

- temps de remise en température
- programme de remise en température et indications spécifiques éventuelles (ouvert ou fermé par exemple)
- tampon avec numéro d'agrément des Services vétérinaires.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas excéder 45 minutes, dans tous les cas de figure.

Par ailleurs, les barquettes utilisées comme supports pour le service à table, outre leur qualité alimentaire, devront avoir un aspect esthétique agréable pour la présentation des aliments.

- Préparations froides

Conditionnement en barquettes collectives de 8 portions de préférence ou 10, qui feront office de plats de service ou pas.

Tous les étiquetages devront pouvoir résister aux divers aléas du transport, aux différentes manipulations et opérations thermiques.

**Les soumissionnaires indiqueront précisément dans leur offre :**

- **la nature des emballages utilisés pour chaque composant des repas : plats protidiques, préparations froides et produits divers ;**
- **les formats des barquettes collectives et individuelles proposées pour chaque type de prestations.**

## **1.7. Service des repas**

Le dressage des préparations froides, la remise en température, les finitions et la distribution des repas seront assurés par le personnel communal en service à table.

Le Titulaire apportera ses conseils techniques permanents à ces personnels sur les méthodes de travail à appliquer.

## **1.8. Commandes – Transport - Livraison**

### **1.8.1. Commande des repas**

Les commandes de l'ensemble des besoins concernant les denrées alimentaires seront transmises par l'acheteur au Titulaire selon les modalités suivantes :

- ⇒ Une prévision mensuelle générale à M-1
- ⇒ Confirmation de commande hebdomadaire à S-1
- ⇒ Effectifs réels à J-1 à 10h00 au plus tard

Pour les périodes de vacances scolaires, les services jeunesse concernés se chargeront directement de la commande de repas auprès du Titulaire en observant les mêmes délais.

### **1.8.2. Livraison des repas**

Les repas et denrées diverses seront livrés **quotidiennement** à la cantine scolaire par le Titulaire avec ses propres moyens (véhicules), **impérativement le matin entre 5 heures et 9 heures 30 au plus tard.**

Dans tous les cas, le Titulaire mettra en œuvre un système de transport répondant à l'ensemble des normes en vigueur pour toutes les catégories de denrées, afin de garantir une hygiène et une conservation parfaites pendant toute la durée des opérations, jusqu'aux lieux de stockage.

**La livraison des pique-niques sera réalisée le matin, le jour même.**

Un stock de secours (ou des moyens à définir) par le Titulaire devra permettre, à tout moment, de faire face au service d'un nombre de repas supérieur aux commandes passées et aux dépannages divers nécessités pour les besoins du service.

Les ajustements seront impérativement effectués chaque matin entre 09h30 et 11h, dernier délai.

### **1.8.3. Repas de secours**

Le Titulaire du marché devra prévoir un repas de secours afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de livraison ou de remise en température du repas initial.

Ce stock sera géré par le Titulaire.

## **1.9. Réception des repas et denrées diverses**

Les repas et prestations diverses livrés doivent correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives de la commande régulièrement passée au Titulaire.

Le personnel communal contrôlera les fournitures (quantités et qualités) et signalera toutes les anomalies qui pourraient être constatées.

Sera établi un bon de livraison en deux exemplaires et la réception des fournitures ne deviendra effective, qu'après les vérifications réalisées par le livreur du Titulaire puis, par le personnel communal.

**Les soumissionnaires décriront, précisément et obligatoirement, dans leur offre les moyens techniques mis en œuvre pour assurer la gestion des commandes, le transport et la livraison des denrées et les dépannages éventuels, selon les prescriptions du présent C.C.T.P., ainsi que les procédures garantissant l'assurance hygiène/qualité des prestations.**

## CHAPITRE II – ELABORATION DES MENUS

### **2.1. Chronologie et affichage**

Les menus seront établis par le Titulaire, validés et signés par son diététicien par cycles de **8 semaines non reductibles** et présentés pour une période de deux (2) cycles, **un (1) mois à l'avance** à la Commune.

Le diététicien du Titulaire **participera systématiquement à chaque réunion de la commission Cantine, en moyenne deux ou trois par an.**

Le Titulaire, en début de contrat, devra établir des menus types qui seront ensuite examinés et amendés par la commission communale.

Ces menus devront être respectés impérativement, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc.), cas de figure pour lequel le Titulaire pourra alors modifier les menus, après en avoir informé les services de la Commune et obtenu leur accord. Ces modifications ne devant pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

**L'origine des viandes, les provenances des produits, le risque allergène seront affichés dans les vitrines d'affichage des menus du site de consommation. Ces informations devront être indiquées par le Titulaire sur les menus.**

### **2.2. Distributions alimentaires hors marché**

Le Titulaire s'engage à ne proposer aucune autre prestation (que celles définies précédemment) aux convives, ou autres personnes, sans autorisation expresse de la Commune.

## CHAPITRE III – SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

### 3.1. Références générales et exigences particulières

#### Références générales

L'ensemble des denrées fournies par le Titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne en vigueur, présente et à venir, soit générale, soit particulière, et notamment :

- *Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »*
- *Loi n°2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs Dite loi « EGALIM 2 »*
- *Loi 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, dite loi « EGALIM »*
- *Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime*
- *Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*
- *Recommandation nutrition – Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition GEM-RCN – Juillet 2015 :*

Par ailleurs, le Titulaire doit pouvoir, à tout moment, sur demande de la Commune justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.

#### Exigences Particulières : origine et qualité

Les exigences suivantes sont à prendre en compte par les soumissionnaires :

- Un approvisionnement des denrées utilisées pour la préparation des repas est souhaité, en priorité, auprès de **producteurs locaux** observant des modes de culture ou d'élevage **respectueux de l'environnement** ;
- Une attention particulière sera portée quant à la diversité des menus proposés, ainsi qu'à leur caractère saisonnier ;
- Les viandes bovines utilisées devront répondre aux exigences du décret n°99-260 du 2/04/99 relatif à l'étiquetage et la traçabilité et sont **exclusivement d'origine française** ;
- Les viandes de boucherie rouges et blanches seront de qualité supérieure de 1<sup>re</sup> catégorie, et fraîches uniquement. Elles seront de **provenance française**, VBF (viande bovine française) et RAV (race à viande) ;
- Les viandes sont de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par EGAlim (label rouge; produit à la ferme, produit de la ferme, fermier ; issus de l'agriculture biologique, en conversion; AOC/AOP; IGP; STG; HVE + niveau 2 ; commerce équitable) ;
- Le poulet devra être issu d'une gamme Label Rouge et proposé **au moins une fois par mois** dans les menus et pas uniquement les mercredis ;
- Pour les viandes porcines et les charcuteries, là encore, des propositions devront être présentées pour des produits soit labellisés, soit de qualité supérieure ;

#### **Cahier des Clauses Techniques**

- Une cuisine traditionnelle sera privilégiée ;
- Des menus végétariens devront être proposés hebdomadairement ;
- L'utilisation de produits frais (viandes et volailles fraîches sous vide, légumes frais pour hors d'œuvre, etc.) ;
- Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM seront exclus ;
- La cuisson préconisée sera : basse température et nouvelles techniques culinaires ;
- Les abats seront exclus des menus ;
- La teneur en matière grasse des steaks hachés sera de 15% maximum ;
- Les steaks hachés seront 100% bœuf, 100% muscle.

Les volailles seront de type labellisé, avec **56 jours minimum** d'élevage.

Le porc sera VPF (viande de porc française), labellisé, durable et de qualité.

- Le jambon sera de qualité « au torchon » ou DD supérieur, sans nitrites ;
- Les saucisses seront de qualité supérieure, boyaux naturels.

Les poissons seront des produits **frais ou surgelés**, sans arête, de qualité et variés (filets ou frais panés, pas de poissons reconstitués) et disposant de « l'écolabel pêche durable »

Les fruits et légumes

- La priorité sera donnée aux légumes frais de saison et de proximité ou surgelés ;
- Ils sont recommandés frais ou sous-vide, épluchés pour les crudités ;
- Les assaisonnements des crudités seront avec une « vinaigrette maison »
- Les fruits seront frais, de catégorie 1 ou catégorie extra. Ils seront variés et adaptés à la saison, si possible de proximité, labellisés, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et servis à maturité.

**Le Titulaire indique la provenance des producteurs de fruits et légumes, auprès desquels il s'approvisionne (raison sociale et commune).**

Les produits laitiers :

- Les fromages seront livrés en portion individuelle ou découpés en part individuelle par le personnel communal ;
- Les laitages et produits divers pour desserts (flans, crèmes, etc.) seront choisis dans des marques connues ou locales de préférence et présenteront une diversité de parfum. *L'attention du titulaire est attirée sur l'utilisation de contenants réutilisables ou biodégradables ;*
- Pour les yaourts, les arômes artificiels seront exclus.
- Le prestataire veillera à privilégier les circuits courts.

Divers : l'utilisation de plats cuisinés industriels n'est pas autorisée dans le présent marché.

**Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas, et leurs modes et lieux d'approvisionnements (raison sociale et commune).**

**Les grilles de nature des produits figurant en annexe de l'acte d'engagement devront être obligatoirement remplies par les soumissionnaires.**

### **3.2. Spécifications organoleptiques et gastronomiques**

Les menus proposés pour l'ensemble des clientèles devront être parfaitement équilibrés, pour chaque repas, sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Ils répondront aux normes minimales recommandées en vigueur ou à venir.

**Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront, au minimum, les normes du GEMRCN et/ou les recommandations officielles.**

Pour chaque plat protidique, y compris pour les produits transformés de l'industrie agro-alimentaire, le taux de protéides / lipides sera supérieur à 1,2.

Un plan alimentaire de 8 semaines minimum devra être respecté.  
Il devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés.

Les menus à jour fixe sont proscrits à l'intérieur d'un cycle de 8 semaines.

En outre, seront exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os pointus, morceaux de gélatine, de cartilage ou de tendons, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts de la clientèle enfantine.

Une attention particulière devra être portée sur les recettes proposées et la qualité de leur préparation.  
Les plats proposés devront être attractifs pour les convives auxquels ils sont destinés et goûteux.

La présentation des plats peut être simple pour favoriser les diverses opérations de transport et de remise en température mais doit toujours être soignée.

#### **Exigences particulières (fréquences) :**

##### Viandes

- Les viandes (de « 1<sup>re</sup> catégorie et plats nobles ») seront servies à une fréquence maximale de 2 fois par semaine.
- Pour la viande de bœuf, il sera servi, au minimum, 2 fois par mois des produits rôtis et braisés provenant d'animaux de race à viande
- Les viandes hachées seront limitées au maximum (1 fois par quinzaine au maximum)
- Les produits panés (non reconstitués) seront servis au maximum 1 fois par quinzaine
- La composition des plats à base de viandes hachées (raviolis, bolognaise, etc.) sera précisée dans l'offre.

##### Poissons

- La fréquence minimale sera d'une fois par semaine.

##### Frites

Les frites ou pommes rissolées seront traitées dans le four de remise en température.

##### Potage

En période hivernale (novembre à février), du potage sera servi dans le secteur scolaire, **une (1) fois par semaine au minimum**. Il sera de type frais, fabriqué par le Titulaire, les préparations industrielles seront exclues.

### Pâtisseries

Un dessert « maison » (tarte, gâteau, riz au lait) sera proposé, au moins **une (1) fois par semaine**.

### **NOTA :**

Pour tous ses achats de denrées alimentaires et dans un souci de développement durable, le Titulaire devra privilégier les circuits de distribution les plus courts possibles et utiliser un mode de transport le plus respectueux de l'environnement possible.

En cas de difficultés d'approvisionnement, il devra en conserver la preuve.

**Les soumissionnaires rempliront obligatoirement les grilles des grammages et fréquences des plats protidiques et autres composantes des menus figurant en annexe de l'acte d'engagement.**

### **3.3. Spécifications quantitatives**

Les grammages, quantités et calibrages pour les repas des enfants et adultes servis répondront, au minimum, aux recommandations spécifiées par le GEMRCN et les normes correspondantes de l'Éducation Nationale.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette, sans jus et sans sauce.

Les éléments de décoration et ingrédients divers seront également fournis en quantités suffisantes pour l'ensemble des sites (salade, persil, cornichons, olives, etc.).

## **CHAPITRE IV – CONDITIONS D’EXÉCUTION DES PRESTATIONS (MOYENS DE FONCTIONNEMENT)**

### **4.1. Moyens à la charge du Titulaire**

#### **4.1.1. Personnels à la charge du Titulaire**

Le Titulaire fournira et rémunérera les personnels qu’il estime nécessaire à l’accomplissement de sa mission.

**Le nombre et la qualification du personnel d’encadrement et du personnel spécialisé en liaison froide seront obligatoirement précisés dans l’offre.**

Le Titulaire s’engage à respecter, pour ses personnels, les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu’en matière d’hygiène et notamment de prophylaxie.

Les certificats d’aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande.

En cas de défaillance du Titulaire sur l’un des deux alinéas précédents, la Commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire, aux frais du Titulaire.

#### **4.1.2. Matériels du Titulaire**

Le Titulaire s’engage à fournir :

- Les matériels nécessaires au bon fonctionnement de la livraison des repas jusqu’au lieu de stockage de la cantine scolaire (socles rouleurs, cagettes, etc.)
- Les véhicules de transport (livraison des repas scolaires et portage à domicile)
- Les matériels informatiques et logiciels nécessaires à l’exécution de sa mission.

### **4.2. Moyens mis à disposition par la Commune**

#### **4.2.1. Locaux et matériels**

- La cuisine équipée de la cantine scolaire (locaux et matériels) pour le stockage, la remise en température et la mise en plat ;
- les matériels de distribution (chariots, self-service et autres etc.) ;
- les salles de réfectoire et les mobiliers (tables et chaises)

#### **4.2.2. Renouvellement et entretien des installations**

La Commune assurera l’entretien et le renouvellement de l’ensemble des matériels, locaux et installations utilisés pour assurer le fonctionnement du service de restauration.

#### **4.2.3. Personnels**

La Commune assurera, avec son propre personnel, l’ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration :

- prise des commandes de repas et transmission au Titulaire,
- distribution des repas,
- surveillance pendant les repas,
- nettoyage et entretien courants des locaux et matériels (offices et salles à manger).

### **Cahier des Clauses Techniques**

La Commune s'engage à ce que ce personnel soit en nombre suffisant pour assurer le bon fonctionnement du restaurant scolaire et assurera les remplacements nécessaires en cas d'absence.

#### **4.2.4. Frais d'exploitation et de gestion**

La Commune prend en charge, sur son site de distribution, l'ensemble des frais d'exploitation et de gestion du service : produits lessiviels, fluides, tenues des personnels, vaisselle et petits matériels, etc. à l'exception des emballages réutilisables ou biodégradables nécessaires au conditionnement des repas. (Produits conformes aux préconisations du développement durable : biodégradables, écologiques, recyclables et recyclés de type alimentaire, etc.) dont la fourniture est à la charge du Titulaire.

## CHAPITRE V – VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

### 5.1. LA COMMISSION CANTINE

Une **commission Cantine** sera constituée, elle jouera un rôle consultatif. Sa composition minimale est la suivante :

- un élu de la collectivité
- un représentant des parents d'élèves par école
- un représentant du personnel cantine
- un représentant du Titulaire
- le ou la diététicien(ne) du Titulaire.

Les représentants du Titulaire seront tenus de participer systématiquement à ces réunions programmées en commun.

La **commission Cantine** :

- examine les propositions de menus et le tableau des fréquences ;
- vérifie la bonne application du cahier des charges ;
- transmet à la **municipalité** et au Titulaire toutes les informations recueillies sur le terrain, relatives à l'appréciation de la qualité des repas et du service rendu.

La fréquence de réunion de la commission Cantine sera de l'ordre de deux (2) ou trois (3) fois par an.

### 5.2 CONTRÔLE PERMANENT

La Commune peut, à tout moment et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tout contrôle qu'elle jugerait nécessaire, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison)
- nutritionnelles (composition des menus et nature des denrées)
- quantitatives (grammages)
- qualitatives (aspect, goût, etc.)

Les contrôles seront effectués, soit par un agent communal mandaté par l'exécutif pour le suivi du contrat, soit par les membres de la commission Cantine. Ils pourront, outre le contrôle sur le site de consommation, se rendre dans le lieu de production du Titulaire et se faire communiquer toutes informations relatives aux spécifications contractuelles de la fourniture (fiches techniques, produits et recettes, etc.)

### **5.3. CONTROLES PAR L'INTERMÉDIAIRE DE PRESTATAIRES SPECIALISES**

La Commune a recours à la société SOCSA pour effectuer un contrôle trimestriel du restaurant scolaire et tout particulièrement de l'espace cuisine, afin de vérifier les bonnes conditions d'hygiène, analyse bactériologique à l'appui, de l'ensemble des espaces, du matériel, et aussi des conditions de stockage des aliments. De même, est effectué un contrôle de la bonne traçabilité des plats témoins et de l'enregistrement régulier des températures des fours et réfrigérateurs.

### **5.4. CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES DES DENRÉES**

Ils seront pris en charge par le Titulaire et réalisés à la fréquence minimale d'une (1) fois par semaine, dans le respect des réglementations en vigueur.

Les résultats seront transmis obligatoirement à la Commune, dès réception de ceux-ci.

Sur le site de consommation, des échantillons des prestations seront systématiquement prélevés sur le repas préparé et conservés dans les conditions réglementaires par la Commune.

### **5.5 SUIVI PERMANENT DE LA QUALITE ET MESURE DE SATISFACTION DES CONSOMMATEURS**

Le Titulaire mettra en œuvre un système de suivi permanent et journalier de la qualité des repas et du degré de satisfaction des différents bénéficiaires des repas du Titulaire.

Ce système devra être simple, efficace, ludique et systématiquement exploité en retour par le Titulaire avec un degré de réactivité rapide.

Par ailleurs, il sera réalisé au moins un (1) questionnaire de satisfaction par an. Ce questionnaire sera distribué à tous les enfants et diffusé également aux parents.

Cette enquête sera réalisée par le Titulaire et à partir d'un questionnaire accepté et validé par la Commune en commission Cantine. Elle portera sur un nombre significatif de consommateurs (20 % au minimum).

Les résultats seront présentés à la Commune dans un délai maximum d'un (1) mois après la réalisation de celle-ci.

Les réponses de ce questionnaire seront analysées lors de la réunion suivante de chaque commission Cantine. Des mesures correctives éventuelles seront décidées et mises en œuvre par le Titulaire. Les résultats seront ensuite affichés dans les vitrines d'affichage du site de consommation, des écoles, ALSH, etc.

Le coût de cette enquête sera pris en charge par le Titulaire.

**Les soumissionnaires décriront précisément les méthodes et les moyens qu'ils comptent mettre en œuvre, pour mesurer et apprécier le degré de satisfaction des consommateurs, au quotidien et annuellement (enquêtes, méthodologie, procédures, fréquence...).**

Pour le Titulaire  
Lu et Approuvé  
Signature