

CAISSE DES ECOLES PUBLIQUES

VILLE DE BRIOUDE

SERVICE DE CONFECTION ET DE LIVRAISON DE REPAS

Pour les restaurants scolaires

Jean Pradier – Borie Darles – Jules Ferry

Pour les années scolaires

2014/2015, 2015/2016, 2016/2017

Avec tranche conditionnelle pour l'année scolaire 2017/2018

CAHIER DES CHARGES

Date limite de dépôt des offres :

Le XXX 2014 à 12h00

1- OBJET

Le marché concerne la restauration des trois groupes scolaires publics de Brioude répartis sur le territoire communal. La localisation des restaurants apparaît sur le plan joint en annexe à ce cahier des charges (annexe n° 1).

A titre indicatif, une moyenne de 220 repas est confectionnée chaque jour d'école et répartie à peu près ainsi :

	Maternelle	Elémentaire	Adultes	TOTAL
Jean Pradier	21	48	1	70
Jules Ferry	24	63	2	89
Borie Darles	25	35	1	61
TOTAL	70	146	4	220

La livraison des repas commencera le jour de la rentrée scolaire des 3 années scolaires successives et s'achèvera le dernier jour de ces mêmes périodes. Il en sera de même si la tranche conditionnelle est lancée.

Nombre estimatif de repas livrés pour la tranche ferme : 70.000 au minimum
100.000 au maximum

Nombre estimatif de repas livrés pour la tranche conditionnelle : 23.000 au minimum
33.000 au maximum

2- LES MENUS

Ils devront être établis pour le trimestre et devront être soumis pour approbation, à une commission comprenant au minimum un agent de service de chaque restaurant scolaire et un responsable de la Caisse des Écoles.

Le prestataire doit s'engager :

⇒ à tenir compte des différentes particularités, à savoir :

- Allergies alimentaires (sous contrôle du médecin scolaire)

Pour cela, le prestataire devra compléter le tableau annexé au présent cahier des charges (annexe n° 2) et préciser ses possibilités d'intervention.

**Le prestataire pourra faire partie de la commission des projets d'accueils individualisés (PAI) qui sera susceptible d'être mis en place.*

⇒ à diffuser les menus dans les différentes écoles, les restaurants scolaires, la mairie (affichage hebdomadaire) ainsi que dans la presse locale sans coût supplémentaire pour la Caisse des Ecoles.

LES ANIMATIONS (optionnelles):

Le prestataire est invité à proposer un accompagnement pédagogique et des animations afin de sensibiliser les enfants à l'éveil au goût, à l'agriculture biologique et au développement durable (produits locaux/circuits courts).

Ces actions non exhaustives, pourront prendre la forme :

- D'un menu à thème par mois (dont un pique-nique en fin d'année), pour tous les rationnaires ;
- D'un petit déjeuner, offert chaque année et dans chaque école, pour les élèves de CM2;
- D'une animation en direction des plus jeunes (maternelles) afin de les sensibiliser à la diversité de l'alimentation.

Chacun de ces éléments sera mis au point avant la signature du marché.

3- LES REPAS

1. ILS COMPRENDRONT:

Un menu unique, varié et équilibré, pour l'ensemble des élèves (élémentaires, maternelles) et des adultes. Les rations du repas adulte sont similaires au repas élémentaire. Les repas maternels sont adaptés à l'âge des enfants, avec la possibilité d'aménager un plat (*ex : une escalope à la place d'une cuisse de poulet*), en rapport à leur âge et à leur degré de difficulté à manger seuls.

Les restaurants scolaires fonctionnent les : lundi, mardi, jeudi et vendredi, en période scolaire sauf exceptions liées au fonctionnement de l'Education Nationale.

MENU TYPE

1 entrée chaude ou froide

1 volaille

ou

1 viande

ou

1 poisson (une fois par semaine au minimum) - *En accord avec la législation - Provenance d'une pêche « responsable »*

**le poisson pané est à proscrire*

ou

Protéine végétale (sans soja) en privilégiant une association « légumineuses/céréales »

1 légume de saison ou féculent (ou en association)

1 fromage ou 1 produit laitier (privilégier les fromages de type : Brie, Cantal, Bleu, Saint Nectaire) - intégrer régulièrement des fromages régionaux. Limiter les fromages fondus.

1 dessert (fruit, entremet, pâtisserie maison)

Pain (en variant la qualité)

Il sera frais et livré tranché. La quantité sera adaptée au menu. Prévoir au minimum deux tranches (50gr) par élève à chaque repas

Boisson

La boisson courante est l'eau, fournie par la Caisse des Ecoles. Exceptionnellement le prestataire peut proposer une autre boisson pour les menus à thème par exemple. Mais toujours en prenant en compte le souci d'équilibre alimentaire.

Les serviettes en papier seront fournies par le prestataire ainsi que les condiments (sel, poivre, moutarde, cornichons, ketchup etc..) de préférence en portions individuelles par soucis d'hygiène et, selon la réglementation, pas en accès libre mais en fonction des plats proposés.

PROPOSITION POUR 8 REPAS

PLAT PRINCIPAL

3 à 4 viandes en variant la préparation (bouillie, rôtie, en sauce, grillée...)
et/ou 1 protéine végétale.

2 poissons (1 au minimum par semaine) *le poisson pané est à proscrire*
2 volailles

• Limiter les plats uniques (type couscous ; paella ; hachis Parmentier à une fois
par mois au maximum.

• Limiter les viandes hachées (qualité requise : 100% muscle avec teneur en MG
de 15% maximum) en prenant en compte l'éducation à la mastication des plus
grands.

ACCOMPAGNEMENT

4 légumes verts différents (en privilégiant les légumes de saisons)

4 féculents différents (suppression de pommes de terre frites en liaison froide)

PRODUITS LAITIERS

1 produit laitier par repas

4 laitages (yaourt, fromage blanc etc...)

4 portions de fromage (en
privilégiant un fromage à
pâte ferme par semaine,
Type : fourme d'Ambert,
Saint Nectaire, Cantal etc...)
et en limitant l'apport en
fromage fondu à une fois
par semaine maximum.

DESSERTS ET ENTREES

- ⇒ Pour les desserts : 2 fruits par semaine + 2 desserts autres,
- ⇒ Pour les entrées : des crudités le jour où le dessert n'est pas un fruit, de façon à
assurer une crudité (fruit ou légumes) par repas,
- ⇒ Prévoir une entrée chaude toute les deux semaines (friand, quiche, pizza...),
- ⇒ Prévoir 1 potage hebdomadaire (à base de légumes frais uniquement) du 15 octobre
au 15 mars environ,
- ⇒ Privilégier les produits régionaux et de saisons,
- ⇒ Pour des raisons techniques éviter de multiplier l'utilisation de récipients au cours
d'un même repas (ex : potage+bols et crème dessert + ramequins)
- ⇒ Dans tous les cas limiter les emballages individuels, jetables.
- ⇒ Intégrer le plan alimentaire au cahier des charges dans le respect du plan GEMRCN.

2. LES REFERENCES POUR LA VIANDE ET LA VOLAILLE :

BŒUF :	Race à viande Origine France
VEAU :	Origine France certifiée
PORC :	Origine France certifiée
VOLAILLE :	Origine France certifiée

3. POUR LES PRODUITS ET DERIVES A BASE DE VIANDES HACHEES :

- Conformément à l'article 6 du décret n°97-74, nous demandons des viandes hachées non séparées mécaniquement et sans ajouts d'abats.

4. NOUS EXIGEONS DES PRODUITS SANS OGM.

5. PRIVILEGIER L'UTILISATION DE PRODUITS REGIONAUX ET DE TERROIR

Sélection des filières au plus proche de la restauration.

6. INCLURE DANS LES MENUS DES COMPOSANTS BIO (atteindre au minimum l'objectif de 25% de produits Certifiés BIO et originaire de l'UE)

Dans un premier temps le choix devra se porter sur les produits suivants :

- ⇒ Fruits
- ⇒ Légumes
- ⇒ Pain
- ⇒ Viande
- ⇒ Produits laitiers

Il pourra évoluer par la suite sur d'autres produits, sachant que ceux-ci devront provenir dans la mesure du possible de producteurs régionaux.

7. POSSIBILITE AU RESPONSABLE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE CONSULTER LES DOSSIERS DE LA TRACABILITE DES PRODUITS SERVIS.

4- LES GRAMMAGES MINIMA EN VIANDE ET POISSON

Afin de garantir des repas équilibrés et adaptés aux enfants, le tableau suivant présente le grammage minimum idéal selon les âges (regroupés par niveau scolaire).

Poids net dans l'assiette à consommer en grammes

PRODUITS	Maternelles	Elémentaires
Viande	60	90
Volaille-pièce	60	90
Cuisse de poulet	120	140
Poisson	70	100

5- LE MODE DE LIVRAISON

La Caisse des Ecoles n'a pas fait de choix quant au mode de livraison qui serait retenu pour ce marché. En l'absence de décision figée entre liaison chaude et liaison froide, l'offre proposée sera appuyée sur l'une ou l'autre de ces méthodes mais de façon exclusive (pas de panachage possible).

Cependant, un même candidat a la possibilité, selon les termes du règlement de la consultation, de proposer deux offres, une pour chaque mode de livraison.

La note de présentation devra être détaillée, et expliciter clairement le mode opératoire choisi ainsi que toutes les modalités de mise en œuvre de celui-ci (la localisation de la cuisine centrale, le mode de transport, le mode de conditionnement etc..).

6- COMMANDES, LIVRAISONS ET CONDITIONNEMENT

Les repas sont livrés dans chaque restaurant scolaire chaque jour de restauration. Le service de restauration fonctionne en période scolaire et, sauf exception liée au fonctionnement de l'éducation nationale, les : lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Pour une livraison en liaison chaude

COMMANDES

Le bon de commande des repas à livrer est envoyé par FAX, au responsable qui sera désigné lors de la mise au point du marché, chaque matin avant 10h. Le nombre de repas est détaillé par école, par catégorie (élémentaire, maternelle, adulte) avec précision des repas spéciaux. En cas de double service le prestataire sera tenu au courant au minimum 7 jours avant sa mise en place. Les repas concernant les deux services seront clairement détaillés et identifiés sur le bon de commande.

LIVRAISON

Les repas seront livrés dans des containers réglementaires fournis par le prestataire. La caisse des écoles se réserve la possibilité d'organiser deux services par restaurants scolaires. Dans ce cas pour une meilleure gestion du service et de respect des températures les repas devront être livrés dans des containers séparés (premier et deuxième service) et clairement identifiés.

Les livraisons interviennent tous les jours, pour le jour même, sur chaque site entre 11h et 11h45 en prenant en compte les horaires des établissements scolaires. (L'école Borie Darles terminant un quart d'heure après les autres il paraît judicieux qu'elle soit livrée en dernier.)

A la livraison des repas, un relevé de températures des produits sera effectué et enregistré conjointement par les agents de la Caisse des Ecoles et du prestataire, suivant la législation en vigueur. Les documents sont fournis par le prestataire.

Le transport des repas sera effectué par le prestataire conformément aux conditions réglementaires d'hygiène et de conservation en vigueur.

Des pénalités sont prévues pour retard d'exécution, mais celles-ci ne doivent pas être répétitives dans le temps.

RECUPERATION DU MATERIEL

Le matériel qui a servi à la livraison est récupéré, sur chaque site, en laissant le temps nécessaire aux agents pour le nettoyage au-delà de l'accueil méridien :

A titre indicatif :

- 14h30 au restaurant Jean Pradier
- 14h45 au restaurant Jules Ferry
- 15h00 au restaurant Borie Darles

CONDITIONNEMENT

Les repas sont conditionnés en bacs dits « gastros » pour ce qui concerne les plats principaux. Il est possible, pour les entrées, fromages et desserts, que les aliments soient conditionnés en portions individuelles, en limitant autant que possible des emballages jetables.

Le matériel supplémentaire (autre que celui inclus dans le prix du repas) nécessaire au maintien au chaud ou au froid fait l'objet d'une variante obligatoire (titre 8 du présent cahier des charges).

Pour une livraison en liaison froide

COMMANDES

Les commandes des repas sont effectuées pour une semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi). Elles seront fournies au prestataire le mardi qui précède la semaine concernée. Une confirmation journalière des commandes sera effectuée par FAX chaque matin avant 9h. Une modification exceptionnelle peut être envisagée en fonction des possibilités du prestataire.

LIVRAISON

Les repas seront livrés dans des containers réglementaires fournis par le prestataire. Les livraisons interviennent tous les jours, pour le jour même sur chaque site (restaurants scolaires Jean Pradier, Borie Darles Jules Ferry) et au plus tard à 10h30 sur le dernier site. En l'absence d'agent pour réceptionner les denrées, le prestataire se trouvera en possession de clés permettant d'accéder aux locaux.

La caisse des écoles se réserve la possibilité d'organiser deux services par restaurants scolaires. Dans ce cas pour une meilleure gestion du service les repas devront être livrés dans des containers séparés (premier et deuxième service) et clairement identifiés.

A la livraison des repas, un relevé de températures des produits sera effectué et enregistré suivant la procédure mise en place par le prestataire.

Le transport des repas sera effectué par le prestataire conformément aux conditions réglementaires d'hygiène et de conservation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Les repas sont livrés de préférence en bacs de grande capacité « type Gastro » permettant la remise en température selon la réglementation en vigueur.

Sur chaque bac devront être renseignées les indications suivantes :

Nom du produit ; date de fabrication ; DLC (date limite de conservation); Indication sur la méthode et temps de réchauffage.

Concernant la remise en température le prestataire s'engage à dispenser une formation aux agents du service Education Jeunesse, et d'assurer un suivi.

Le matériel nécessaire au stockage et au réchauffage des plats fait l'objet d'une variante obligatoire (titre 8 du présent cahier des charges)

Toutes ces modalités seront mises au point avec le prestataire retenu avant la signature du marché.

7- SUIVI DE L'HYGIENE

- Le prestataire devra faire parvenir le compte rendu des visites d'hygiène.
- Contrôles d'Analyses microbiologiques : (arrêté du 27/09/1997)
 - Produits de départ : faire parvenir le compte rendu des contrôles
 - Produits d'arrivée : faire exécuter une fois par trimestre un contrôle aux frais du prestataire.

LE PRESTATAIRE DEVRA FOURNIR SON CERTIFICAT D'AGREMENT **CEE** ET DE METTRE A DISPOSITION SON GUIDE DE PROCEDURE **HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point)**.

Il devra également tenir à disposition les comptes rendus des analyses d'hygiène réalisées sur sa cuisine centrale.

8- VARIANTE OBLIGATOIRE

En cas de liaison chaude :

Le prestataire doit pouvoir fournir :

- ⇒ le matériel nécessaire, pour que le repas soit transporté, livré et servi dans de bonnes conditions d'hygiène et de températures : containers de maintien en température, chauffe-plats....
- ⇒ Dans chaque restaurant scolaire, un matériel de stockage approprié pour les produits frais et le maintien au chaud des plats.

Si ce matériel n'est pas inclus dans le prix du repas, il doit faire l'objet de la variante obligatoire.

En cas de liaison froide :

Le prestataire doit pouvoir fournir :

- ⇒ le matériel nécessaire, pour que le repas soit livré, stocké dans chaque restaurant scolaire, réchauffé et servi dans de bonnes conditions d'hygiène et de températures. (Containers de transport, chambre froide pour la conservation des aliments, four de remise en température etc...)

Dès lors, à la demande de la Caisse des Ecoles Publiques, le prestataire s'engage à fournir une formation aux agents sur l'utilisation de ce matériel, en fonction du mode de livraison choisi.

Fait à Brioude, le XXXX 2014
La Représentant du Pouvoir Adjudicateur