



**CAHIER DES CHARGES
POUR UN SERVICE DE RESTAURATION DANS LA CANTINE MUNICIPALE
Années scolaires 2014-2015 et 2015-2016**

Ecole Publique de l'être - Rue Longuève - St-George-de-Reintembault

Objectif :

Assurer une restauration de qualité pour les enfants scolarisés sur la commune de St-Georges- de-Reintembault en cycle 1-2 et 3 (enfants de 2 ans à 11 ans), à partir du 2 septembre 2014.

Préambule :

La pause méridienne apparaît de plus en plus comme un temps pédagogique spécifique et qui doit être pensé dans sa mise en œuvre. « *Le temps du repas en milieu scolaire est un temps spécifique pour l'enfant. C'est un moment de coupure dans le rythme du travail scolaire. Le milieu de journée est synonyme de fragilité et de vulnérabilité pour l'enfant. Il correspond à un creux d'énergie.* » (CEMEA - Bretagne). Ce temps doit offrir une atmosphère de calme et des conditions de convivialité pour remplir son rôle réparateur. C'est la tâche qui est dévolue au personnel municipal qui a en charge l'animation, c'est-à-dire la responsabilité de donner une âme à ce qui va se vivre durant ce temps du repas.

Pour donner du sens à cette démarche, qui est basé sur l'humain et la vie en société, la municipalité a pour volonté que le fournisseur qu'elle retiendra, propose des menus et des aliments qui permettent, **sanitairement, qualitativement et gustativement**, de faire de ce temps, un **moment de qualité**, auquel l'enfant aura envie de participer.

Aussi, le choix du restaurateur se fera à partir de 3 critères essentiels :

1. LA QUALITE
2. L'ADAPTATION
3. LE TARIF

Explication des critères retenus :

LA QUALITE

1/5

Notre demande est que le fournisseur qui assurera la restauration ait le souci de proposer de bons produits, bien préparés, dans le respect de la réglementation en vigueur, dont le GEMRCN, c'est à dire :

- propose des plats qui respectent la saisonnalité des produits (*pas de tomates en plein hiver, par exemple*), et notamment des fruits et des légumes de saison et dans la mesure du possible, issus de l'agriculture biologique et locale.
- travaille au maximum avec des produits frais en légumes (crudités notamment) et en fruits, afin de garder des produits naturellement riches en vitamines
- recherche une variété dans les plats proposés pour travailler sur l'éducation du goût de l'enfant, tout en restant sur des plats simples afin de laisser la possibilité de découvrir le goût des aliments indépendamment les uns des autres et leur laisser la possibilité d'avoir une progression à leur rythme dans l'introduction de nouveaux aliments. Les salades composées ou jardinière de légumes sont, de ce fait, à introduire progressivement en cours d'année.
- Pour faire en sorte que les enfants acquièrent « *une compétence alimentaire* » autour des nouveaux produits, ou des plats « traditionnellement » mal aimés des enfants il est essentiel de penser à la façon dont les enfants vont être en contact avec de nouveaux aliments ou de nouveaux plats : Prévoir un aliment « *rassurant* » (pomme de terre, riz, pâtes...), connu dans le plat à côté de l'aliment nouveau, et ne pas introduire 2 aliments nouveaux dans le même repas.
- respecte un équilibre dans les menus selon les normes du GEMRCN (équilibre sur 20 repas successifs)

Pour respecter les goûts des jeunes convives et amener les enfants à faire des choix variés :

- propose un plateau de fruits plutôt qu'un seul fruit en dessert,
- propose plusieurs sortes de fromages (plutôt qu'un seul fromage), ou un choix fromage ou yaourt,
- propose régulièrement des légumineuses dans les menus,
- veille à avoir une offre qui permette qu'un choix soit possible à chaque table (le service se fait à table et non en ligne de self)
- veille à ce que les plats proposés lors d'un menu permettent leur consommation sur une durée d'une demi-heure, sans presse, temps d'épluchage (le cas échéant) compris.
- soigne la présentation des plats proposés.

Pour respecter les obligations du Grenelle de l'environnement de 20% de produits biologiques servis à l'horizon 2015, veiller à respecter ce taux en moyenne sur les repas servis mais pas obligatoirement à chaque repas. Dans la mesure du possible, le prestataire s'attachera à se fournir en circuits courts sur ces produits.

Enfin, une attention particulière sera apportée pour introduire les produits laitiers et carnés issus de la filière Bleu-Blanc-Cœur, dans les menus.

Au cours de ces 2 années, nous souhaitons que la commission enfance-jeunesse de la municipalité puisse avoir des temps de travail avec une diététicienne et le fournisseur de repas afin de travailler ensemble sur l'amélioration en continue du service rendu.

1 trimestre dans l'année, le fournisseur fournira ses factures du trimestre ou toute autre preuve permettant d'attester la part réelle de produits d'origine biologique ainsi que ceux issus de la filière Bleu-Blanc-Cœur, composant les repas servis.

En cas de non respect de cette clause environnementale d'exécution, une pénalisation financière sera appliquée sur la dernière facture de chaque année scolaire. Elle sera équivalente à 1% du montant annuel de la facturation des repas.

L'ADAPTATION

Notre demande est que le fournisseur qui assurera la restauration accepte **d'ajuster sa prestation à un nombre variable de couverts**, afin de limiter le gaspillage et les dépenses inutiles.

Il conviendra de définir ensemble, prestataire et municipalité, **les délais dans lesquels seront communiqués le nombre de couverts à préparer** pour permettre une gestion optimum des dépenses de chacun.

En cas de faible effectif (neige, grève...) le menu peut être revu le jour même par le fournisseur.

Les menus seront proposés au moins 1 semaine à l'avance. Ces menus devront traduire une recherche dans l'élaboration des plats et dans la variété. Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de faire modifier certains éléments du menu si nos critères ne sont pas respectés.

Une transmission par mail sera faite au secrétariat de la Mairie pour que les menus puissent être mis en ligne sur le site Internet de la commune. L'adresse mail où envoyer cette information est : mcc@stgeorgesrlt.org

Sur ces menus devront être indiqués l'origine de la viande bovine, la filière Bleu Blanc Cœur (BBC) si nécessaire et les produits biologiques (AB) présents dans le menu. Il peut être intéressant d'y faire figurer vos fournisseurs lorsqu'ils sont locaux.

En cas **d'allergie alimentaire**, un **protocole médical** déterminera avec le fournisseur les adaptations à apporter au menu, pour l'enfant concerné par l'allergie.

Le contrat sera passé pour une durée de 2 ans, avec évaluation annuelle sur la base des 3 critères précédemment énoncés. La possibilité de rompre le contrat sera possible si l'un de ces 3 critères n'est pas satisfaisant.

LE TARIF

Le tarif proposé fera apparaître un prix part adulte et un prix part enfant, sans distinction d'âge.

Le grammage des parts enfants se basera sur la quantité préconisée « enfants du primaire » par le GEMRCN + 10% (supplément autorisé).

Il convient de préciser si la livraison est comprise ou non.

Les repas servis aux adultes et aux enfants doit être le même, pour des raisons pédagogiques vues avec les services municipaux.

Mairie - 2, rue Jean Janvier 35420 ST GEORGES DE REINTEMBault

Lundi mardi jeudi 8h30-12h 14h-17h30 vendredi 8h30-12h 14h-16h samedi 9h-12h

☎ 02.99.97.03.72

📠 02.99.97.11.05

<http://www.saint-georges-de-reintembault.fr>

mcc@stgeorgesrlt.org

CAHIER DES CHARGES
POUR UN SERVICE DE RESTAURATION A LA CANTINE MUNICIPALE
Année scolaire 2014 - 2015 et 2015 -2016
Ecole Publique de l'être - Rue Longuève - St Georges de Reintembault

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE NOTRE DEMANDE

Composition des repas :

Une entrée
Un plat protidique
Un ou 2 légumes
Fromage et/ou dessert

Un produit laitier devra être proposé à chaque repas. S'il s'agit de fromage, une variété de fromage devra être proposée.

Il est proposé un plateau de fruits plutôt qu'un seul fruit en dessert.

Des légumineuses sont régulièrement proposées.

Les sauces et condiments sont compris dans la prestation, mais ne seront pas mis à disposition en libre service.

Le pain et la boisson sont à la charge de la mairie.

Nombre de repas à assurer

100 repas enfants et 5 repas adultes en moyenne par jour scolaire (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

Période

Tout le temps scolaire 2014-2015 et 2015-2016

Mode de liaison

Liaison chaude afin d'avoir des repas préparés essentiellement le jour même.

Mode de conditionnement

Les plats seront prévus directement pour être mis sur des tables de 6 enfants. Le nombre de convives adultes et enfants vous sera précisé quotidiennement.

Mode de livraison : 2 possibilités

- Livraison assurée par le fournisseur, prestation comprise dans le tarif
- Livraison assurée par la commune, le calcul du coût du transport sera alors évalué pour être intégré au tarif final et constituera l'élément de comparaison avec les autres prestataires. Le repas doit être prêt à emporter pour 11H15.

Heure de service des repas

12H : maternelle -
13H : primaire.

5/5