



**CAHIER DES CHARGES
POUR LE SERVICE DE RESTAURATION DE L'ACCUEIL DE LOISIRS
Repas du midi et gouters.
Année scolaire 2013-2014**

Accueil de Loisirs - St Georges-de_Reintembault

Objectif :

Fourniture de repas du midi, et du goûter de l'après midi.

Assurer une restauration de qualité pour enfants accueillis au centre de Loisirs sur la commune de St-Georges-de-Reintembault (enfants de 2 ans à 12 ans), à partir du 2 septembre 2013.

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

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 ainsi laisser aux enfants 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 au cours de l'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...), dans le plat à côté de l'aliment nouveau, et ne pas introduire 2 aliments nouveaux dans un 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 des plateaux de fruits plutôt qu'un seul fruit en dessert.
- propose plusieurs sortes de fromages (plutôt qu'un seul fromage) ou un choix fromage et 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. **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 composant les repas servis.**

Les goûters : céréales, fruits, produits laitiers, en alternance et de façon complémentaire au repas du midi.

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 non prévisible (neige, ...) le menu peut être revu le jour même par le fournisseur.

Les menus seront proposés au moins 2 semaines 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 indiqués l'origine de la viande bovine et les produits biologiques 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 est passé pour une durée de 1 an, 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 apparaitre un prix part adulte et part enfant, sans distinction d'âge.

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 questions pédagogiques vues avec les services municipaux.

CAHIER DES CHARGES
POUR UN SERVICE DE RESTAURATION DANS LE CENTRE DE LOISIRS
Centre de Loisirs - St Georges de Reintembault

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE NOTRE DEMANDE

Composition des repas : 4 ou 5 plats dont un plat principal

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.

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

Une attention particulière sera apportée

- pour garantir les apports en calcium, en fer et en oligo-éléments
- pour limiter les apports en matière grasses saturées.
- pour limiter les apports en sucres simples
- pour consommer des produits issus de l'agriculture biologique locale, toutes les fois où cela est possible

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

Composition des goûters :

Ceux-ci sont un complément au repas du midi.

Le nombre sera précisé la veille. Estimation à 1000 goûters annuels.

Nombre de repas à assurer

Environ 2 000 repas enfants annuels et 500 repas adultes annuels, répartis de la façon suivante (en moyenne) :

Le mercredi : 18 repas enfants et 3 adultes,

Petites vacances : 25 enfants et 5 adultes,

Mois de Juillet : 35 enfants et 7 adultes,

L'accueil de Loisirs est fermé en août et aux vacances de Noël,

Période

Mercredi et vacances scolaires (sauf vacances de Noël, et mois d'août) de l'année scolaire 2013-2014.

Mode de liaison

Liaison froide.

Mode de conditionnement

Les plats seront prévus directement pour être mis sur des tables de 8 enfants.

L'horaire d'enlèvement de la marchandise sera précisé. (10 heures si possible)

4/4