



**Commune de Saint-Julien-en-Vercors**  
**Marché public de prestations de services**

---

**Cahier des Clauses Particulières**

Pouvoir adjudicateur :

Commune de Saint-Julien-en-Vercors

Objet du marché :

Fourniture et livraison des repas de la cantine scolaire communale à partir de l'année scolaire 2024/2025

Date limite de remise des offres

4 juin 2024 à 12h00

## **SOMMAIRE**

### **DISPOSITIONS GENERALES**

Article 1- Identifiants	page 4
Article 2 - Objet du Marché	page 4

### **CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

ARTICLE 1 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ	page 4
ARTICLE 2 – DÉLAIS ET CONDITIONS D’EXÉCUTION DES PRESTATIONS	page 5
ARTICLE 3 – VÉRIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS	page 5
ARTICLE 4 – PRIX ET VARIATION DANS LES PRIX	page 6
ARTICLE 5 - ASSURANCES	page 8
ARTICLE 6 – RÉSILIATION DU MARCHÉ	page 8
ARTICLE 7 - DROIT	page 9

### **CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

#### **Chapitre 1 – Missions du prestataire**

Article 1 : Contenu de la prestation	page 9
Article 2 : Procédure de restauration	page 9
Article 3 : Obligations du prestataire	page 9
Article 4 : Continuité du service public	page 10

#### **Chapitre 2 – Les menus**

Article 1 : Produits issus de l’agriculture biologique et exigences particulières	page 10
Article 2 : Elaboration des menus	page 11
Article 3: Communication des menus	page 11
Article 4: Règles alimentaires	page 11
Article 5: Composition des menus	page 12
Article 6 : Suivi et évaluation	page 14
Article 7 : Prescriptions relatives à la qualité des plats et des denrées alimentaires	page 15
Article 8 : Prescriptions relatives aux quantités	page 17

<b>Chapitre 3 - Conditionnement</b>	page 18
<b>Chapitre 4 – Commandes, livraisons et stockage des denrées</b>	
Article 1 – Commandes	page 18
Article 2 – Livraisons	page 19
Article 3 – Stockage	page 19
<b>ANNEXES</b>	page 20

## **DISPOSITIONS GENERALES**

### **Article 1 - Identifiants**

Collectivité: Commune de Saint Julien en Vercors  
Mairie 120 rue de la Bascule 26420 Saint-Julien en Vercors  
Tél: 04 75 45 52 23 / mail: mairie.stjulienvercors@wanadoo.fr

Type de marché: Appel d'Offre Ouvert en application des articles L.2124-2, R.2151-6 à R.2151-16, L2152-1 à L.2152-6, R2152-1 et R.2152-2 du Code de la Commande Publique.

### **Article 2 - Objet du Marché**

Le présent Appel d'Offre a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas au restaurant scolaire de l'école maternelle de Saint-Julien-en-Vercors, faisant partie du Regroupement Pédagogique Intercommunal de Saint-Martin Saint-Julien-en-Vercors. Les repas sont servis dans la salle communale du Fouillet.

Le marché est conclu pour une durée de 1 an à compter du 1er septembre 2024. Il sera renouvelable par reconduction expresse et par période annuelle dans la limite de deux fois (soit jusqu'au 31 août 2027).

Les prestations attendues comprennent la fourniture et la livraison de repas pendant le temps scolaire (école située en zone A) évalués entre 2 900 et 3 100 repas par année scolaire (moyenne 22 enfants / jour), pour des enfants de 3 à 6 ans.

Les repas sont fournis à onze heures quatre fois par semaine : lundi – mardi – jeudi – vendredi  
Le service à table est assuré par le personnel communal.

## **CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

Le marché est passé sans engagement sur des quantités minimum et/ou maximum. Les bons de commande seront émis par le pouvoir adjudicateur (secrétaire de mairie de Saint-Julien en Vercors) au fur et à mesure des besoins.

### **ARTICLE 1 – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ**

#### **Article 1.1 Pièces particulières**

- L'Acte d'engagement (AE)
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P)
- Le Bordereau de prix unitaire

## **Article 2.2 Pièces générales**

- Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services en vigueur au moment de la signature du marché (CCAG),
  - Cahier des Clauses Techniques Générales applicable aux marchés de fournitures et de services en vigueur au moment de la signature du marché (CCTG).
- Ces pièces, bien que non-jointes au dossier, sont réputées connues de l'Entreprise.

## **ARTICLE 2 – DÉLAIS ET CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS**

### **Article 2.1 Dispositions générales**

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché ainsi qu'aux normes nationales et européennes.

Le descriptif des prestations et spécifications techniques est indiqué dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Concernant les frais de transports, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port). Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent au titulaire.

### **Article 2.2 Pénalités**

Le titulaire s'engage, pendant la durée d'exécution du marché, à assurer régulièrement la continuité du service. Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre la commune de Saint-Julien-en-Vercors et le titulaire ne pourront être évoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

#### ***2.2.1 - Pénalité pour retard d'exécution :***

Sauf en cas de force majeure ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 200 € TTC par heure de retard sera appliquée, sans mise en demeure préalable. Toute heure commencée est décomptée comme heure pleine. Les pénalités seront déduites du montant de la facture qui suit.

#### ***2.2.2 - Pénalité d'indisponibilité :***

En cas de défaillance du titulaire, la commune de Saint Julien en Vercors assurera le service aux frais et aux risques du titulaire, par toutes personnes et tous moyens appropriés.

Dans l'hypothèse où la collectivité se trouverait du fait de la non exécution du marché par le titulaire dans l'obligation de s'adresser à un autre fournisseur, les dépenses en résultant seraient automatiquement déduites de la facture la plus proche présentée par le titulaire.

## **ARTICLE 3 – VÉRIFICATION ET ADMISSION DES PRESTATIONS**

### **Article 3.1 Opérations de vérification**

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées dans l'office par l'agent désigné à cet effet au moment de sa prise de service. Elles consistent à vérifier :

- la conformité entre la quantité définie au marché ou sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison ainsi que celle effectivement livrée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le pouvoir adjudicateur peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison.

- la conformité des fournitures livrées avec les spécifications de la commande.

Si les fournitures ne sont pas conformes, elles sont refusées et doivent être remplacées immédiatement par le titulaire.

### **Article 3.2 Admission**

L'admission est prononcée par l'agent communal en charge de la cantine scolaire dans les conditions prévues à l'article 25-1 du CCAG-FCS.

### **Article 3.3 Constatation de l'exécution de la prestation**

Au moment de la livraison, l'agent communal signe le bon de livraison présenté par le représentant du titulaire du marché dès que les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives ont été effectuées.

### **Article 3.4 Non-conformité**

En cas de non-conformité, les denrées seront refusées et devront être remplacées immédiatement par le titulaire sur demande verbale ou écrite du pouvoir adjudicateur ou de son représentant.

En cas de contestation, le titulaire en sera informé sur le champ afin qu'il puisse, le cas échéant, identifier le lot, relever les éléments et régler le litige en accord avec la personne publique.

## **ARTICLE 4 – PRIX ET VARIATION DANS LES PRIX**

### **Article 4.1 Caractéristiques des prix pratiqués**

Les prix sont réputés comprendre les frais de livraison et toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations ainsi que tous les frais afférents à la bonne exécution et tous les frais découlant de l'application du Cahier des Clauses Techniques Particulières.

Le candidat est réputé s'être entouré de tous les renseignements nécessaires à l'établissement de ses prix et des conditions particulières liées à l'exécution du présent marché.

Avant la remise de l'acte d'engagement, le soumissionnaire prendra le soin de signaler par écrit toute anomalie ou insuffisance qui lui apparaîtrait dans l'exécution prévue. En aucun cas, le titulaire ne pourra arguer des imprécisions, des erreurs, des omissions ou des contradictions du Cahier des Clauses Particulières ou d'un autre document contractuel pour justifier une demande de supplément.

Le marché est un marché à prix unitaire.

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires dont le libellé est donné dans le bordereau des prix unitaires aux quantités réellement exécutées.

### **Article 4.2 Variation dans les prix**

Les répercussions sur les prix du marché des variations des éléments constitutifs du coût des prestations sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

#### **4.2.1 Type de variations des prix**

Les prix sont réputés fermes la première année du marché et ensuite révisibles lors des reconductions du marché.

#### **4.2.2 Mois d'établissement des prix du marché**

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des offres; ce mois est appelé « mois zéro ».

#### **4.2.3 Choix des index de référence**

L'indice retenu pour apprécier l'évolution des différents éléments représentatifs du coût des prestations est le suivant :

Indices	Definition	Identifiant INSEE
I	Indice des prix à la consommation - Ensemble des ménages - France métropolitaine - par fonction de consommation - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire	001765066

Publié par l'INSEE

Les prix seront révisés automatiquement de plein droit et sans formalité, le 1<sup>er</sup> septembre de chaque année civile, et pour la première fois le 1<sup>er</sup> septembre 2025 par l'application de la formule suivante :

$$P = P_o \times I/I_o$$

Où :

**P** = prix de facturation HT révisé (révision à la date anniversaire du marché)

**P<sub>o</sub>** = prix initial du marché en euros HT pour la première révision, puis prix en euros HT résultant de la révision précédente (pour les révisions suivantes).

**I** = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE

**I<sub>o</sub>** = même indice, valeur en vigueur à la date d'ajustement de l'année n-1

#### **Article 4.3. Mode de règlement**

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai global de 30 jours (décret n° 2008-1355 du 19 Décembre 2008 de mise en œuvre du plan de relance économique dans les marchés publics) à compter de la date de réception des factures.

Le paiement se fera par mandat administratif.

Le taux des intérêts moratoires dus au titre de dépassement des délais de paiement est celui de l'intérêt légal.

#### **Article 4.4 Présentation des demandes de paiement**

Les montants dus par la Commune de Saint-Julien en Vercors au titulaire sont payés conformément aux règles de la comptabilité publique. Les factures afférentes au marché seront

établies en deux exemplaires, un original et une copie, portant outre les mentions légales les indications suivantes :

- Le nom, le numéro SIRET et l'adresse du titulaire ;
- Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement ;
- Le numéro et la date du marché et de chaque avenant éventuel ;
- Le détail des prestations exécutées ; La fourniture livrée et la quantité
- Le montant hors TVA ;
- Le taux et le montant de la TVA ;
- La date et la signature du titulaire ;

Elles seront adressées à la mairie de St Julien en Vercors,  
120 rue de la Bascule 26420 SAINT JULIEN EN VERCORS.

La facturation sera mensuelle. Elle sera présentée dans les dix jours qui suivent la fin du mois d'exécution de la prestation.

## **ARTICLE 5 - ASSURANCES**

Dans les 15 jours à compter de la notification, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code Civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

Le titulaire devra souscrire les assurances nécessaires pour garantir ses risques de responsabilité civile, notamment pour tous risques d'intoxication alimentaire.

Le prestataire est tenu de souscrire auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché.

Le titulaire du marché sera tenu de présenter une copie de la police souscrite à cet effet et présentera chaque année une attestation délivrée par sa compagnie d'assurances justifiant le paiement de la prime correspondante.

## **ARTICLE 6 – RÉSILIATION DU MARCHÉ**

### **Article 6.1 Redressement judiciaire**

Le titulaire est tenu d'informer le pouvoir adjudicateur de ses difficultés qui peuvent avoir une incidence sur l'exécution de son marché : mise en redressement ou liquidation judiciaire. Dans les deux cas, le titulaire devra fournir toutes les justifications nécessaires (copie du jugement du Tribunal de commerce ...).

### **Article 6.2 Résiliation du marché**

Sans préjudice du chapitre 6 du CCAG-FCS, et conformément à l'article 47 du code des marchés publics, le marché est résilié aux torts exclusifs du titulaire lorsque les documents ou renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 sont inexacts ou lorsque le titulaire refuse de produire les pièces prévues aux articles D 8222-5 ou D 8222-7 et 8 du code du travail conformément au 1° du I de l'article 46 du code des marchés publics.

La résiliation du marché est alors prononcée par le pouvoir adjudicateur, sans que le titulaire ne puisse prétendre à indemnité, dans les conditions prévues par le CCAG-FCS

Le présent CCAP, prévoit, conformément à l'article 36 du CCAG—FCS que le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par



sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

## **ARTICLE 7 - DROIT**

Dans le cas où un règlement amiable, entre les parties, des différends ou litiges susceptibles d'intervenir en cours d'exécution ne serait pas possible, le tribunal compétent sera le tribunal administratif de Valence.

En cas de litige, le droit français est seul applicable.

## **CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

### **Chapitre 1 – Missions du prestataire**

#### **Article 1 – Contenu de la prestation**

Les missions du prestataire sont:

- élaboration des menus
- application de spécificités qualitatives et quantitatives
- sélection et fourniture de denrées alimentaires
- grammages contractuels
- confection, livraison et stockage des repas en liaison chaude
- conditionnement
- principe de commande
- transport et stockage en liaison chaude
- application de la réglementation en vigueur

Le prestataire déclare connaître parfaitement les points de livraison et les points d'accès correspondants, voir tableau en annexe.

#### **Article 2 - Procédure de restauration**

Les repas seront préparés par le Prestataire selon le principe de liaison chaude dans le respect des prescriptions sanitaires en vigueur. A cet égard, le Prestataire s'engage à respecter les dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance et les normes européennes constituant le « Paquet Hygiène ».

La préparation des repas se fera depuis une cuisine équipée répondant aux normes en vigueur.

#### **Article 3 – Obligations du prestataire**

Le prestataire présentera des menus variés qui devront satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des convives et à leur activité. L'élaboration des menus prendra donc en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides.

De plus, les menus devront être conformes aux prescriptions qualitatives mentionnées dans le présent CCP.

Dans le respect de la loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, de l'article L230-5 du code rural, les menus seront établis par référence aux recommandations publiées par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition version 2.0 - juillet 2015 relatives à la nutrition et répondre aux objectifs fixés dans le Programme National Nutrition Santé 2.

Dans le respect de la loi Egalim, applicable au 1er janvier 2022, les repas devront comporter 50% de produits de qualité et durable, dont au moins 20% de produits bio. Ainsi qu'un repas végétarien par semaine.

Il s'agit de présenter une formule de prestation offrant un véritable choix respectant les règles nutritionnelles.

Les repas doivent être de qualité, simples, soignés et variés. Tout doit être fait pour éviter la monotonie. La présentation des plats peut être simple mais ne doit pas être négligée.

Toujours dans le respect de la loi Egalim, applicable au 1er janvier 2022, le prestataire devra informer les usagers par voie d'affichage et communication électronique de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L230-5-1) entrant dans la composition des repas servis.

#### **Article 4 – Continuité du service public**

Le prestataire s'engage, en tout état de cause, à assurer la continuité du service en toutes circonstances. Il devra informer la commune de ses éventuelles difficultés. A l'occasion de tout évènement imputable au prestataire, celui-ci sera tenu d'assurer un service minimum de type repas froid. En cas de manquements répétés, le prestataire s'exposera à la résiliation du marché.

### **Chapitre 2 – Les menus**

#### **Article 1 - Produits issus de l'agriculture biologique et exigences particulières**

La collectivité souhaite intégrer la dimension environnementale et une exigence de développement durable dans son marché conformément aux articles 5 et 14 du code des marchés publics 2006 ainsi que de la loi Egalim.

Dans le cadre de la mise en place d'une véritable démarche de développement durable, il est demandé au titulaire de respecter les exigences formulées lors du Grenelle de l'environnement qui fixe un objectif de 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques dans la restauration collective (Loi Egalim 2022).

Cette action de développement durable se traduit également par le respect de la saisonnalité des produits, comme le recommande le Programme National Nutrition et Santé, l'utilisation de variétés locales, des délais courts entre cueillette et livraison pour assurer la fraîcheur des produits et le recours à des productions agricoles locales afin de réduire les pollutions liées au transport des denrées.

Il est demandé au prestataire d'inclure 50% de produits durables et de qualité dont 20% en biologique certifié par le signe officiel de qualité. Les 30% restants sont des produits sous Signe

Officiel de Qualité (SIQO) tels: Label rouge, AOP/AOC/IGP, haute valeur environnementale (HVE), pêche durable, produit fermier, produit de la ferme, écolabel, spécialité traditionnelle garantie (STG), région ultrapériphérique, commerce équitable, etc... Une attention particulière aux produits locaux est attendue pour promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité.

Le Prestataire s'engage à fournir la traçabilité complète des denrées utilisées, référencées entre autre comme produits issus des producteurs fermiers locaux.

Un repas végétarien sera proposé par **semaine**. Ce menu doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixés par l'arrêté du 30 septembre 2011. Il s'agit d'un menu sans viande, poisson, crustacés ou fruits de mer.

## **Article 2 : Elaboration des menus**

Les menus seront établis pour une période de 5 semaines conformément aux grilles de menus. Les menus de chaque semaine seront conformes aux recommandations du GEMRCN. Le prestataire doit procéder à la confection des repas en conformité avec les prescriptions sanitaires tel que définies par les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le prestataire peut en cours de réalisation, procéder à titre exceptionnel à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités implicatives de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas aux qualités hygiéniques et gastronomiques du repas.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées variées et appétissantes (garniture colorée, lit de salade, etc...).

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

## **Article 3: Communication des menus**

Les menus seront communiqués à l'él(u) responsable de la restauration scolaire une semaine avant pour permettre une validation ou une modification.

Le prestataire devra proposer à la commune un type de menus sous forme de tableau hebdomadaire mentionnant les aliments issus de l'agriculture biologique, de qualité et durable (signes officiels de qualité). Il devra veiller à le transmettre pour affichage.

## **Article 4: Règles alimentaires**

La composition des repas devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, de besoins nutritionnels et les recommandations générales édictées par la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Le fournisseur est tenu de fournir la traçabilité des produits qui composent les repas.

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le prestataire du marché devra se conformer aux guides de bonne conduite qui ont cours dans la profession.

Les menus seront élaborés en accord avec la réglementation en vigueur, et en particulier les normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ainsi que les spécifications techniques en vigueur du GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) relatives à la nutrition de juillet 2015.

Les objectifs nutritionnels devront correspondre à ceux du Plan National Nutrition Santé :

- diminuer les apports lipidiques,
- augmenter les apports en fibres, en vitamines, en fer et en calcium.

Pour ce faire, les fréquences de présentation des aliments respecteront les fréquences recommandées par le GEMRCN, sur la base minimale de vingt repas successifs servis par le Prestataire.

### **Article 5: Composition des menus**

Les menus servis seront conformes au menu-type suivant :

Menu quatre composantes

- une entrée
- un plat protidique comportant viande, poisson ou œufs ou protéines végétales
- légumes, féculents ou céréales d'accompagnement
- un fromage ou une préparation à base de lait ou un dessert en privilégiant les fruits frais de saison qui seront toujours servis dans un état de maturité optimale.

Un repas végétarien sera proposé par semaine.

Le prestataire veillera à offrir chaque jour et pour chaque élément du menu une prestation de qualité notamment quant à :

- La qualité des ingrédients
- Leur cuisson
- Leur mode de préparation

Ainsi le prestataire n'est pas autorisé à utiliser, pour la fabrication d'un même repas, des produits de qualité sensiblement différents.

Les ingrédients de table (mayonnaise, moutarde, ketchup, sauce salade, sucre en poudre...) sont compris dans la prestation.

Les menus seront adaptés aux saisons, en particulier les plats froids seront majorés l'été. Les sandwiches, hors des repas pique-nique demandé par la commune, sont interdits.

Les fruits et légumes frais de saison seront privilégiés.

Pour certaines recettes des plats dits «complets» il peut y avoir exceptionnellement 3 composantes seulement.

### **Repas végétarien**

Le prestataire devra fournir un plan de diversification des protéines et menus végétariens. En accord avec la Loi Egalim qui conseille de diminuer l'apport de protéine animale, un repas sans viande ni poisson sera proposé une fois par semaine.

Les objectifs de la commune au regard de l'apport protidique sur les 5 menus végétariens au cours des 20 repas successifs sont :

- Les céréales ou légumes secs au moins deux fois

Ex : Timbales de riz semi complet et lentilles du Puy, Dahl de lentilles corail, chili végétarien.

- L'œuf au maximum une fois

Ex: omelettes et œufs durs

- Le fromage au maximum une fois
- Plats transformés à base de protéines végétales au maximum une fois

Ex : boulette, galette et nuggets végétariens

- Plats contenant du soja au maximum une fois

Ex : Tofu, tempeh, protéines texturées de soja.

### **Pique-nique**

Le prestataire fournira dans sa réponse, des propositions de menus piques niques à qualité égale au menu présenté habituellement et exigé dans le cahier des charges. Ex : Fromages fondus à proscrire même en cas de pique-nique.

### **Repas tampon**

Un menu d'intervention sera livré dans chaque site de livraison dans les quantités qui correspondent à la fréquentation journalière la plus élevée de chaque établissement. Il servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel. Les produits du menu d'intervention seront renouvelés par le prestataire au fur et à mesure de leur consommation. Il sera renouvelé pour être toujours disponible en cas de besoin.

Afin d'en assurer une bonne rotation, les denrées qui composent le menu d'intervention seront renvoyées au prestataire avant la date de préemption.

La composition du menu d'intervention sera soignée. La qualité nutritionnelle des produits doit être équivalente à celles des repas classiques. Le menu d'intervention comprendra essentiellement des produits permettant une longue conservation.

### **Repas d'animation**

Les communes demandent au prestataire des repas spécifiques à thème, un par période scolaire, indépendamment des repas de fêtes (Noël, Chandeleur, Pâques) :

1. Des repas destinés à l'apprentissage du goût pour faire découvrir aux enfants d'autres traditions culinaires, régionales ou étrangères
2. Des repas en lien avec les questions alimentaires (gaspillage alimentaire, tri des déchets, saisonnalité, provenance des produits, transformation, production biologique...).

Le prestataire mettra à disposition des outils ou supports éducatifs.

Sont proscrits les repas à thèmes non alimentaires dont la vocation est publicitaire.

Des demandes peuvent être faites dans le cadre d'actions pédagogiques municipales, celles-ci doivent faire l'objet d'une note distincte et détaillée.

## **Article 6 – Suivi et évaluation**

### **Fiche retour**

Le prestataire fournira une « fiche de retour » hebdomadaire sous forme de tableau à 7 colonnes où seront indiqués:

Colonne 1: les plats et leurs ingrédients

Colonne 2: à remplir par les animatrices: relevé des Températures

Colonnes 3, 4, 5, 6: à remplir par les animatrices: cocher l'appréciation des enfants

Colonne 7: commentaires à remplir par les animatrices.

### **Commission restauration scolaire**

Une commission « restauration scolaire » existe. Elle regroupe des parents d'élèves, l'élu(e) chargé(e) du scolaire, le personnel municipal, les représentants de la société prestataire, et le cas échéant, les élus ou techniciens de la communauté de communes du Royans-Vercors, du syndicat mixte du Parc National Régional du Vercors et autres intervenants ponctuels selon l'ordre du jour.

Les objectifs de cette commission sont :

- Favoriser la communication,
- Proposer et encourager la mise en place d'actions pédagogiques et de sensibilisation,
- Accompagner et anticiper les besoins d'évolutions,
- Evaluer la mise en œuvre du projet de restauration de qualité. (cf. évaluation des fiches retours)

La commission se réunira une fois par an à minima.

Des échanges réguliers entre la commune et le prestataire sont nécessaires pour assurer le bon respect du cahier des charges durant la durée de la prestation. La commune attend des réponses de manière efficientes et efficaces.

La commune pourra faire appel à des organismes, des services ou laboratoire compétents et de son choix pour exercer les contrôles qui garantissent le respect du présent cahier des charges.

### **Suivi de la prestation**

Il est demandé au prestataire de réaliser un bilan financier des produits bio et SIQO au moins une fois par an (synthèse).

Le pouvoir adjudicateur veillera à l'application par le titulaire du marché des stipulations du présent CCTP. Pour cela, le prestataire s'engage à fournir dans les plus brefs délais les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité (factures d'achats des produits labellisés, documents relatifs à la qualité des viandes servies, fiches techniques ou fiches de productions relatives aux produits et prestations proposés...).

## **Article 7 – Prescriptions relatives à la qualité des plats et des denrées alimentaires**

Les denrées alimentaires, dans la confection des repas, doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soient générales, soient particulières à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes françaises et européennes,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GPEM-DA brochure 2002 et 5540. Toute nouvelle disposition du GPEM-DA sera applicable dès sa publication.

Le Prestataire devra être en mesure de garantir une sélection rigoureuse de ses fournisseurs et de ses achats de denrées alimentaires et d'en apporter la preuve à la Commune. Il dressera la liste de ses fournisseurs habituels par chaque catégorie d'aliments et la transmettra à la commune dans son mémoire technique.

Le prestataire s'engage à s'organiser de telle manière que les mets soient consommés le plus en amont possible de leur date limite de consommation. Le prestataire ne doit pas chercher à obtenir des délais de conservation qui soient excessifs même si les études de vieillissement sont concluantes.

En application du principe de précaution, le Prestataire exclura de ses approvisionnements tout aliment avec présence d'organisme génétiquement modifié (OGM).

### **Dispositions techniques**

#### **Les viandes :**

Compte tenu de la production importante sur le territoire, les communes seront vigilantes à l'origine de la production et le candidat s'engage sur l'origine :

- Viande Marque Parc (animaux élevés et engraisés sur le territoire du PNRV, les fourrages d'hiver provenant de ce même territoire, ayant été cultivés avec limitation de fertilisants).
- Viande bovine, elle doit être de race à viande ou de race mixte.
- Ou à minima viande de marque française (née, élevée, abattue en France): animaux élevés dans le respect d'un cahier des charges respectueux de leur nourriture et de leur abattage.

#### **La charcuterie:**

- Charcuterie pur porc
- Charcuterie doit être issue de l'Agriculture Biologique ou label rouge.

#### **Les poissons :**

Le fournisseur s'engage à utiliser les poissons tels que définis ci-dessous.

- Les poissons de la colonne « A privilégier » du tableau Conso-Guide WWF "pour une consommation responsable des produits de la mer" sont utilisables, les autres sont proscrits (à consulter sur le site [www.consoguidepoisson.fr](http://www.consoguidepoisson.fr)).
- Les poissons de mer surgelés doivent avoir été surgelés en mer, garantis sans arêtes et sans peau.
- Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés. Logo MSC.

- Les truites ou salmonidés avec la Marque Parc (poissons élevés en quantité limitée par bassin, exclusion de certaines farines animales dans leur alimentation).
- Les poissons panés industriels : à proscrire
- Le prestataire proposera un pourcentage de poisson frais (pêché, conditionné, livré sous deux jours).

### **Les fruits et légumes:**

- Compte tenu de la production importante sur le territoire, les communes seront vigilantes à l'origine de la production et le candidat s'engage sur l'origine des fruits et légumes.

*Le prestataire s'engage à utiliser :*

- Les fruits et légumes frais et de saison.
- 60% des légumes d'accompagnement en frais.
- Les fruits exotiques sont proscrits sauf les bananes bio et ou issues du commerce équitable ainsi que les oranges, les mandarines, pamplemousse et ananas Bio.
- Les fruits doivent avoir un degré de maturité optimum pour le jour de consommation prévue.

### **Les crudités:**

- Les communes souhaitent des légumes frais et de saisons.
- Au minimum 80% des crudités sont en frais.

### **Les pâtisseries :**

*Le prestataire s'engage à utiliser :*

- Les entremets, les desserts, les pâtisseries « fait maison » au minimum à 40% ou approvisionnés par un artisan de la région Rhône Alpes à minima. Souhait de la commune, au maximum une fois par semaine.
- Les desserts lactés excluent ceux composés d'additifs chimiques (yaourts aromatisés, flans).

### **Les produits laitiers:**

- Pour une éducation gustative, les fromages à la coupe, de préférence locaux, sont proposés au minimum 1 fois par semaine (bleu de Vercors à couper, etc.).
- Les fromages reconstitués sont proscrits (ex : Vache qui rit, Kiri, etc.)
- Les fromages préemballés en portions individuelles, doivent être exceptionnels (fréquence : une fois par semaine au maximum).
- Diversité sur les produits laitiers (variété de lait : vache, chèvre, brebis, produits végétaux), diversité des fromages.

Le prestataire proposera un pourcentage de produits laitiers fermiers.



## Féculents, légumes secs et protéines végétales :

Compte tenu de la production importante sur le territoire, la commune sera vigilante à l'origine de la production et le candidat s'engage sur l'origine des féculents et protéines végétales.

- Des féculents et protéines végétales issus de producteurs ou groupements de producteurs.
- Des produits céréaliers non raffinés issus de l'agriculture biologique (complet et/ou semi-complet).

Gamme de Produits	Offre de base
Légumes	Au minimum, 50% des légumes seront issus de l'Agriculture Biologique
Fruits	Au minimum, 50% des fruits seront issus de l'Agriculture Biologique
Viandes	Au minimum 25% des viandes seront labellisées* <b>Dont 100 %</b> de volaille est issues de l'Agriculture Biologique ou label rouge Dont 100% de jambon blanc est issues de l'Agriculture Biologique ou label rouge
Ovoproduits	100% des ovoproduits seront issus de l'Agriculture Biologique ou pleine aire (AB : 0, Pleine air : 1)
Féculents / légumes secs / céréales	Au minimum 25% des féculents et légumes sec seront labellisées*
Produits laitiers	Au minimum 25% de produits labélisés*

\*labellisée : AB ou SIQO

## Article 8 – Prescriptions relatives aux quantités

La quantité d'aliments consommée n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliments servie. La taille des portions servies doit être adaptée à l'âge afin de minimiser les restes dans l'assiette.

A cet égard, pour les jeunes enfants de 3 à 6 ans des études montrent que la quantité moyenne totale d'aliments consommée par repas est de 270 g environ.

Les grammages ici préconisés pour les portions d'aliments servis sont détaillés en annexe.

Ces grammages ne doivent donc pas être abondés par les services de restauration, afin d'éviter toute dérive sur alimentaire génératrice de surpoids et d'obésité.

### **Chapitre 3 - Conditionnement**

#### **Prescriptions relatives aux conditionnements**

Les plats protidiques et d'accompagnement seront conditionnés et clos dans des récipients réutilisables collectifs, dits « bacs gastro », fournis par la commune de Saint Julien en Vercors et compatibles avec l'étuve chauffante de la cuisine de la cantine.

Les crudités seront livrées prêtes à être dressées sur les assiettes, épluchées, lavées, coupées, mais sans aucun traitement. Les éléments de sauces et garnitures seront conditionnés à part et ajustés par le personnel municipal au moment de servir.

Les autres matériels de conditionnement sont fournis par le prestataire.

Les matériels réutilisables, bacs alimentaires, seront nettoyés et désinfectés avant le conditionnement en cuisine, selon les normes d'hygiène en vigueur. Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire les plus strictes en accord avec la réglementation.

### **Chapitre 4 –Commandes, livraisons et stockage des denrées**

#### **Article 1 – Commandes**

La commune communiquera le nombre de repas au prestataire le vendredi avant 12h00 pour l'ensemble des repas de la semaine suivante.

#### **Bons de commande**

La commune dispose des effectifs en fonction du nombre d'inscriptions pour chaque jour de cantine. Les commandes sont effectuées par mail au regard de ces inscriptions, et consignées dans un registre.

Les personnes habilitées à passer commande sont :

- la secrétaire de mairie
- le personnel qui s'occupe des enfants pendant la pause méridienne
- l'élu(e) en charge de la cantine scolaire

#### **Article 2 – Livraisons**

##### **Article 2.1 Prescriptions**

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des mets livrés conformément à la

règlementation. Lors de la tournée le livreur sera particulièrement attentif à la maîtrise des élévations de température. Le prestataire devra notamment respecter l'arrêté du 21 décembre 2009 fixant les conditions techniques et hygiénique applicable aux transports des aliments.

Le prestataire assure le transport des denrées aux restaurants scolaires en utilisant ses propres véhicules réfrigérés ou équipés de caissons isothermes hermétiques, à ses frais et à ses risques. Le rythme et les horaires des livraisons seront définis de gré à gré avec le titulaire, sur la base de livraisons le matin.

Les denrées doivent être livrées et rentrées dans les réfrigérateurs ou dans le four de l'office du multi accueil par l'agent de restauration scolaire.

### **Article 2.2 Bons de livraison**

A l'occasion de chaque livraison, le prestataire devra remettre un bon de livraison au personnel du multi-accueil, comportant :

- la date et l'heure de livraison
- toutes les indications propres à en permettre le contrôle (température, nombre des repas, etc....).

### **Article 2.3 Lieu et heures de livraison**

Les délais d'exécution des prestations sont fixés à chaque commande.

La date prévue du début des prestations est celle de la rentrée scolaire 2024.

Le lieu de livraison est la salle du Fouillet située 120 rue de la Bascule à Saint Julien en Vercors. L'horaire de livraison est à 11H00, établi en accord avec le prestataire.

### **Article 3 – Stockage**

Les repas réfrigérés seront livrés et entreposés directement dans les chambres froides ou maintenu à température dans le four.

La durée de stockage des denrées entre la date de livraison et la date de consommation ne devra en aucun cas altérer leur fraîcheur.

**Lu et approuvé par l'entreprise,**

**Fait à .....**

**Le.....**

**Signature et cachet**

## ANNEXES

<b>Communes</b>	<b>Saint Julien en Vercors</b>
Adresse de livraison	Salle du Fouillet 120 rue de la Bascule Saint-Julien-en-Vercors
Horaires de Livraison	11h00
1 <sup>ere</sup> livraison	2 septembre 2024
Outils utilisé entre le prestataire et la commune pour les commandes	Mail principalement, Téléphone et Oralement si besoin
Nombre de jours/ semaine	4 jours
Période de livraison	Lundi / mardi / jeudi et vendredi durant les périodes scolaires
Période de fermeture	Vacances scolaires
Quantité Min / an de repas	2 900
Quantité Max / an de repas	3 100
Pic journalier maternelle	Entre 22 et 23 repas
Repas adulte encadrant	NON
Livraison du pain	NON

**GRAMMAGES ET PORTIONS USUELS EN RESTAURATION COLLECTIVE  
(GEMRCN)**

<b>Entrées</b>	<b>Adolescents - adultes</b>	<b>Enfants - primaire</b>	<b>Enfants - maternelle</b>
	Grammages et portions	Grammages et portions	Grammages et portions
Crudités	de 80 à 100 gr	70 gr	50gr
Cuidités	environ 100 gr	70 gr	50gr
<b>Féculents</b>			
Céréales	100 à 150 gr	80 gr	60 gr
Légumes secs			
Tartes salées, friands...	environ 90 gr	60 à 70 gr	60 à 70 gr
Charcuterie	30 à 50 gr	30 à 40 gr	30 gr
Poissons / œufs / avocat	40 à 50 gr / 1 / demi	30 gr / 1 / demi	30 gr / 1 / un quart
<b>Plats principaux</b>			
Viande	80 à 120 gr (+ si os)	60 à 70 gr	50gr
Poisson	100 à 120 gr	70 gr	50gr
Œufs/ abats	2 / 100 à 120 gr	2 / 70 gr	1 / 50 gr
Charcuterie	100 à 120 gr	70 gr	50gr
V, P 70% - Pané	100 à 120 gr	70 gr	50gr
Tartes salées, friands, croques...	environ 200 gr	150 gr	100 gr
Plats brasseries	250 à 300 gr	250 gr	180 gr
<b>Accompagnements</b>			
Légumes	environ 150 gr	100 gr	100 gr
Féculents			
Céréales	200 à 250 gr	120 gr	180 gr
Légumes secs			
<b>Produits laitiers</b>			
Laitages	100 à 125 gr	100 à 125 gr	100 à 125 gr
Fromage	30 à 40 gr	30 gr	20 gr
<b>Desserts</b>			
Entremets, glaces	100 gr	100 gr	100 gr
Entremets céréaliers	100 à 120 gr		
Pâtisseries	60 à 80 gr	40 à 60 gr	40 à 60 gr
<b>Fruits</b>			
Fruits crus	100 à 150 gr	100 gr	100 gr
Fruits cuits	100 à 150 gr	100 gr	100 gr
Pain	de 50 à 100 gr	50 gr	40 gr