

CAHIER DES CHARGES **Fourniture des repas**

1- Définition de la fourniture

Les repas préparés à l'avance sont destinés aux enfants de la crèche « Les Mistouflets » situé à Lalevade d'Ardèche et les micro crèche « Les petits Troubadours » de Thueyts et de Jaujac.

2- Nombre de repas servis

Le nombre moyen de repas journaliers servis est estimé à :

-pour la crèche : environ 22 repas enfants quotidien.

-pour les Micro-crèche : 10 repas enfants quotidien.

Pour ces deux structures : les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis sauf période de fermeture (trois semaines en août et une semaine aux vacances de Noël).

-pour le centre de loisirs : de 10 à 70 repas enfants en fonction des périodes d'ouvertures

Tous les mercredis en période scolaire et toutes les vacances scolaires sauf Noël.

Ces estimations sont susceptibles de varier en plus ou en moins, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché, la collectivité se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Exceptionnellement, il pourra être demandé au titulaire du marché des fournir des repas adultes, sur des lieux différents de ceux cités précédemment. Cette commande exceptionnelle devra être signalée par la collectivité au minimum deux semaines avant la date de livraison.

3- Commande des repas

Un bon de commande hebdomadaire, récapitulant le décompte des repas à servir, sera émis par la structure le jeudi précédent.

Le nombre définitif de repas à livrer pourra être modifié par la structure au plus tard la veille du jour de livraison avant 14h00 (le vendredi étant considéré comme veille du lundi)

4-Élaboration et composition des menus

4-1- Élaboration des menus et affichage

Le projet des menus est établi par le prestataire pour une période mensuelle et transmis préalablement à la structure.

Les services de la Communauté de Communes pourront émettre un avis sur la composition des menus et demander une modification si nécessaire.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux projets ainsi mis au point.

Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas,
- soient validées sans retard par la collectivité.

4-2 Composition des repas

Déjeuner :

La composition des menus est conforme à celle définie ci-après, soit **cinq éléments** :

	Bébé Mixé ou mouliné (12 à 15 mois)	Moyens Mouliné ou petits morceaux (15 à 18 mois)	Grands Morceaux (15-18 mois à 3 ans)	Plus de 3 ans
Entrée	Légumes cuits ou crus	Légumes cuits ou crus	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiques + matières grasses crues	Légumes crus ou cuits ou entrées de pomme de terre ou produit céréalier ou légumes secs cuits ou entrées protidiques + matières grasses crues
Plat	Viande, poisson ou œuf			
Garniture	Légumes et Féculants (50/50%)	Légumes ou Féculants		Légumes ou Féculants
Laitage	Laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
Dessert	Fruit cuit	Fruit cuit ou cru		Fruit cuit ou cru
Boisson	Eau à volonté			

Gouters :

Lors de la livraison des repas, le prestataire livrera aussi un élément supplémentaire (dit périphérique) en fonction de la demande, compte ou yaourt.

	Bébé Mixé ou mouliné (12 à 15 mois)	Moyens Mouliné ou petits morceaux (15 à 18 mois)	Grands Morceaux (15-18 mois à 3 ans)	Plus de 3 ans
Fruit	Cuit ou crus			
Laitage	Laitage (fromage, yaourt)			
Céréale	Pain			Pain ou biscuit
Boisson	Eau à volonté			



Le pain fait partie intégrante de chaque repas. Il convient d'adapter sa quantité à la nature des plats proposés, notamment en fonction de la garniture (légumes et pomme de terre ou produit céréalier).

5- Recommandations

Fruits/légumes :

- Il faudra veiller à fournir des fruits et légumes de saison, à maturité et prioriser leur provenance locale.
- Les denrées pouvant contenir des OGM sont formellement interdites.
- Les compotes seront sans sucré ajouté.
- Proscrire les fruits à coque : noix, noisettes, amandes.

Viande et poisson :

- La viande sera exclusivement d'origine France. Tout changement nécessitera une concertation avec le client. Le prestataire doit obligatoirement fournir la fiche notifiant l'origine de la viande bovine (selon le décret de décembre 2002).
- Les steaks hachés ne devront pas excéder 5% de matière grasse.
- Le poisson ne sera servi que sous forme de filets, sans arrêtes et proposé au moins une fois par semaine. Les poissons beignets seront à proscrire.

Laitages :

- Les fromages de grande variété devront être à la coupe.

Goûter : Un élément supplémentaire pourra être demandé par les structures. (Yaourt, compote, pâte de fruit, biscuit...)

- Les préparations à base de soja ne seront jamais proposées aux enfants de moins de 3 ans, ni les préparations contenant des édulcorants.
- Proposer uniquement des yaourts natures qui seront sucrés ultérieurement en fonction du goût des enfants (sucre ou confiture fournis par le titulaire du marché).

Autres :

- Ne pas prévoir de préparations lourdes, inadaptées aux enfants et à leur rythme: cassoulet, choucroute.....
- En cas d'épidémie de gastro-entérite, le prestataire prévoit la fourniture de riz, petits pots de purées de carottes, et des compotes pomme-coing et pomme-banane.

6- Loi EGAlim

La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience, a défini l'objectif emblématique de garantir au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective de service public depuis le 1er janvier 2022. Une mesure qui concerne aussi les établissements de restauration collective privés depuis le 1er janvier 2024.

7. Allergie

Il doit être proposé des repas de substitution pour les enfants qui disposent d'un Plan Alimentaire Individuel (Sauf Gluten).



Bordereau de prix

Désignation	Prix unitaire ht	Prix unitaire ttc	Choix menu repas ou pique nique	Pain fourni
Repas Pique-Nique			X	X
Repas 5 composants			X	X
Collation**				

**Collation : yaourt ou compote ou fruit ou fromage

Livraisons :

Sites/ clients	TYPOLOGIE DES CONSOMMATEURS	Nb DE REPAS/ JOUR	HORAIRES DE SERVICE	JOURS DE SERVICE
Crèche 64, rue des écoles 07380 Lalevade d'Ardèche	Bébé 1 à 3 ans Maternelle 3 à 5 ans Elémentaire 6 à 12 ans Ado et adulte	28	11h 12h	Lundi-Mardi-mercredi- Jeudi- Vendredi + Vacances scolaires
Micro crèche 260, rue Dubois Maurin 07380 Jaujac	Bébé 1 à 3 ans Maternelle 3 à 5 ans		11h 12h	Lundi-Mardi-mercredi- Jeudi- Vendredi + Vacances scolaires
Micro crèche Thueyts 414, chemin de la condamine 07330 Thueyts	Bébé 1 à 3 ans Maternelle 3 à 5 ans	12	11h	Lundi-Mardi-mercredi- Jeudi- Vendredi + Vacances scolaires
Centre de loisirs 1, place des cerisiers 07380 Fabras	Bébé 1 à 3 ans Maternelle 3 à 5 ans Elémentaire 6 à 12 ans Ado et adulte	40	12h	Lundi-Mardi-mercredi- Jeudi- Vendredi + Vacances scolaires

