



REPUBLIQUE FRANCAISE

MAIRIE DE VOULANGIS

Préparation et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de Voulangis

Marché de fournitures et de services

Marché à procédure adaptée n° 2026/01

Pouvoir adjudicateur

Mairie de Voulangis
Route de Melun
77580 VOULANGIS

Cahiers des clauses techniques particulières

Le présent marché public porte sur la préparation et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la Commune de Voulangis.

Cette prestation représente la fourniture de 21 000 repas par an environ :

- 50 repas par jour pour les enfants scolarisés en maternelle ;
- 100 repas par jour pour les enfants scolarisés en élémentaire ;
- 2 repas par jour pour les adultes.

Le nombre de repas à fournir est variable selon la période scolaire. Ces estimations, sont susceptibles de varier positivement comme négativement, 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 fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

Le nombre de repas maximum par an ne saurait excéder 25 000 repas.

Le montant comporte un lot unique

Il est précisé que le restaurant scolaire est équipé d'un self. L'attention du titulaire est attirée sur son offre qui ne doit pas prévoir de cuisson mais une remise en température en fonction des plats.

Chapitre 1. Objet de la prestation.

Le prestataire assurera la fabrication et la livraison en liaison froide des repas du midi les jours ouvrés (lundi, mardi, jeudi et vendredi) lors des périodes scolaires définies par le Ministère de l'Education Nationale.

La fabrication devra se faire dans ses propres installations.

La prestation fournie concerne :

- le repas des enfants scolarisés en maternelle,
- le repas des enfants scolarisés en élémentaire,
- le repas des adultes.

Le prestataire s'engage à proposer une cuisine traditionnelle et variée.

Chapitre 2. Conditions d'exécution de la prestation

2.1. Composition et modalités d'élaboration des menus

Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les grammages, fréquences d'apparition et qualité des denrées seront en tout point conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché : recommandations du GEMRCN relative à la nutrition.

Il est demandé au candidat de proposer un tarif par composante :

- Entrée
- Plat protidique
- Accompagnement
- Produits laitiers
- Desserts
- Pain

Il est demandé au candidat de proposer deux choix pour les composantes suivantes :

- Entrée
- Plat protidique
- Accompagnement
- Produits laitiers
- Desserts

Les ingrédients divers tels que le poivre, le sel, l'huile d'assaisonnement et la vinaigrette devront accompagner les plats.

Il est demandé au prestataire la confection de repas spécifiques :

- Un menu sans porc
- Un menu sans viande
- Un menu PAI

Les bons de commande préciseront ce besoin.

L'attention portée à la confection quotidienne des repas spécifiques sera stricte.

Le prestataire est invité à soigner la présentation des plats confectionnés. La présentation des plats peut être simple mais ne doit pas être négligée.

Les plats doivent être appétissants.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux
- Les produits de qualité et durables dont les produits biologiques.

Le prestataire s'engage à prévoir les anniversaires une fois par mois, un repas à thème par période de petites vacances scolaires, un repas de fêtes pour Noël et à participer à la semaine du goût.

2.2. Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

Le prestataire devra respecter strictement les exigences de la loi EGalim et notamment les suivantes :

- 50 % de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques (Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile) ;
- Un menu végétarien au moins une fois par semaine ;

Il est demandé à ce que le prestataire propose des produits régionaux.

Au plus tard le 15 de l'année suivante (n+1), un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi pour les produits durables ou produits de qualité. A défaut de logiciel, un tableau excel est disponible sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'alimentation afin de calculer la part en produits bio et labélisés <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

2.3. Menu de secours.

Un repas de secours non périssable sera prévu pour tous les enfants inscrits à la cantine habituellement afin de pallier d'éventuels problèmes (pannes électriques, problèmes de livraison...). Il devra prendre en compte les spécificités alimentaires énoncées aux points 2.1.

Ces menus de secours seront stockés sur le site du restaurant scolaire.

2.4. Conditionnement des denrées.

Le conditionnement des repas devra respecter la législation en vigueur et la chaîne du froid devra être respectée depuis le lieu de production jusqu'à la livraison sur le site dans le réfrigérateur.

Les aliments devront être livrés dans des plats gastronormes inox agréés NF, fournis par le prestataire et adaptés à la réchauffe.

La taille des plats fournis (couvercle compris) devra s'adapter aux grilles du four et du self et devront avoir les dimensions suivantes : 52 cm de longueur, 32 cm de largeur et 7 de hauteur.

Il est précisé que le restaurant scolaire est équipé d'un Self.

Tous les emballages porteront :

- leur identification,
- la catégorie de consommateurs concernée,
- le type de menu auquel il correspond,
- les manipulations qu'ils doivent subir :
- assaisonnement,
- les conditions de remise en température : durée, température, plats couverts ou non.

2.5. Hygiène.

Le prestataire s'engage à respecter les dispositions réglementaires en vigueur relatives à la restauration scolaire ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat.

Le prestataire réalise à sa charge les analyses microbiologiques légales des repas. Il devra conserver sur son site de production les plats témoins et fournir à titre gracieux un repas témoin et étiqueté en tant que tel.

Ces analyses sont assurées par un laboratoire agréé et indépendant.

La commune de Voulangis se réserve le droit si elle le juge nécessaire de faire appel aux services compétents à fin de contrôle sanitaire, sans avoir à en référer au préalable au titulaire.

2.6. Formation du personnel communal.

Le prestataire s'engage à assurer une formation du personnel communal chargé du service restauration scolaire dont les objectifs seront les suivants :

- assurer le respect des mesures d'hygiène et de sécurité en matière de restauration scolaire et collective,
- faire connaître les modalités de réchauffage des plats en fonction du type d'aliment et des quantités.

2.7. Communication.

Les menus définitifs ainsi que les allergènes seront transmis, à l'avance, à la commune pour chaque période scolaire.

Le prestataire devra fournir à la commune, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l'article 24 de la loi Egalim. Il devra également faire une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations d'un menu végétarien par semaine dans le cadre de la loi Egalim.

Une commission repas réunissant un représentant du prestataire et des représentants de la commune sera mise en place une fois par trimestre.

CHAPITRE 3. Commande et livraison des repas.

3.1. Commande et transmission des menus.

La commune s'engage à établir une précommande au moins une semaine avant chaque début de mois. Les précommandes pourront être rectifiées jusqu'à la veille du jour de la livraison, 10 heures (soit 10 heures le vendredi pour la livraison du lundi).

3.2. Livraison des repas.

Les repas seront acheminés dans des véhicules isothermes et réfrigérés et titulaires d'un agrément des services départementaux d'hygiène.

La livraison est faite aux frais, risques et périls du titulaire du marché jusqu'à réception au point de livraison. A réception, la température des produits devra être impérativement contrôlée. Tout produit contrôlé à une température supérieure au maximum devra être remplacé.

Il sera établi un bon de livraison sur lequel seront mentionnés, l'heure de livraison, la température, les quantités livrées, pour les menus standards, et les menus spécifiques et la signature du livreur.

La livraison devra intervenir avant 8h30 au restaurant scolaire, situé 6, rue de l'Eglise à Voulangis.

Si un ou plusieurs repas sont omis lors de la livraison ou si des plats sont impropres à la consommation, le fournisseur s'engage à remplacer ces plats et à les livrer avant 11 heures.

Les menus livrés devront correspondre aux menus annoncés. Toutefois, le prestataire peut en cours de réalisation procéder à des modifications exceptionnelles à conditions que celles-ci :

- soient justifiées par la nécessité de l'approvisionnement,
- ne nuisent pas à la qualité sanitaire et gastronomique du repas,
- respectent les équivalences alimentaires.

Dans ce cas, la municipalité devra en être informée au plus tôt et la liste des allergènes transmise sans délai.

Fait à Voulangis, le
« Lu et Accepté »

Le titulaire
(Cachet, signature)