



FOURNITURE ET DISTRIBUTION DE REPAS PRÉPARÉS EN LIAISON FROIDE ET NETTOYAGE DES LOCAUX DE RESTAURATION SCOLAIRE

PROCÉDURE ADAPTÉE

MARCHÉ N°202501

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
(CCTP)**

**Date limite de réception des offres : Avant le
Mardi 22 avril 2025 à 16 heures**

Pouvoir adjudicateur :

Commune de Plailly
15, rue de Paris
60128 PLAILLY
Tél : 03.44.54.30.21
Courriel : mairie@plailly.fr
SIRET : 216 004 887 00040

Sommaire :

ARTICLE 1 – CADRAGE

[1.1 Généralités](#)

[1.2 Etendue des services](#)

[1.3 Spécificités](#)

ARTICLE 2 – DETAIL QUANTITES ET REPARTITIONS

[2-1 Détail des quantités prévisionnelles](#)

[2-2 Répartition des quantités](#)

ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS

[3.1 Composition et structure :](#)

[3.2 Les repas pour les sorties occasionnelles :](#)

[3.3 Grammage des portions](#)

[3.4 Choix des menus](#)

[3.5 Menus particuliers](#)

[3.6 Transmission et affichage des menus](#)

ARTICLE 4 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE

ARTICLE 5 – LA LIVRAISON

[Préambule : Transport de denrées](#)

[5.1 Horaires de livraison des repas à respecter impérativement](#)

[5.2 Lieux de livraison](#)

[5.3 Fréquence des livraisons](#)

[5.4 Conditions de livraison](#)

[5.5 Contrôle des quantités livrées](#)

[5.6 Contrôle des emballages et étiquetage des denrées](#)

[5.7 Contrôle de la température](#)

[5.8 Contrôles bactériologiques](#)

[5.9 Livraison non conforme](#)

ARTICLE 6 - SERVICE DES REPAS

ARTICLE 7 - NETTOYAGE DES LOCAUX DE RESTAURATION

[7.1 Locaux et superficies à nettoyer](#)

[7.2 Nature des sols et des murs](#)

ARTICLE 8 – LA FORMATION DU PERSONNEL

ARTICLE 9 - MESURES SOUHAITEES PAR LA COMMUNE DANS LE CADRE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

[Lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

[Circuits courts, produits locaux et commerce équitable](#)

ARTICLE 1 – CADRAGE

1.1 Généralités

Le présent **C**ahier des **C**lauses **T**echniques **P**articulières a pour objet de définir les conditions techniques d'intervention d'un prestataire de services en vue d'assurer :

- La confection et la livraison en liaison froide de repas pour la restauration scolaire et la garderie durant les périodes scolaires, les mercredis et les vacances.
- Le nettoyage des locaux dédiés

1.2 Etendue des services

Le présent marché prend effet à compter du **1^{er} septembre 2025** jusqu'au 31 août 2027.

Il sera reconduit tacitement pour une période de douze mois : du 1^{er} septembre 2027 au 31 août 2028.

La non-reconduction éventuelle devra être réalisée par l'une ou l'autre des parties par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai de deux mois maximum avant le 31 août 2027.

Le présent marché est un accord-cadre (art R.2162-4 du CCP) réalisé par l'émission de bons de commande au fur et à mesure de l'exécution du marché, avec un montant maximum de :

➡ **390 000 € H.T**

Le besoin est d'environ 110 à 120 repas / jour en restauration scolaire (enfants et adultes) et 30 à 40 repas / jour en extra-scolaire.

Les quantités exprimées sont indiquées à titre estimatif et n'indiquent pas un minimum de quantités commandées.

Le personnel mis à disposition dans le cadre de la restauration scolaire est de :

- ➡ 2 personnes
- ➡ 1 seule pour les jours de garderie extra-scolaire.

Le titulaire du marché devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la continuité du service dans les circonstances qui ne constituent pas un cas de force majeure.

Article 1.3 Spécificités

Il est également précisé que le titulaire du marché sera tenu de dûment appliquer les dispositions légales et réglementaires en vigueur, au jour de réalisation des prestations, telles que notamment définies par :

- la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi EGALIM », et par ses textes d'application

- et complété par l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »

Elle intègre également la réduction du gaspillage alimentaire par la mise en place de mesures préventives et l'éducation alimentaire dans les menus et les activités scolaires.

Elle intègre également la réduction de l'utilisation de plastique

L'information des convives, de la nature des produits entrant dans la composition des menus (produits de qualité et/ou durables,) et des démarches mises en œuvre pour développer l'introduction de produits issus du commerce équitable sera proposée ;

Depuis le 1er novembre 2019 et au moins une fois par semaine, un menu végétarien pouvant être composé de protéines végétales pouvant comporter des œufs ou de produits laitiers est intégré en milieu scolaire.

La qualité des repas servis en restauration scolaire participe à l'éducation alimentaire. Nombreux sont les enjeux notamment en santé publique, justice sociale, citoyenneté, développement économique, éducatifs et environnementaux.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage.

Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : par exemple 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir.

Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être **un moment privilégié de découverte et de plaisir.**

ARTICLE 2 – DETAIL QUANTITES ET REPARTITIONS

2-1 Détail des quantités prévisionnelles

	Nombre de repas estimés / An / âge			
	ELEMENTAIRES 7/12 ans	MATERNELS 3/6 ans	ADULTES -	
Ecole	9 830	5 185	170	
Garderie - Mercredi	540	540		
Garderie - Vacances scolaires	600	600		
Total	10 970	6 325	170	17 465

↓

Prévisions à 10 % si augmentation des effectifs scolaires et/ou élargissement plage
ouverture garderie

↓

Si + 10 %	12 067	6 958	187	19 212
-----------	--------	-------	-----	--------

Les enfants sont accueillis pour le déjeuner à la restauration scolaire de Plailly en fonction du calendrier scolaire national publié par le ministère de L'Education Nationale et de la Jeunesse. La commune de Plailly (60 128) est située dans le département de l'Oise, région Des Hauts de France, de l'académie d'Amiens rattachée à la zone B.

Les enfants sont accueillis pour le déjeuner à la garderie communale tous les mercredis en période scolaire et à 50 % des vacances scolaires. (1 semaine-petites vacances et 4 ou 5 semaines aux grandes vacances dites estivales)

La garderie communale a été créée en décembre 2024. (*Délibération n°3011/2024 du 26 novembre 2024*)

Dès 2025, les modalités de la garderie sont susceptibles d'évoluer. Le nombre d'enfants accueillis pourrait augmenter à 40 enfants par jour soit 10 repas supplémentaires.

Par ailleurs, il conviendrait d'envisager également une possibilité d'augmentation des jours d'accueil notamment aux petites vacances et/ou aux grandes vacances. Cette option non prévue, s'inscrit simplement en projet de services complémentaires à rendre aux usagers. Ce chiffrage est évalué dans la variante proposée aux 10% supérieurs.

Enfin, si les effectifs scolaires devaient être révisés à la hausse comme à la baisse, (le chiffrage est donné à titre d'indication) les quantités pourraient être modifiées. Le détail estimatif n'engage pas le pouvoir adjudicateur en nombre de commandes.

S'agissant des repas adultes, il convient d'y associer les enseignants, le personnel encadrant les enfants, ainsi que de l'ensemble du personnel communal.

2-2 Répartition des quantités

- ➡ Le titulaire du marché assure la préparation des repas/déjeuners en liaison froide quotidiennement du lundi au vendredi en période scolaire, 1 semaine sur 2 aux petites vacances et 4 ou 5 semaines aux grandes vacances estivales.

(L'élaboration des menus, la fabrication et la livraison des repas classiques et festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par la commune, la fourniture des condiments et des assaisonnements, le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais de contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.)

➡ Le titulaire assure la mise à disposition du personnel, du lundi, mardi jeudi et vendredi en période scolaire, soit 2 personnes :
5h30 par personne soit 11 h00 / jour

➡ Le titulaire assure la mise à disposition du personnel, le mercredi en période scolaire, soit 1 personne :
4h00 par mercredi

➡ Le titulaire assure la mise à disposition du personnel, du lundi au vendredi en période de vacances scolaires, soit 1 personne :
4h00 / jour du lundi au vendredi

Il est précisé que ces dispositions sont susceptibles d'évoluer en application d'une éventuelle modification de la réglementation en vigueur ou en lien avec des facteurs extérieurs (crise sanitaire...).

Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Les enfants concernés sont scolarisés en maternelle (de 3 à 6 ans) et primaire (de 7 à 12 ans).

Annexe complémentaire à titre informative NON CONTRACTUELLE : Répartition des quantités sur les 12 mois d'une année comptabilisée en exercice civil du 1 janvier au 31 décembre

EVALUATIONS SELON QUANTITES REPAS COMMANDES EN 2024 POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET PREVISIONS GARDERIE 2025										
EVALUATION COUT ANNUEL HT SELON QUANTITES REPAS COMMANDES EN 2024 POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ET PREVISIONS GARDERIE 2025	QUANTITES REPAS COMMANDES EN 2024				PREVISIONS 2025			PREVISIONS 2025		
	RESTAURATION SCOLAIRE LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI				GARDERIE MERCREDIS			GARDERIE VACANCES SCOLAIRES		
	Repas : Quantités commandées en 2024			2 Personnes mises à disposition : 5h30 / jour	Repas : Quantités prévisionnelles		1 Personne mise à disposition : 4h00 / jour	Repas : Quantités prévisionnelles		1 Personne mise à disposition : 4h00 / jour
	ELEMENTAIRES	MATERNELS	ADULTES PERSONNEL COMMUNAL	Nombre de jours	ELEMENTAIRES	MATERNELS	Nombre de mercredis	ELEMENTAIRES	MATERNELS	Nombre de jours
	Janvier	985	542	9	16	60	60	4		
	Février	995	579	34	8	30	30	2	75	75
	Mars	869	507	2	17	60	60	4		
	Avril	737	423	9	8	45	45	3	75	75
	Mai	928	494	9	14	60	60	4		
	Juin	1 029	335	25	16	60	60	4		
	Juillet	250	159	3	3	15	15	1	300	300
	Août							-		
	Septembre	1 206	634	10	18	60	60	4		
	Octobre	901	471	24	10	45	45	3	75	75
	Novembre	1 072	588	27	15	60	60	4		
	Décembre	861	453	18	12	45	45	3	75	75
	Totaux/an	9 833	5 185	170	137	540	540	36	600	600

ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS

3.1 – Composition et structure :

Les repas au quotidien :

Les repas complets seront conformes aux exigences obligatoires et composé au minimum comme suit :

- ➔ Une entrée
- ➔ Un plat principal (viande, volaille, poisson...)
- ➔ Un accompagnement (féculents, légumes cuits, céréales...)
- ➔ Un produit laitier
- ➔ Un dessert

Ces composants seront toujours en conformité avec les dispositions légales en vigueur.

Pendant la semaine du goût, le titulaire devra préparer un repas en relation avec le thème de la semaine du goût.

Le titulaire s'engage à assurer la fourniture de documents et supports pédagogiques afférente aux repas à thèmes.

3.2 - Les repas pour les sorties occasionnelles :

Le prestataire doit aussi être en mesure de fournir un repas froid de type « pique-nique » complet emballé individuellement de façon pratique et transportable. Ils seront composés comme suit :

- ➔ Un sandwich complet en lieu et place du plat principal (Crudités, viandes froides, thon, ...),
- ➔ Un accompagnement pratique,
- ➔ Un fromage portion,
- ➔ Un gâteau individuel,
- ➔ Un fruit
- ➔ Une bouteille d'eau 33cl.

Ces demandes occasionnelles seront faites au titulaire sept jours au moins à l'avance.

3.3 - Grammage des portions

Le grammage sera adapté aux différentes catégories de bénéficiaires selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etudes Matières Restauration Collective et Nutrition) et dans le respect des normes légales imposées aux prestataires de restauration collective ainsi qu'aux collectivités assurant la prestation de services de repas en milieu scolaire.

3.4 - Choix des menus

Les menus devront être parfaitement équilibrés conformément aux dispositions légales en vigueur et le choix des menus respecté.

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, comportant plusieurs propositions pour chaque composante afin de permettre à la commission des menus de faire son choix.

Leur composition sera adaptée aux besoins nutritionnels spécifiques des différentes catégories de convives et à cet effet, le prestataire s'adjoindra obligatoirement les conseils d'un(e) diététicien(ne) ou nutritionniste.

Les menus seront proposés à l'avance pour des périodes de deux mois et minimum un mois. Ces menus pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateurs.

Une « **commission des menus** » est constituée par la collectivité, composée des différentes personnes impliquées et/ou concernées par l'alimentation des enfants en milieu scolaire.

Elle représentera entre autres au moins :

- ➔ Un représentant du titulaire
- ➔ Un représentant de la collectivité
- ➔ Un représentant du personnel de cantine
- ➔ Une ATSEM
- ➔ Un représentant de parents d'élèves
- ➔ Toute autre personne dont la présence peut être utile au travail de cette commission

Les menus définitifs seront choisis par la commission des menus ou la collectivité en fonction des propositions faites par le titulaire. Le titulaire est tenu de respecter l'issue des décisions de la commission.

Les menus seront établis par le prestataire et présentés au minimum un mois à l'avance lors des commissions des menus.

Ils seront adaptés après observations éventuelles de cette dernière.

Le choix définitif pourra être différencié en fonction des catégories de convives (à savoir adultes / enfants : deux distinctions possibles hors cas particuliers de restrictions alimentaires).

Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront communiqués et affichés par la collectivité dans chaque établissement concerné.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures (approvisionnement défectueux ou manquant, grève, panne d'électricité, etc.) au(x)quel(s) cas l'entreprise pourra modifier les menus après avoir obtenu l'accord de la collectivité.

Le prestataire joindra à son offre tous les éléments permettant d'apprécier la qualité et la variété des menus proposés, la fréquence des plats et la nature des denrées utilisées. Le plat garni devra être élaboré en cuisine centrale et ne pourra donc pas provenir de l'industrie agro-alimentaire. Le choix de matières premières à cuisiner pour l'élaboration et la confection des plats sera privilégié.

Le prestataire privilégiera le Bio et/ou les circuits courts qui devront être mentionnés sur les menus et devra sur demande communiquer les noms et adresse des fournisseurs. Des fruits bio, des yaourts bio, un menu complet bio 1 fois par trimestre pourront être proposés.

Le prestataire joindra à son offre un plan alimentaire sur quatre semaines, avec la fréquence des mets proposés ainsi que des exemples de menus sur quatre semaines pour les repas scolaires.

Le prestataire devra aussi contribuer au programme de sensibilisation à la gestion des déchets et participer activement au compostage mis en place par la municipalité.

3.5 - Menus spécifiques

➡ Menus de substitution

Le prestataire devra fournir des repas particuliers, sans surcoût (végétariens, sans porc, sans viande, sans poisson...), ni de dérivés qui en contiennent (ex : boulettes végétales). Ces repas particuliers seront précisés sur les bons de commande.

Le candidat doit communiquer sur demande la procédure de traçabilité mise en place au sein de son entreprise afin de garantir les régimes alimentaires particuliers qu'il propose. Ces repas de substitution devront être clairement et rapidement identifiables sur la barquette.

➡ Repas « de secours »

De même, des repas dits « de secours » devront être prévus, sans surcoût, par le prestataire pour faire face à un éventuel problème de livraison (panne mécanique, conditions météorologiques...). Ces repas seront stockés dans la cantine de la commune, le prestataire devra le changer avant chaque date de péremption. Ce stock devra être reconstitué après chaque utilisation.

➡ Repas à thèmes

Le prestataire devra proposer obligatoirement au minimum 5 repas festifs et/ou à thèmes, au même prix unitaire que le prix du repas en prestation de base. Lors de la « semaine du goût », des repas différents et originaux devront être livrés sans surcoût. Des propositions d'animations complémentaires pourront être proposées.

3.6 - Transmission et affichage des menus

Le titulaire fournira les menus sous la forme d'un fichier informatique en amont.

Les menus proposés par le titulaire mentionneront la gamme des produits utilisés si bio, labélisé ou production locale...

Les menus seront affichés à l'entrée des établissements scolaires dans les panneaux d'informations prévus à cet effet.

ARTICLE 4 – LA CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE

La cuisine centrale prépare les repas à destination des enfants de la Commune. Celle-ci doit répondre aux exigences attendues en matière de salubrité, d'hygiène, de normes, de confection et de transformation en produits finis. La sécurité alimentaire est assurée de l'origine des aliments vers l'assiette des enfants.

Il est évidemment attendu la validation de ce service par les agréments nécessaires à la préparation des déjeuners. Les contrôles devront être à jour et régulièrement effectués

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social mise à jour le 19 octobre 2013

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000750248>

ARTICLE 5 – LA LIVRAISON

Préambule : Transport de denrées

Le prestataire devra exécuter l'approvisionnement des denrées alimentaires entre la cuisine centrale et le lieu de consommation avec les véhicules isothermiques appropriés, conformes à la réglementation en vigueur, assurer la bonne conservation, surveiller leur livraison au point de consommation.

5.1 Horaires de livraison des repas à respecter impérativement

Le prestataire effectuera les livraisons idéalement à 7h30 au plus tard avant 10h00 avec des véhicules de transport en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Il devra s'adapter aux spécificités des matériels en place.

Un numéro de téléphone figurera sur l'armoire froide pour le cas où il serait constaté une anomalie.

Le prestataire devra être joignable (mail ou portable) par le référent de la commune une demi-heure après la livraison et s'engage en cas d'erreur de livraison ou de quantité insuffisante pour assurer le service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément ce, pour assurer un service normal aux enfants.

5.2 Lieux de livraison

Les repas devront être livrés dans les locaux du restaurant scolaire unique Ruelle des Ecoles à Plailly.

5.3 Fréquence des livraisons

- ➡ Lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire (Effectifs scolaires)
- ➡ Mercredis en période scolaire (Effectifs garderie)
- ➡ Du lundi au vendredi durant les vacances scolaires de la zone B 1 semaine sur 2 aux petites vacances et 4 à 5 semaines en juillet pour les grandes vacances (Effectifs garderie)

Les contrôles réguliers devront être effectués de l'élaboration à la distribution des repas. La liste des tâches du prestataire rappelée ci-après n'est pas exhaustive. Les obligations sont conformes à la législation en vigueur et respectent les normes hygiènes et sanitaires qui incombent au titulaire du marché de fourniture de repas en liaison froide à destination de la restauration scolaire et extra-scolaire, ainsi que les contrôles effectués dans le cadre du nettoyage des locaux de restauration scolaire.

5.4 Conditions de livraison

Le prestataire a la charge d'acheminer les repas de la cuisine centrale vers le lieu de consommation avec les véhicules isothermiques appropriés, conformes à la réglementation en vigueur, afin d'assurer la bonne conservation. Il est chargé de surveiller leur livraison au point de consommation.

A l'arrivée, Ruelle des Ecoles à Plailly, le livreur assure les opérations de déchargement et de manutention des livraisons du jour jusque dans l'office, ainsi que celles permettant le retour des précédents.

Il rangera soigneusement la totalité de la livraison dans les chambres froides et endroits spécialement prévus.

La livraison est incluse dans le prix des repas et ne pourra en aucun cas faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

5.5 Contrôle des quantités livrées

Le livreur devra remettre à l'attention de la personne responsable du service du repas après contrôle, un bon numéroté en 2 exemplaires indiquant le détail de la livraison. **Sur le bon de livraison** devront figurer impérativement les éléments suivants :

- a. Nombre de repas livrés par typologie (tranches d'âge, repas spécifiques)

- b. Numéro d'agrément sanitaire
- c. Température d'entreposage
- d. Totalité des allergènes

Le personnel en charge contrôlera si la quantité de repas livrée correspond à la commande passée. En cas de non-conformité, il aura la charge de prévenir le titulaire du marché et le contact référent de la Commune.

5.6 Contrôle des emballages et étiquetage des denrées

Les emballages et les conditionnements devront être propres et ne présenter aucun défaut d'isolation. Toute non-conformité des emballages et des conditionnements entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

Le personnel en charge devra dans ce cas prévenir le titulaire du marché et le contact référent de la Commune.

Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement doivent figurer les inscriptions suivantes (liste non exhaustive en conformité avec les règles applicables) :

Pour les plats cuisinés :

- a. Température de réchauffage
- b. Marque de salubrité conforme aux normes en vigueur. Les mentions suivantes doivent figurer en caractère parfaitement lisible :
 - Dans une couronne marginale, la mention Inspection Sanitaire Vétérinaire n° d'agrément
 - Au centre, le numéro d'immatriculation de l'établissement dans lequel sont préparés les plats cuisinés à l'avance
 - Au-dessus du numéro d'immatriculation, les lettres P.C désignant la nature de l'activité de l'établissement
- c. La date de fabrication et son conditionnement
- d. La dénomination de l'aliment ou du plat
- e. La date limite de consommation
- f. Le nombre d'utilisateurs par barquette
- g. Le produit conservé à l'extérieur
- h. Le type d'utilisateurs
 - Maternels
 - Élémentaires
 - Adultes
- i. La durée de remise en température du plat

5.7 Contrôle de la température

Le titulaire est responsable de la chaîne du froid des denrées de leur production à leur livraison. Le personnel prendra soin de relever la température des denrées au moment de la livraison. Cette température sera inscrite sur un registre qui restera sur le lieu de stockage.

Le contrôle de la température pourra être effectué ponctuellement par un laboratoire agréé au moment de la livraison en présence du livreur, soit au niveau du camion, soit au niveau du produit livré lui-même.

Toute non-conformité de la température relevée avec celle prescrite réglementairement entraînera le refus de la livraison et la commande ne pourra en aucun cas être facturée à la commune.

5.8 Contrôles bactériologiques

Le titulaire doit faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé, tant à la cuisine centrale qu'à l'office. Les contrôles comprennent les analyses des denrées et les contrôles de surface.

La collectivité pourra effectuer à tout moment des contrôles sur le nombre et la qualité des repas, l'état hygiénique et sanitaire et les mesures de sécurité prises par le prestataire. Le prestataire s'engagera à accepter tout prélèvement d'aliments dans le but d'analyses sous responsabilité de la collectivité.

Le prestataire sera tenu de conserver au froid pendant la durée légale, cinq jours à minima, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas d'intoxications alimentaires, ces échantillons seront remis pour être analysés au service officiel de contrôle.

5.9 Livraison non conforme

Si la quantité n'est pas conforme, le prestataire devra livrer impérativement les repas manquants avant 11h00 afin que le service de cantine du déjeuner puisse être assuré normalement.

Après la vérification des quantités livrées et en cas de non-conformité, ce bon de livraison sera annoté des remarques le cas échéant. Un duplicata comportant ces mentions faites sera remis au représentant de la société titulaire du marché.

ARTICLE 6 - SERVICE DES REPAS

Le service des repas relèvera intégralement du personnel mis à disposition par le prestataire. Il comprendra, notamment, l'exécution des tâches suivantes :

- Contrôle des repas livrés
- Stockage avant mise en température
- Réchauffage des repas
- Mise en place et débarrassage de la vaisselle
- Service à table
- Tri pour compost

- Nettoyage des tables
- Nettoyage et rangement de la vaisselle
- Nettoyage du matériel de service et de l'électroménager.

L'organisation de la salle de restauration et la surveillance des enfants relèveront de la seule compétence du personnel communal.

Nota : Le service de repas devra impérativement comprendre **deux services** se recouvrant partiellement dans la tranche horaire comprise entre 11 H 30 et 13 H 30 les lundis, mardis, jeudis et vendredis et les mercredis pendant la période scolaire et les vacances scolaires entre 12 H et 14 H.

- L'amplitude horaire des deux personnes sera de 5.5 Heures par jour et par personne pour la préparation, le service et le nettoyage des locaux des lundis, mardis, jeudis et vendredis.
- L'amplitude horaire d'une personne sera de 4 Heures par jour pour la préparation, le service et le nettoyage des locaux des mercredis « garderie » et du lundi au vendredi « garderie » pendant les vacances scolaires. (CF planning intégré article 2 du présent CCTP)

En cas d'absence du personnel mis à disposition par le prestataire, celui-ci s'engage à son remplacement sans qu'il interfère à la qualité du service des repas.

Le référent de la commune devra en être avisé dès que le prestataire en aura connaissance par mail.

ARTICLE 7 - NETTOYAGE DES LOCAUX DE RESTAURATION

7.1 Locaux et superficies à nettoyer

A la fin du service, le personnel mis à disposition par le prestataire, aura en charge de nettoyer les locaux de restauration scolaire d'une superficie de 242m² tels que décrits ci-dessous :

- ➡ Salle de restauration 123m²
- ➡ Hall d'entrée 27m²
- ➡ Sanitaires 20m²
- ➡ Local de livraison 9m²
- ➡ Local de préparation 25m²
- ➡ Laverie 11m²
- ➡ Entrée du personnel 7m²
- ➡ Vestiaires sanitaires 9m²

Ainsi que le local poubelle extérieur 5m².

Les normes et dispositions légales doivent être strictement respectées. En cas de contrôle réalisé par une autorité compétente, les recommandations et mises en conformités devront être appliquées par le prestataire dans les délais légaux qui lui seront imposés.

7.2 Nature des sols et des murs

Revêtement des sols : Sol souple / PVC U4P4 en lés

Revêtement des murs : Carrelage mur laverie (Coté machine à laver)

Peinture sur autres murs

Triply vernis salle de restauration et hall d'entrée

Une visite des locaux devra être effectuée par le candidat. Afin d'organiser cette visite, obligatoirement en dehors des heures de service, une demande de rendez-vous devra être adressée par mail à mairie@plailly.fr, précisant les références de l'appel d'offre.

ARTICLE 8 – LA FORMATION DU PERSONNEL

Le personnel intervenant sur les prestations attendues sera formé aux spécificités de la manipulation de denrées alimentaires et du service assuré à destination de la cantine scolaire et periscolaire : Opérations de stockage, de remise en température et de distribution des repas, ainsi que sur les procédures en matière d'hygiène et de salubrité à respecter dans la cantine. Une formation sera assurée par le prestataire auprès du personnel de la Commune.

Pour chaque formation effectuée, le Titulaire s'engage à fournir les attestations de formation à la Collectivité.

ARTICLE 9- MESURES SOUHAITEES PAR LA COMMUNE DANS LE CADRE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La Commune est attentive à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui pourrait être constaté au sein de son restaurant scolaire.

Pour ce faire, il conviendrait d'agir en amont, dès les commissions « menus » afin d'ajuster au besoin la composition des menus proposés. Une écoute attentive y est attendue lors des retours d'expériences évoqués par les participants aux réunions consultatives.

S'agissant des déchets résiduels, la commune de Plailly a déjà adopté le compostage pour réduire le contenu de sa poubelle d'ordures ménagères, s'inscrivant ainsi dans une démarche communautaire initiée par la Communauté de Communes de l'Aire Cantilienne et le PNR.

Aussi, le prestataire sera évalué sur sa capacité à innover en termes de propositions dans le cadre du développement durable.

Circuits courts, produits locaux et commerce équitable

Le titulaire du marché privilégiera l'achat des denrées auprès des fournisseurs locaux et dans le cadre de circuit court et communiquera ces éléments à la Commune.

TEXTES OFFICIELS (Liste non exhaustive)

Le prestataire devra se conformer aux exigences réglementaires **ACTUALISEES** en matière de fourniture de repas à destination des enfants de 3 à 12 ans dans le cadre de la restauration scolaire et extrascolaire. (Réglementations en vigueur actuelles, ou futures, édictées le législateur, par l'Union Européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires, règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, sur l'institution de l'Autorité européenne et les procédures de sécurité des denrées alimentaires, recommandations relatives à la nutrition...)

Composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime - Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019

Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 - Arrêté du 8 octobre 2013

Quantités conformes à la recommandation relative à la nutrition rédigée par le GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) - Recommandation nutrition de juillet 2015

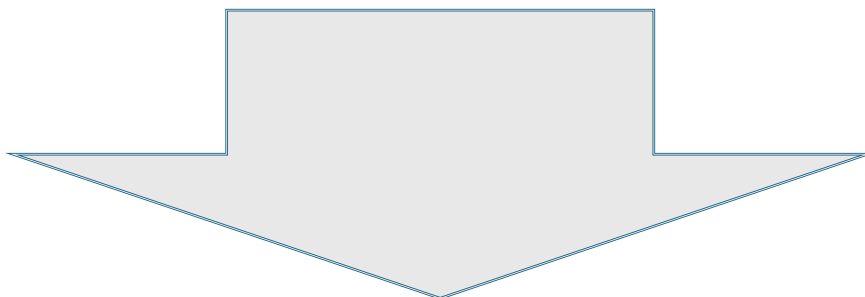
Qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Décret et arrêté du 30 septembre 2011

Le prestataire est responsable des éventuelles intoxications qui pourraient résulter de la qualité des denrées fournies et de leurs conditions de transport.

Aucun produit OGM ne sera utilisé, quel que soit le pourcentage. Seront exclus également des menus, les abats. Le prestataire devra pouvoir justifier à tout moment de la traçabilité des denrées employées. Les menus seront contrôlés par un(e) diététicien(ne) du prestataire.

Sauf dérogations particulières dans le présent CCTP, le marché prend en compte le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G./F.C.S) approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021.

Ne seront appliquées à la présente consultation que les dispositions de ce cahier des charges conformes à la teneur de la réglementation en vigueur sur les marchés publics soit le Code de la Commande Publique du 1^{er} avril 2019.



La liste des textes officiels est non exhaustive et aménageable en fonction des dispositions légales. En cas de modification et/ou novation des dispositions légales, le prestataire devra s'y soumettre dans les délais imposés par le législateur tant à son niveau qu'au niveau des communes. Le prestataire sera tenu d'en informer la Commune.

Un certificat de visite sera à joindre au dossier de candidature.

A

Le

Signature(s)