PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE 2026-2030

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Table des matières

1. - CHAPITRE I 4
1.1. OBJET PRINCIPAL DU MARCHE 4
1.1.1. Généralités 4
1.1.2. Mission 4
1.1.3. Bénéficiaires des repas 5
1.1.4. Répartition des repas 5
1.1.6. Fréquence des services 6
1.1.7. Heures et durées des services 6
1.1.8. Structure du (ou des) repas 6
1.1.9. Repas végétarien 7
Prestation particulière séniors 8
Prestation particulière multi-accueil 8
Pique-niques 8
Goûter 9
Animation 9
2. - CHAPITRE II 10
2.1. ELABORATION DES MENUS 10
2.1.2. Chronologie de cette élaboration : affichage 10
3. - CHAPITRE III 12
3.1. SPECIFICATIONS QUALITATIVES 12
3.1.1. Approvisionnements 12
3.1.2. Loi EGALIM 13
3.1.3. Qualités des produits 13
3.1.4. Hygiène et sécurité 16
3.1.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques 16
3.2. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES 17
4. - CHAPITRE IV 18
4.1. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS 18
4.1.1 Personnel 18
4.1.2. Locaux 20
s4.1.3. Droit de visite des locaux 21
4.1.5. Transport des repas 23
4.1.6. Marque et enseigne de la Société 24
5. - CHAPITRE V 24
5.1. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS 24
5.1.1. Les contrôles exercés par la collectivité 24
5.1.2. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés 26

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

6. - CHAPITRE VI 26
6.1. DISCIPLINE DES RESTAURANTS 26
7. - CHAPITRE VII 27
7.1. DUREE DU MARCHE - VALIDITE DU CONTRAT REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE 27
7.1.1. Durée 27
7.1.2. Remise des installations en fin de marché 27
8. - CHAPITRE VIII 27
8.1. RESPONSABILITES 27
8.1.1. Usage des installations confiées 27
8.1.2. Continuité du service public 27
8.1.3. Obligation de substitution 28
8.1.4. Défaut d'approvisionnement 28
8.1.5. Prestation défectueuse 28

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

1. - CHAPITRE I

1.1. OBJET PRINCIPAL DU MARCHE

1.1.1. Généralités

Le présent Cahier des Clauses téchniques Particulières a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le titulaire prend en charge les prestations ci-après en vue de la restauration des enfants des écoles élémentaires et maternelles, des accueils de loisirs primaire et maternel, du multi-accueil ainsi que des adultes et des séniors.
A ce titre, le titulaire qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cuisine et de ses annexes.

1.1.2. Mission

La Collectivité confie à une société spécialisée la mission de fournir les prestations ci-après :

- L'approvisionnement en denrées alimentaires
- L'entreposage des denrées dans les resserres existantes
- La préparation et la responsabilité de la confection des repas et des goûters devant être servis.
- Le transport en liaison chaude des repas depuis la cuisine centrale jusqu'aux points de consommation, par des moyens appropriés (un véhicule aménagé).
- La distribution des repas aux bénéficiaires.
- La distribution des briques de lait sur les trois groupes scolaires
- Les diverses prestations précisées dans le chapitre 5 (lavage de la vaisselle, nettoyage des locaux...) ainsi que la souscription d'une assurance couvrant les risques précisés dans le chapitre 8.
- La livraison, le service et le nettoyage courant lié à l'exploitation quotidienne du service de restauration dans les salles à manger durant la période scolaire :

  Foyer-club,
  Elémentaire Louise Michel,
  Elémentaire Pierre Curie,
  Elémentaire Marie Curie,
  Maternelle Louise Michel,
  Maternelle Marie Curie
  Maternelle Pierre Curie
  Multi-accueil

* dans quatre salles à manger pendant les vacances scolaires :

  Foyer-club,
  Elémentaire Marie Curie
  Maternelle Marie Curie
  Multi-accueil

- La mise à disposition d'un gérant et du personnel nécessaire.
- La reprise du personnel affecté au service de restauration de la collectivité, à l'exception du gérant nommé par le précédent titulaire (cas d'un changement de titulaire). - L'établissement des menus.

Le titulaire est seul responsable de la gestion du service de la restauration de la collectivité, notamment vis à vis des fournisseurs et du personnel de restauration. Les prestations, objet du marché, sont définies comme suit :

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

1.1.3. Bénéficiaires des repas

Les repas seront préparés et servis de façon habituelle aux seules personnes autorisées et étant en mesure de justifier leur appartenance aux catégories suivantes :

-Elèves des groupes scolaires
-Enfants de l'accueil de loisirs
-Adultes (enseignants et surveillants)
-Jeunes enfants du multi-accueil
-Adultes déjeunant au foyer club (séniors, personnel communal,
-Intervenants, stagiaires et personnes orientées par le CCAS)

1.1.4. Répartition des repas

La répartition des repas par catégorie est donnée **à titre purement indicatif** en fonction de la fréquentation journalière moyenne observée sur l'année précédente.

1.1.5.1. Nombre de repas pour un an

Le nombre annuel de repas à servir est d'environ 140 000 dont :

- 44 200 repas servis aux enfants des maternels (dont environ 11 400 à Louise Michel)
- 70 000 repas servis aux enfants des primaires (dont environ 14 890 à Louise Michel)
- 9 500 repas servis aux adultes (encadrants écoles et accueil de loisirs – dont environ 1 600 à Louise Michel)
- 2 100 repas servis aux séniors
- 5100 repas servis aux adultes (personnel communal, intervenants, stagiaires et personnes orientées par le CCAS)
- 7 300 repas servis aux jeunes enfants du multi-accueil

1.1.5.2. Nombre de goûters

Le nombre des goûters est d'**environ** : 32 000 dont 14 000 pour les jeunes enfants du multi-accueil

1.1.5.3. Pique-niques

Le nombre des pique-niques est d'**environ** : 2 000

Etant entendu que ***ces chiffres approximatifs sont donnés à titre indicatif***

Le titulaire sera informé du nombre exact de repas à servir, en liaison chaude par catégories de convives chaque jour avant 9H45.
Chaque jour le titulaire établira un état indiquant le nombre de repas commandés par catégorie d'usagers (scolaire, accueil de loisirs, jeunes enfants, adultes, séniors). A ces chiffres seront ajoutés les cumuls correspondants des jours précédents depuis le début du mois.
Cet état sera transmis à la commune avec la facture et servira de base à la facturation mensuelle.

1.1.6. Fréquence des services

Le titulaire du Marché assure les services suivants :

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Repas de midi :

4 jours par semaine pour les scolaires (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

5 jours par semaine pour les adultes, les séniors et les jeunes enfants du multi-accueil (du lundi au vendredi)

les Mercredis, petites et grandes vacances pour l'accueil de loisirs

Goûter : les Mercredis, petites et grandes vacances pour l'accueil de loisirs

4 jours par semaine pour les enfants de l'accueil maternel et 5 jours par semaine pour les enfants du multi-accueil (du lundi au vendredi)

Pique-niques :

à la demande

1.1.7. Heures et durées des services

Le début des services est à : 11H20
La fin des services est à : 13H30
Le service est continu sous la forme d'un self pour les enfants des élémentaires. Les enfants des maternelles bénéficient d'un service à table.
Le service sur le foyer club est prévu de 12h15 à 13h15.

La distribution des briques de lait devra se faire sur les 3 écoles maternelles avant 8h20 chaque matin hors vacances scolaires.

1.1.8. Structure du (ou des) repas

La structure des repas est conforme à celle définie ci-après, pour les scolaires, accueil de loisirs et adultes (des restaurants scolaires). Elle est identique quel que soit le mode de service (à table ou en self) :

Deux fois par semaine, le fruit ou la crudité proposé sera « bio »

Offre de base - repas à 4 composantes

Le titulaire s'engage à fournir un menu composé de **4 composantes alimentaires**, hors pain.

Le repas comprend obligatoirement :

- un plat protidique principal : viande, poisson, œufs ;
- un plat d'accompagnement : légumes et/ou féculents. Il devra proposer en alternance un plat de légumes dits verts (frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre). A chaque repas, le plat doit être composé d'1/3 de féculent et 2/3 de légumes.

Le repas comprend également **deux composantes complémentaires** parmi les suivantes :

- Une entrée, un hors d'œuvre ou un potage, le potage étant proposé de novembre à mars ;

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

- un fromage (de préférence à la coupe) ou un laitage ;
- un dessert. : les pâtisseries seront limitées à 1 fois toutes les deux semaines et les produits industriels (type gaufres) seront à éviter. Des glaces seront servies toutes les 2 semaines sur la période de juin à septembre.

Les convives adultes et séniors pourront bénéficier, selon les modalités prévues au présent CCTP, d'une double entrée.

Lorsque le plat de viande est remplacé par des raviolis, ou toute préparation équivalente, un complément protidique devra être intégré au repas. Une substitution adaptée sera proposée les jours où la viande de porc est prévue au menu.

Le pain frais est servi à volonté et n'est pas comptabilisé comme une composante.

PSE obligatoire n°1 - repas à 5 composantes

En cas de retenue de la PSE obligatoire n°1, le repas comprend une composante supplémentaire par rapport à l'offre de base, permettant notamment de proposer distinctement une entrée, un plat protidique, un accompagnement, un fromage ou laitage et un dessert.

PSE obligatoire n°2 - repas à 6 composantes

En cas de retenue de la PSE obligatoire n°2, le repas comprend une composante supplémentaire par rapport à la PSE obligatoire n°1. La PSE obligatoire n°2 ne peut être retenue que si la PSE obligatoire n°1 est également retenue.

1.1.9. Repas végétarien

En application de 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 » le TITULAIRE réalisera le service d'un repas végétarien par semaine.

Ces repas sont réalisés dans le cadre de la diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés. Il est attendu de la part du TITULAIRE d'évaluer durant les deux premières années du marché l'impact sur le gaspillage alimentaire, le taux de fréquentation du restaurant et l'impact sur le coût d'un repas. Ces éléments devant permettre à la COMMUNE de formuler un retour d'expérience à l'issue de la période d'évaluation prévue par la loi.

Ces données feront parties intégrantes du bilan trimestriel et du compte rendu annuel d'activité présentés à la COMMUNE qui sera remis au 31 octobre suivant chaque année scolaire.

Le repas végétarien servi chaque semaine sera composé conformément à la structure de repas retenue dans le cadre du marché, à savoir :

- offre de base : repas à 4 composantes
- PSE n°1 : repas à 5 composantes
- PSE n°2 : repas à 6 composantes

Ce repas végétarien sera proposé en rotation sur les différents jours de la semaine, hors mercredi en période scolaire, et sur des journées non consécutives sur deux semaines (par exemple un vendredi puis un lundi).

L'ensemble des préparations proposées dans le cadre du repas végétarien seront exempts de produits issus de l'industrie agroalimentaire (produits élaborés ou semi-élaborés) et seront ainsi

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

des préparations réalisées au sein de la cuisine centrale afin d'apporter une vraie valeur ajoutée à la prestation.
Le repas végétarien sera composé obligatoirement de protéines végétales pouvant aussi comporter des légumineuses, des céréales, œufs, et/ou des produits laitiers.

Les menus végétariens seront adaptés à des recettes appréciées des enfants dans lesquelles la viande (ou le poisson) est remplacée par une céréale et/ou un légume sec. En respectant l'équilibre et la diversité alimentaire, il est aussi possible d'utiliser par des œufs et/ou du fromage/produits laitiers.
Ce remplacement de la protéine animale au sein du repas doit être clairement identifié afin de ne pas laisser penser qu'il s'agit uniquement d'un retrait de cette protéine au sein du met.
Les prestations liées à la réalisation des repas végétariens seront réalisées sans surcoût pour la COMMUNE.

Le titulaire décrira son approche technique relative aux repas végétariens dans son mémoire technique.

Prestation particulière séniors

- Deux entrées composées : d'un potage (de novembre à mars), et/ou un hors d'œuvre, et/ou une entrée.
- Un plat protidique principal : viande, poissons ou œufs.
- Un plat d'accompagnement. Il devra proposer en alternance un plat de légumes dits verts (frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre)
- Un fromage (de préférence à la coupe) ou un laitage
- Un dessert : pâtisserie /fruit/crème desserts
- Pain frais à volonté

Deux fois par semaine, le fruit ou la crudité proposé sera « bio »

Prestation particulière multi-accueil

Les repas pour les jeunes enfants du multi-accueil seront impérativement livrés chaque jour entre 8h45 et 9h15.
Les purées devront être préparées sans ajout de beurre, lait et sel. Une purée de carottes devra être proposée à chaque repas pour les 6-17 mois en complément de la purée de légumes proposée au menu.

	6 à 9 mois	10 à 17 mois	18 mois à 3 ans et +

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

PLAT	Légumes et pdt (Mixés) + Laitage	Légumes et féculent + Viande ou poisson (Moulinés) + Laitage ou fromage + Compote ou fruit	<u>Même repas que pour les maternelles</u>
GOÛTER	Laitage + compote	Laitage + compote	Même goûters que pour les maternelles

Pique-niques

Le prestataire devra pouvoir fournir des pique-niques (repas froids à emporter) de manière occasionnelle et à la demande, sous un conditionnement devant répondre aux normes vétérinaires. Dans la limite des contraintes liées à ce type de préparations, la composition des pique-niques devra respecter les prescriptions applicables aux repas servis en réfectoire. Le prix proposé inclut la fourniture de serviettes, de sacs-poubelles en quantités suffisantes et l'emballage individuel en papier kraft. Le conditionnement devra être facilement transportable (glacières.)

Les pique-niques comprendront :

- Un sandwich équilibré adapté aux enfants (pain de mie pour les maternels et pain frais pour les élémentaires et adultes. Ex : jambon/crudités, charcuterie/salade, poulet/crudités.)
- Un paquet de chips individuel à la hauteur de 25grammes
- Un fromage emballé individuellement ou un laitage à emporter - Un fruit ou une compote
- De l'eau de source en bouteille individuelle (50 cl)

En cas de demande de la collectivité, l'entreprise fournira des plaques eutectiques destinées à assurer la conservation des denrées par le froid. Ces plaques seront rendues le lendemain.

L'entreprise proposera un catalogue de ces prestations : minimum de 5 pour les repas froids ou les pique-niques frais et 3 pour les pique-niques « randonneurs ». La collectivité fera son choix lors de l'établissement des menus.

Goûter

Le goûter proposé sera fonction du repas du midi et comprendra quotidiennement deux composantes.

Exemple de goûter

Exemple 1 : gâteau sec, fruit.

Exemple 2 : croissant, lait fraise.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Exemple 3 : 1/6 pain, pâte à tartiner, compote.

L'entreprise proposera un catalogue de ces prestations « goûters » : minimum de 10 pour les « goûters du mercredi et des vacances scolaires ». La collectivité fera son choix lors de l'établissement des menus.

Animation

L'équipe d'animation en charge des enfants mettra en place des animations tout au long de l'année. L'objectif est de travailler en cohérence avec les différents intervenants de la pause méridienne. La collectivité fera en sorte d'associer autant qu'elle le peut le prestataire retenu. Des repas à thèmes seront demandés et travaillés en équipe pour mener à bien les projets.

2. - CHAPITRE II

2.1. ELABORATION DES MENUS

2.1.1. Technique de cette élaboration :

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et pour les restaurants d'enfants, les recommandations du GEM-RCN liées à la circulaire de 2015 relatives à la qualité nutritionnelle et dont les objectifs sont les suivants :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques

Ces menus devront être impérativement élaborés sur les conseils d'un diététicien.
Pour limiter le gaspillage alimentaire, les menus proposés seront adaptés aux convives servis. Pour éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes seront proscrits. Le porc devra être proposé aux menus au moins une fois par semaine en plat principal.

Les menus servis dans le cadre de la restauration scolaire respectent les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues par le Code rural et de la pêche maritime, le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Le titulaire veille notamment à la variété des menus, à l'adaptation des portions aux catégories de convives et au respect des fréquences de service des différentes familles de produits.

Le projet de menus doit porter sur tous les services prévus au marché : repas de midi, goûter.

A la demande de la collectivité, le gérant assistera aux réunions de cette commission.

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

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

:
- 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.

Ces dysfonctionnements devront être remontés dès la prise de connaissance du gérant.

Les menus comportant la date, le jour de la semaine, la dénomination précise et claire de chaque composant du repas sont préparés, édités et affichés, par le titulaire, chaque vendredi, dans les salles de restauration. Le titulaire doit remettre à la Collectivité un exemplaire des menus pour être affiché en Mairie. Les menus devront être accompagnés d'une liste indiquant la présence d'allergènes conformément au règlement européen n° 1169/2011 du 25 octobre 2011.

Des exemples pour huit semaines de menus devront être fournis par la Société dans son étude, ils devront impérativement intégrer un repas végétarien.

Le repas végétarien hebdomadaire constitue une modalité d'exécution normale de la prestation de restauration. Il est inclus dans les volumes annuels indicatifs de repas mentionnés au présent CCTP et dans les prix unitaires des repas correspondants.

Il ne constitue pas une prestation supplémentaire distincte et ne donne lieu à aucune facturation séparée.

Les quantités annuelles indicatives de repas mentionnées au présent CCTP comprennent donc les repas végétariens servis dans le cadre de l'obligation hebdomadaire.

Les prestations liées à la réalisation des repas végétariens sont réalisées sans surcoût pour la commune.

2.1.2. Chronologie de cette élaboration : affichage

Les menus seront proposés entre chaque période de vacances scolaires, soit environ toutes les 7 à 8 semaines par le titulaire et remis au représentant de la collectivité, 10 jours au minimum avant la réunion en vue d'être communiqués aux Commissions municipales des menus créées par la collectivité (multi-accueil, scolaire, foyer).

Le projet de menus doit porter sur tous les services prévus au marché : repas de midi, goûter (pour les convives concernés). Les enfants pourront proposer leurs propres menus.

A la demande de la collectivité, le gérant assistera aux réunions de ces commissions.

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

- Soient justifiées par l'impossibilité absolue d'approvisionnement et après validation des changements par les services concernés.
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle.
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Ces dysfonctionnements devront être remontés dès la prise de connaissance du gérant.

3. - CHAPITRE III

3.1. SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Le prestataire devra mettre en place un Plan Qualité.

3.1.1. Approvisionnements

Les denrées utilisées devront respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Les denrées faisant apparaître des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) dans leur composition sont proscrites, dans le respect des règlements communautaires n°1829 – 1830/2003/CE.
Pour ses approvisionnements, le TITULAIRE utilisera autant que faire ce peu des produits simples dans leur composition, frais et respectant la saisonnalité.

La COMMUNE souhaite une approche qualitative et durable en matière d'approvisionnements en denrées alimentaires dans le cadre du présent marché. À ce titre, une attention particulière sera portée à la fraîcheur des produits, à leur saisonnalité, à leur qualité nutritionnelle, à leur traçabilité ainsi qu'aux modalités d'approvisionnement favorisant les circuits courts ou les approvisionnements directs, dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Le TITULAIRE pourra ainsi proposer des modalités d'approvisionnement en circuit court ou en approvisionnement direct et devra préciser les garanties apportées en matière de traçabilité, de qualité des produits, de fréquence d'approvisionnement et de maîtrise des intermédiaires. Ces éléments pourront être pris en compte dans l'analyse de la valeur technique de l'offre.

L'approvisionnement en pain frais devra privilégier des produits de qualité, livrés régulièrement afin de garantir leur fraîcheur et leur adéquation aux besoins du service de restauration scolaire.

Le TITULAIRE fournira des vinaigrettes « maison », variées en fonction des menus servis et sur simple demande des agents de la COMMUNE.

Les denrées utilisées devront respecter l'ensemble de la réglementation en vigueur. Les denrées faisant apparaître des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) dans leur composition sont proscrites, conformément aux règlements communautaires n°1829/2003/CE et n°1830/2003/CE.

Dans le cadre des différents contrôles relatifs aux denrées utilisées, la COMMUNE sera automatiquement destinataire des comptes-rendus qui seraient adressés au TITULAIRE que cela concerne des retraits produits, des rappels ou des audits internes ou externes. Tous plan d'actions correctives sera également automatiquement transmis à la COMMUNE pour information.

3.1.2. Loi EGALIM

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 impose qu'au 1er janvier 2022 les repas servis dans les restaurants collectifs publics, dont les cantines scolaires, doivent comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits répondant à au moins un critère de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

La COMMUNE souhaite que chaque typologie de convive (enfants en classe maternelle, enfants en classe élémentaire, adultes et séniors, enfants en crèche) puisse bénéficier de repas répondant aux critères de qualité et de durabilité définis au présent article ainsi qu'aux exigences prévues par la réglementation applicable à la restauration collective, notamment les objectifs issus de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite « loi EGAlim ».

Le TITULAIRE privilégiera, dans le respect des principes de la commande publique, des produits répondant aux critères de qualité et de durabilité prévus par la réglementation en vigueur. Il veillera à garantir la qualité nutritionnelle des repas, la saisonnalité des produits, ainsi que la transparence et la traçabilité des denrées utilisées.

Le TITULAIRE assurera une traçabilité complète des denrées servies et communiquera à la COMMUNE, à sa demande, tout justificatif relatif à l'origine des produits, à leurs labels, à leurs signes officiels de qualité, à leurs certifications ou à leurs caractéristiques environnementales.

Pour les viandes et produits carnés, le TITULAIRE indiquera systématiquement l'origine des produits servis et fournira les justificatifs de traçabilité correspondants. La COMMUNE sera particulièrement attentive à la qualité des produits proposés, aux signes officiels de qualité, aux garanties sanitaires ainsi qu'aux conditions d'élevage et de transformation.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Les modalités d'approvisionnement, les garanties apportées en matière de qualité, de durabilité, de traçabilité et de respect des objectifs réglementaires pourront être prises en compte dans l'analyse de la valeur technique de l'offre.

Dans ce contexte, le TITULAIRE présentera mensuellement et chaque fin d'année un reporting à la COMMUNE quant à la part d'achats en quantité (KG) et en financier (€) par famille de produits réalisés en produits labélisés, en achats local et/ou circuit court, achat en circuit direct avec justificatifs à l'appui.

3.1.3. Qualités des produits

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Des produits bio seront proposés deux fois par semaine et feront l'objet d'une mention sur les menus.

A ce titre le titulaire s'engage à respecter au minimum les normes de qualité définies par le GEMRCN/DA (groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition). Toutes dispositions nouvelles de cet organisme sont applicables dès leur publication.

A cet égard, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme, etc…), au moyen des lettres abrégées suivantes :

- F pour « frais » ;
- C pour « Conserves » ;
- S pour « Surgelés » ;
- 4G pour « 4ème gamme » ;
- 5G pour « 5ème gamme » ;

Ces mentions porteront sur le composant principal du plat protidique et sur le légume. Une vigilance particulière sera apportée à la limitation de matières grasses hydrogénées. Les produits de 6ème gamme et l'huile de palme sont strictement interdits.

- <u>Les entrées/potages</u> :

Les crudités seront systématiquement préparées avec des légumes frais et livrées sans assaisonnement, avec interdiction de salades et crudités en sachet (exception faite des variétés de salades vertes).
Le titulaire fournira les ingrédients nécessaires à la préparation de vinaigrette maison.

Les potages seront « maison » et composés de 60 à 70 % de légumes et sans additif.

- <u>Les viandes/œufs :</u>

Les viandes entrant dans la composition des repas seront certifiées d'origine Française. Le titulaire s'engage à ne pas utiliser de produits à base d'organismes génétiquement modifiés (O. G.M.).
La provenance de la viande sera affichée sur les menus proposés à la Commission, puis sur les menus devenus définitifs.
Le bœuf sera de race bouchère, les steaks hachés seront pur bœuf avec un maximum de 10 % de matières grasses.
Toutes les viandes proposées seront exemptes de cartilage et la quantité de gras ne devra pas être supérieure à 10 % de la portion servie.
Les volailles et jambon seront de qualité Label Rouge. (ou équivalent)

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Les cordons bleus et les nuggets devront être composés de filets entiers, non reconstitués. Les œufs seront de classe 0 ou 1.

- Les poissons :

Le candidat proposera uniquement des espèces issues de pêche durable et respectueuse de l'environnement. Le poisson pané devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini comprendre au moins 70 % de poisson.
Les poissons seront obligatoirement en filet (sauf roussette et raie) et garantis sans arrête et sans peau.

- Les légumes/féculents :

Le titulaire privilégiera les légumes frais. Ce seront des légumes adaptés au goût des enfants.

A chaque fois que des pâtes seront au menu, le prestataire fournira du gruyère ou emmental râpé à raison de 20 grammes par portion.

- Les fromages/laitages :

Une large variété de fromages à la coupe devra être proposée. Les fromages sous conditionnement individuel sont proscrits, sauf pour les fromages fondus et les pique-niques. Les yaourts nature et les fromages blancs seront issus de l'agriculture biologique. Le fromage blanc sera livré en vrac, et les yaourts nature seront sucrés ou sans sucre avec des sachets à part, selon la volonté de la collectivité.

- Les desserts :

Afin de faciliter aux convives l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé au prestataire de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit frais » sur les menus). Pour autant, aucun fruit ne pourra être servi deux fois dans la même semaine et la collectivité sera très attentive quant à la qualité des fruits proposés. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne devront pas être servis et leur changement sera effectué le jour même par le titulaire, quitte à servir un autre produit en guise de dessert.

Le prestataire proposera régulièrement des fruits rouges ou de saison (pêches, nectarines, abricots, prunes, cerises, fraises, raisins, melons.). Les compotes seront sans sucre ajouté.

L'entreprise présentera la liste des pâtisseries qu'elle entend servir, leur provenance et les grammages. La collectivité entend que ne soit servies que des pâtisseries fraîches, excluant donc les pâtisseries surgelées sauf accord de la collectivité.

Les gâteaux et biscuits secs, les beignets, les brownies ne seront pas considérés comme des pâtisseries fraîches. Les gâteaux ou biscuits secs seront servis uniquement en accompagnement des compotes ou salades de fruits (composées au minimum d'un fruit frais)

Le titulaire présentera les glaces qu'il propose de servir (type, qualité et quantité), étant précisé que seuls les satellites de la Ville équipés d'un congélateur sont concernés. A cette présentation sera annexée une note faisant état des moyens employés pour assurer la livraison jusqu'aux satellites.

- Assaisonnements/sauces… :

Les vinaigrettes seront élaborées à la cuisine centrale.
Afin de permettre aux convives d'assaisonner leurs crudités en toute autonomie, le prestataire proposera un mode de distribution adapté.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Le prestataire fournira également les produits ou denrées « prêts à l'emploi » nécessaires à la mise en valeur, à la décoration ou à l'accommodement des plats : persil haché, ciboulette, cerfeuil, échalotes, rondelles ou quartier de citron, feuilles de salade, tomates, etc… qui constituent des additifs appréciables en termes de qualité de la prestation. Ces derniers seront systématiquement proposés, sauf exception de bon sens. Ils pourront être précisés lors des commissions menus.

Le prestataire fournira en outre les ingrédients d'accompagnement : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, en tant que besoin, en dosettes.

- Le pain/viennoiseries :

Le pain et les pains spéciaux seront frais (non congelés ou réchauffés) et coupés peu de temps avant les repas. Ils devront être proposés en libre-service. Les viennoiseries pourront être surgelées. En cas de mauvaise qualité des produits et/ou des fournisseurs, le titulaire devra en proposer le changement jusqu'à complète satisfaction de la collectivité.

- Les contrôles :

Afin que la collectivité puisse à tout moment contrôler la qualité des produits, le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures, suivant la demande, les certificats ou les factures. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie et des fiches de production relative à telle ou telle prestation.

Il s'engage, de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

3.1.4. Hygiène et sécurité

Le titulaire informera la collectivité de toute nouvelle disposition réglementaire concernant l'hygiène et la sécurité dans les restaurants scolaires.
Le titulaire devra faire appliquer strictement à son personnel les règles d'hygiène alimentaire et corporelle (port de charlottes, de gants, de tenues adaptées…) ainsi que celles se rapportant aux locaux et matériels telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur. Le titulaire est tenu d'appliquer la directive H.A.C.C.P. dans le cadre des règlements CE 178/2002 et CE 852 et 853/2004 dans les domaines de compétences qui lui sont attribués par le présent marché.
La formation du personnel de restauration à la méthode H.A.C.C.P. est de sa responsabilité. A ce titre, il fournira tout au long du marché, à la collectivité, les formations suivies par son personnel travaillant dans les locaux communaux.
Le titulaire déclare avoir pris connaissance des règlements et consignes en vigueur et en particulier des consignes de sécurité de l'établissement municipal et s'engage à les respecter et à les faire respecter par son personnel.

- Allergies alimentaires :

Les enfants présentant des allergies alimentaires peuvent être accueillis, en fournissant un certificat médical établi par un allergologue, avec un panier repas préparé par la famille en respectant les conditions d'hygiène .Un projet alimentaire individualisé sera mis en place (PAI).
Le panier repas, pris en charge à 8h20 par les animateurs des accueils de loisirs maternels ou élémentaires, est conservé dans un réfrigérateur exclusivement réservé à cet effet et le plat réchauffé dans un micro-onde également spécifique. Ces deux matériels seront entretenus par le prestataire.
Pour les jeunes enfants du multi-accueil, le panier repas est pris en charge (à l'arrivée de l'enfant) par l'équipe d'auxiliaires de puériculture et conservé dans un réfrigérateur prévu à cet effet. Le plat est ensuite réchauffé dans un micro-onde spécifique.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

3.1.5. Spécifications organoleptiques et gastronomiques

3.1.5.1. La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et approcher de la qualité d'une « bonne cuisine familiale ». Tout doit être mis en œuvre afin d'éviter la monotonie alimentaire ; les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin (c'est-à-dire ni insuffisantes, ni excessives), afin d'être digestes et de correspondre aux goûts du plus grand nombre.
Dans le même but, les viandes grillées ou rôties doivent l'être "à point", c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.
L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, afin de limiter les risques de développement microbien.

Les plats cuisinés préparés à l'avance doivent répondre aux conditions de l'arrêté du 26 Juin 1974 ainsi qu'à toute disposition ultérieure venant compléter, modifier ou supprimer ce présent arrêté.

3.1.5.2. La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans de nombreux plats de garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf...) donne un effet décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de préparation).
Pour les convives du foyer, il est prévu un service à l'assiette afin que les proportions de chaque convive soient respectées. En cas de plat collectif, les aliments seront servis dans des plats inox et non en barquettes.
Concernant le multi-accueil, le service des repas est assuré par un agent polyvalent de la ville.

3.1.5.3. Contrôle bactériologique

Le titulaire s'engage à ses frais à suivre la qualité microbiologique des préparations par analyse, chaque mois, de quatre échantillons d'aliments conservés en congélateur. Les résultats de ces analyses seront systématiquement transmis à la collectivité.

3.1.5.4. Obligation concernant la boisson

Le titulaire ne devra servir que des boissons non alcoolisées.

3.2. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Des grammages différents sont prévus selon les catégories de repas :

- Enfants des écoles maternelles
- Enfants des écoles élémentaires,
- Adultes,
- Séniors,
- Jeunes enfants du multi-accueil

Les grammages devront être adaptés aux diverses catégories de convives de manière à éviter tout gâchis. Ils pourront, sur demande précise de la collectivité, faire l'objet d'une modulation, soit en fonction des menus proposés, soit entre les différentes écoles.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Ils ne devront pas être inférieurs aux grammages préconisés par le GEMRCN. Le grammage des féculents sera majoré de 20%. Pour les autres légumes appréciés des enfants ils devront être augmentés au tant que de besoin, à la demande de la collectivité.

Concernant les convives de foyer (séniors et adultes), les grammages seront majorés de 20 % pour l'ensemble des produits.

Le pain sera servi à volonté, la quantité livrée journellement pouvant faire l'objet d'une modulation en fonction des menus et des écoles. Des pénalités pourront être mises à la charge du prestataire en cas d'insuffisance.

Les grammages des goûters seront différents selon qu'il s'agit des goûters pour les maternels ou pour les élémentaires.
Les grammages des repas froids (sandwiches) seront différents selon la catégorie des convives (maternelles, élémentaires, adultes).

Une annexe à l'Acte d'Engagement mentionnera les grammages proposés par le candidat, étant précisé que, pour les plats de viande, les grammages s'entendent cuits, sans os, sans sauce. De plus, pour les produits dont le grammage préconisé est variable, seule la fourchette haute sera retenue.

4. - CHAPITRE IV

4.1. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

4.1.1 Personnel

4.1.1.1 Obligations du personnel.

Le titulaire mettra en place le personnel nécessaire, qui devra recevoir l'agrément de la Collectivité pour assurer :

TACHES/ MISSIONS	Louise Michel	Pierre Curie	Marie Curie	Foyer	Multi-accueil
Approvisionnement de denrées	X	X	X	X	X
Confection des repas à partir de la cuisine centrale Louise Michel	X	X	X	X	X
Maintien en température des plats sur sites	X	X	X	X	
Services des repas à table ou en self	X	X	X	X	
Transport et livraison des repas du lieu de fabrication aux lieux de consommation par des moyens appropriés et dans le respect des normes réglementaires d'hygiène		X	X	X	X
La plonge (nettoyage de tous les récipients ou couverts utilisés afin de préparer, réchauffer, distribuer et consommer les plats) dans le respect des normes d'hygiène alimentaire	X	X	X	X	X
Balayage et lavage journalier des sols	X	X	X	X	
Lavages journaliers des tables et des chaises après les repas et entre chaque service	X	X	X	X	

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Mise en place des tables 4 heures maximum avant le début du service	X	X	X	X	
Nettoyage des salissures sur radiateurs et les murs à hauteur d'1m80 (hors vitrerie)	X	X	X	X	
Nettoyage des sanitaires attenants aux salles de restauration			X	X	
Nettoyage des cuisines et de l'ensemble des matériels et mobiliers confiés (fours, armoires froides, réfrigérateur pour les goûters, machine à laver, armoires de rangement,)	X	X	X	X	
Nettoyage du micro-onde PAI quotidiennement	X	X	X		
Nettoyage approfondi du mobilier (pieds de tables, de chaises, roues de chariots, …) + lessivage des sols et des murs à chaque période de vacances scolaires	X	X	X	X	
Nettoyage des conteneurs poubelles à chaque période de vacances scolaires et utilisation régulière de sacs spéciaux conteneurs	X	X	X	X	
Sortie et récupération des conteneurs poubelles sur les lieux définis	X	X	X	X	

Le titulaire s'engage à veiller à ce que soit mise en place une organisation de travail intégrant les différentes contraintes du service de restauration et les choix municipaux (locaux, matériel, horaires de service, effectifs et poubelles adaptées) avec, pour objectif, d'optimiser les moyens disponibles. Le titulaire présentera une proposition d'organisation détaillée (horaires de travail, tâches du personnel y compris les taches de nettoyage). Le personnel est tenu de se conformer au règlement intérieur de l'établissement de la collectivité.

4.1.1.2. Recrutement et rémunération

Le cédant et le repreneur s'engagent à appliquer l'ensemble des dispositions de la convention collective des salariés de la restauration, en vigueur à la prise d'effet présent marché.
A cet effet, l'état du personnel au 1er janvier 2026, fourni par le titulaire du marché en cours, est joint au recueil des annexes.

Le titulaire recrute et rémunère les employé(e)s de restauration en nombre suffisant pour assurer l'ensemble des prestations prévues au présent marché quels que soient la période et le nombre de repas servis**. L'attention du titulaire est attirée sur le fait que trois salles de restauration élémentaires de Louise Michel, de Marie Curie et Pierre Curie fonctionneront en mode « self »** Il devra en tenir compte dans la gestion prévisionnelle de ses effectifs.

Le gérant économe sera présent dans la cuisine centrale et se rendra sur les points de distribution aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par semaine.

4.1.1.3. Prophylaxie

Le titulaire veille au respect, par son personnel, de l'ensemble des règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et comportementale applicables à la restauration collective. Il met en œuvre les procédures fondées sur les principes HACCP, dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire, conformément à la réglementation en vigueur relative à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment le règlement (CE) n° 852/2004.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Le titulaire assure, sous sa responsabilité exclusive, le respect des obligations légales, réglementaires et conventionnelles applicables à son personnel, notamment en matière de santé et sécurité au travail, de suivi médical, de formation, d'hygiène alimentaire et d'aptitude aux missions confiées. Il tient à disposition de la commune, sur demande, les justificatifs utiles relatifs aux formations obligatoires et aux habilitations nécessaires à l'exécution des prestations.
Les préparations culinaires, y compris les préparations réalisées à l'avance, sont produites, conditionnées, stockées, transportées, remises en température et servies dans le strict respect de la réglementation sanitaire applicable à la restauration collective, notamment les règlements (CE) n° 178/2002, n° 852/2004 et, le cas échéant, n° 853/2004, ainsi que l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Le prestataire devra mettre à disposition de la collectivité, un protocole à suivre en cas de Toxi-Intoxications Alimentaires Collectives (TIAC)

4.1.1.4. Sécurité et formation des agents

Le titulaire devra présenter à la collectivité un plan de prévention et un suivi de formation de son personnel et celui de agents techniques du multi accueil en charge de la préparation des repas, pour la durée du marché. Les actions de formation devront conduire :

- À la maîtrise des techniques de distribution du service à table
- À la maîtrise des techniques de liaison chaude (maintien en température)
- À l'utilisation des produits et matériels nouveaux mis à sa disposition ;
- À l'amélioration de ses connaissances en matière de sécurité et d'hygiène en rapport avec la méthode HACCP ou le Guide des Bonnes Pratiques ;
- À l'amélioration de ses connaissances en matière de présentation des plats ;
- À la connaissance et la bonne utilisation des produits d'entretien ;
- À la bonne utilisation des machines à laver.

Le candidat exposera dans une annexe au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières les programmes de formation qu'il propose. Le coût de cette formation est réputé intégré dans les prix des repas.

4.1.2. Locaux

4.1.2.1. Locaux, agencements, matériels et mobilier

La collectivité met à la disposition du titulaire les locaux, agencements, matériels, et ce, compris tous instruments de pesage, mobilier et vaisselle affectée au fonctionnement du restaurant.
Un état des lieux et un inventaire contradictoire sont établis préalablement à la prise en charge du service par le titulaire. Il y est fait mention de l'état de vétusté des différents biens mobiliers et immobiliers.
La collectivité s'engage à ce que tous les locaux, agencements, matériels et mobilier soient, en toute circonstance, conformes à la réglementation en vigueur. Elle prendra toutes les mesures d'ajustement nécessaires en cas de fréquentation quotidienne supérieure à celle prévue à l'article 1.1.4.
Les locaux comprennent un local à usage de bureau pour le gérant, avec son mobilier, soit : bureau, chaise, armoire de rangement fermant à clé.
La Collectivité met également à la disposition du personnel de la société travaillant dans ses locaux, les vestiaires et sanitaires prévus selon la réglementation en vigueur.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Au cours de la période d'exécution du marché, si l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser la collectivité qui tentera de remédier à cette situation le plus rapidement possible.

4.1.2.2. Utilisation des locaux

Le titulaire ne pourra utiliser à d'autres fins les locaux mis à sa disposition pour l'exploitation du restaurant sauf accord préalable de la collectivité.

4.1.2.3. Entretien - Réparation des locaux, agencements, matériels et mobilier. Renouvellement des matériels et mobilier.

Le titulaire donne les directives nécessaires pour assurer l'entretien et la propreté de l'ensemble des éléments qui lui sont confiés. Il sera responsable des détériorations, pertes ou casses de son fait ne résultant pas d'une utilisation normale.
La collectivité garde à sa charge toutes les prestations de gros entretien et de réparation quelles qu'en soient la nature et l'importance se rapportant aux locaux, agencements matériels et mobilier affectés au fonctionnement du service de restauration.
Les matériels et mobilier cassés et dont l'état ne permet pas d'assurer les prestations de restauration dans des conditions normales sont renouvelés par la collectivité.
Le titulaire s'engage, dès qu'il en a connaissance, à informer la collectivité de tout incident, défectuosité, perte ou casse.
La responsabilité du titulaire, dans l'hypothèse où des dépenses lui seraient directement imputables, serait limitée au montant de la remise en service ou au renouvellement du matériel si nécessaire, et plafonnées à la valeur d'usage.

Le présent marché n'a pas pour objet la maintenance préventive ou curative des matériels de restauration, laquelle relève de marchés ou contrats distincts de la collectivité. Le titulaire est seulement tenu d'assurer un usage normal des matériels mis à sa disposition, leur nettoyage courant après utilisation et le signalement immédiat de toute panne, anomalie ou dysfonctionnement.

4.1.2.4. Inventaire des stocks

Un inventaire contradictoire des stocks d'entrée et de sortie sera fait en présence des deux parties et donnera lieu éventuellement au règlement d'une indemnité compensatrice.

4.1.2.5. Conditions d'accès et de circulation dans les locaux

Les parties conviennent que ne peuvent accéder à la zone technique comprenant les lieux de stockage, de lavage, de confection et de distribution des repas que :
- le personnel de la Société.
- Les représentants de la commune dûment habilités à cet effet, en particulier le personnel technique et de sécurité.
- Les fournisseurs de la Société.
- Les fournisseurs de la Commune chargés de toutes opérations de réparation, d'entretien ou autre se rapportant aux obligations de la commune au titre des présentes.
- Toute personne invitée par la Société, accompagnée par elle aux fins de démonstration et pour laquelle la Commune aura donné son accord préalable, de telles invitations devant rester exceptionnelles.

Toute personne qui pénètre dans les locaux des cuisines doit être équipée d'une tenue répondant aux règles d'hygiène HACCP

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

4.1.3. Droit de visite des locaux

La Société titulaire s'engage à laisser visiter les cuisines centrales et leurs dépendances à tout moment par les représentants de la Collectivité afin de permettre le contrôle de l'exécution du présent marché.
Sont autorisés de droit ou de fait à visiter les locaux, dans le cadre de leurs contrôles :
- Les services d'hygiène départementaux.
- Les représentants du laboratoire choisi par le titulaire pour effectuer des prélèvements aux fins d'analyses.

Toute autre visite ne sera autorisée qu'aux seules personnes dûment mandatées par la Collectivité.

4.1.4. Fournitures

4.1.4.1. La Collectivité prend en charge :

-Le loyer ou amortissement des locaux
- Les réparations et gros entretien des locaux
- Les consommations pour l'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration, notamment l'électricité, force et lumière, installations CVC, gaz, eau froide, eau chaude à 60°.
- La fourniture d'une installation internet et téléphonique fixe avec prise en charge des abonnements et communications correspondants.
- L'extraction des buées, vapeurs et gaz brûlés, évacuation et traitement des eaux usées.
- Le curage et vidange des égouts, installation d'épuration, bac à graisse, boîte à fécule, évacuation des déchets, ordures et emballages à partir du local "poubelles".
- La fourniture des containers réutilisables destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, dans le respect de la réglementation en vigueur,
- La dératisation et la désinsectisation.

4.1.4.2. Le titulaire prend en charge :

- La fourniture et le blanchissage de l'ensemble des tenues du personnel affecté à la restauration (cuisine et points de distribution) y compris charlottes, gants et masques de protection à usage unique.
- La fourniture des produits et matériels d'entretien de la cuisine et des points de distribution y compris produits lessiviels et sels pour machines à laver la vaisselle.
- L'essuie-tout pour la cuisine.

Le titulaire s'engage à utiliser les matériels et à effectuer les opérations d'entretien courant selon les recommandations constructeur et/ou d'usage dans la profession. Il s'engage notamment à utiliser les produits appropriés et dans les quantités souhaitables.
- L'entretien et le nettoyage courant des locaux, à savoir les sols, murs et cloisons toute hauteur, faux plafonds, plafonds (y compris plafonds des zones cuisine), fermetures, fenêtres intérieures, ainsi que les équipements et matériels, mobiliers, conteneurs et autres équipements de production et/ou de stockage (y compris ceux servant à l'évacuation des déchets). Cet entretien courant sera complété par un nettoyage complet effectué annuellement.
- L'évacuation des déchets et des emballages vides.
- La fourniture de serviettes en papier pour les adultes, les élèves de l'élémentaire et de grande section de maternelle.
- Les frais de contrôles bactériologiques
- Le personnel (embauche, gestion, paiement charges sociales, médecine du travail) - La formation du personnel en cuisine, comprise la formation aux méthodes H.A.C.C.P.
- Le règlement des factures de ses fournisseurs

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

- Le transport entre cuisine centrale et points de consommation.
- L'évacuation et le traitement des huiles de friture usagées
- Le titulaire signale sans délai à la collectivité toute anomalie constatée sur les appareils électriques mis à sa disposition. Les contrôles réglementaires, vérifications techniques, réparations et opérations de maintenance relèvent de la collectivité ou des marchés distincts conclus à cet effet.

4.1.4.3. Stockage des denrées et fournitures

Le titulaire achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux mis à sa disposition par la collectivité :
- Les denrées nécessaires à la confection des repas
- Ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau

Le titulaire s'engage à communiquer à la collectivité, dans le mois suivant l'entrée dans les locaux, la valeur moyenne TTC des denrées stockées dans la chambre froide. Il s'engage de même à signifier toute variation importante et durable du montant du stock.
En cas de perte des denrées suite à un problème matériel, la valeur réelle des denrées sera prise en charge pour moitié par le titulaire et la collectivité.

4.1.5. Transport des repas

4.1.5.1. Modalités de livraison

Les frais liés à la livraison des repas : personnel, véhicules et tous frais y afférent devront être inclus dans le prix des repas.
Les livraisons sont interdites de 8h20 à 8h45 et de 11h20 à 11h45 (sauf dérogation explicite de la Collectivité.

4.1.5.2. Le transport

Les repas étant préparés en dehors des sites de restauration et selon le principe de la liaison chaude, le prestataire en assurera le transport du lieu de production auprès de chacun des satellites.
Le transport sera réalisé dans des véhicules adaptés

Les matériels réutilisables devront être nettoyés et désinfectés avant conditionnement dans la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

4.1.5.3. Lieux de livraison

La prestation de restauration est destinée aux restaurants scolaires de la Collectivité, à son accueil de loisirs, à son multi-accueil et à son foyer. Les adresses de livraison des repas sont indiquées ci-après :

- Restaurant scolaire de l'élémentaire Marie Curie, 50, rue Victor Hugo (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

- Restaurant scolaire de la maternelle Marie Curie,
  50, rue Victor Hugo (Lundi, mardi, jeudi, vendredi)

- Restaurant scolaire de l'élémentaire Pierre Curie,
  3, rue Anatole France (lundi, mardi, jeudi, vendredi)

- Restaurant scolaire de la maternelle Pierre Curie,
  3, rue Anatole France (Lundi, mardi, jeudi, vendredi)

- Accueil de loisirs (pour les goûters uniquement),

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

17, rue de Bessancourt (mercredi, petites et grandes vacances)

Les enfants de l'accueil de loisirs déjeunent dans les restaurants scolaires primaire et maternel du groupe scolaire Marie Curie.

- Foyer-club
  2 rue de la Paix (Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi)

- Multi-accueil,
  5, rue Jean Jaurès (lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi)

Les jours de livraison les établissements scolaires sont répertoriés dans le tableau ci-dessous.

	PERIODE SCOLAIRE							**MERCREDIS ET VACANCES SCOLAIRES**	
	LOUISE MICHEL / PIERRE CURIE / MARIE CURIE							MARIE CURIE	
	maternels		élémentaires		animateurs		Enseignants	maternels/ élémentaires/ Animateurs	
	repas	goûter	repas	goûter	repas	goûter	repas	repas	goûter
LUNDI	X	X	X		X	X	X	X	X
MARDI	X	X	X		X	X	X	X	X
MERCREDI								X	X
JEUDI	X	X	X		X	X	X	X	X
VENDREDI	X	X	X		X	X	X	X	X

Pour les livraisons sur les restaurants scolaires Marie Curie, il est précisé que celles-ci se feront par l'accueil de loisirs 17, rue de Bessancourt.

4.1.6. Marque et enseigne de la Société

La Collectivité s'engage à n'apporter aucune restriction à l'usage que le titulaire entendra faire de ses marques, enseignes et autres signes distinctifs, dans l'enceinte du restaurant, notamment en ce qui concerne les marque et logo sur les tenues professionnelles de son personnel, les éléments de présentation de menus, de plats et d'information nutritionnelle.

Les menus figureront sur le site internet de la ville ; la procédure sera définie avec le prestataire retenu.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

5. - CHAPITRE V

5.1. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

5.1.1. Les contrôles exercés par la collectivité

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.

La collectivité se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire et dans sa cuisine centrale (pour la liaison chaude) pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité.

La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achats, notamment de viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

Sous réserve de l'accompagnement par un représentant de la ville, des visites ou des déjeuners pourront être réalisés de manière impromptue par des parents, des représentants des associations ou toute autre personne agréée par le pouvoir adjudicateur.

Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Le responsable désigné par la Commune ou tout agent mandaté par elle s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et des produits livrés répondent aux normes fixées par le présent Cahier des Clauses Particulières et aux engagements souscrits par le titulaire à travers notamment les documents transmis dans son offre.

Le titulaire établit chaque jour un état indiquant le nombre de repas, de goûters et, plus généralement de toutes prestations livrées pour chaque catégorie de convives, dans chaque lieu de livraison.

Le responsable du service de la Ville vérifiera inopinément la conformité des repas livrés aux menus, leur date limite de consommation et conformité exigés au paragraphe 2.3.

Au cas où une prestation serait reconnue inconsommable, elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du titulaire, sans préjudice d'autres sanctions.

La commune se réserve le droit de demander au titulaire les photocopies des bandes de contrôle des températures de la chambre froide de stockage des plats cuisinés du prestataire.

Des contrôles de retour des quantités laissées dans l'assiette devront être effectués régulièrement et enregistrés sur un registre.

La Ville procédera à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, leur propreté, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés. Les livreurs sont tenus de respecter les mêmes règles d'hygiène vestimentaire et corporelle que les agents de restauration.

Contrôle bactériologique

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Le titulaire met en place et applique un plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment les procédures fondées sur les principes HACCP, les autocontrôles adaptés à son activité, la traçabilité des denrées, la gestion des non-conformités et les procédures de retrait-rappel. Les résultats des autocontrôles microbiologiques concernant les prestations du marché sont transmis à la commune dans les conditions prévues au présent CCTP.

Pour exercer les contrôles prévus au présent CCTP, la commune peut faire appel à tout service ou organisme compétent, notamment à la Direction départementale de la protection des populations du Val-d'Oise (DDPP 95), aux services compétents en matière de concurrence, consommation et répression des fraudes, ou à tout laboratoire ou expert mandaté par elle. Ces contrôles ne font pas obstacle aux interventions que les autorités administratives compétentes pourraient décider de leur propre initiative.

Les dépenses seront supportées par le prestataire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

Le titulaire mettra en place une procédure de conservation d'un repas-témoin dans chaque satellite afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection. Les repas témoins seront conservés au moins 5 jours après consommation. Ces repas sont réputés pris en charge par le titulaire.

Mesure de la température

Le titulaire tiendra à la disposition des services du pouvoir adjudicateur les relevés des températures des armoires froides et celles des repas (sortie de four, et au cours du service) effectués par ses agents dans le cadre de la méthode HACCP.

5.1.2. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, la personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire notamment :

- La Direction Départementale des Services Vétérinaires
- Le Service de la concurrence, consommation et répression des fraudes - La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle, aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Par dérogation à l'article 22.3 du CCAG-FCS, la collectivité n'est pas tenue d'aviser le titulaire des jours et heures fixés pour les opérations de vérification.

6. - CHAPITRE VI

6.1. DISCIPLINE DES RESTAURANTS

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

Le respect par les convives fréquentant le restaurant de toute réglementation en vigueur, ainsi que des dispositions de tout règlement intérieur, se rapportant directement ou indirectement à l'objet des présentes, relève de la seule responsabilité de la Collectivité qui s'y oblige.
La Collectivité s'engage à porter en temps utile à la connaissance du titulaire toutes réglementations et stipulations conventionnelles à respecter par lui-même, son personnel et ses fournisseurs.

7. - CHAPITRE VII

7.1. DUREE DU MARCHE - VALIDITE DU CONTRAT REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

7.1.1. Durée

La date de prise d'effet du présent contrat est fixée au 1er Septembre 2026.
Le présent contrat est conclu pour une durée allant du 1er Septembre 2026 au 31 Août 2027.
Le marché pourra faire l'objet de trois reconductions tacites, par périodes d'un an.
Le TITULAIRE ne pourra pas refuser la reconduction du marché lorsque celle-ci est décidée par la COMMUNE conformément aux stipulations du présent contrat. La décision de reconduction relève exclusivement de la COMMUNE, sous réserve d'une notification adressée au TITULAIRE dans les délais prévus au marché.

7.1.2. Remise des installations en fin de marché

Le titulaire doit, en fin de marché :
- Remettre sans délai à la Collectivité les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés.
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériel ; ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.
Ces constats seront établis conformément aux états des lieux d'entrée et de sortie.
En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du Tribunal administratif, à l'initiative de la partie la plus diligente.

8. - CHAPITRE VIII

8.1. RESPONSABILITES

8.1.1. Usage des installations confiées

Le titulaire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété, de tous les locaux, agencement, matériel et mobilier mis à sa disposition par la Collectivité et dont celle-ci lui garantit l'utilisation paisible et continue.

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002

8.1.2. Continuité du service public

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par la règle de la continuité, le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des denrées en cas de grève, de congé ou de maladie du gérant et pourvoir à son remplacement immédiat, ainsi qu'au remplacement des employés dans les mêmes conditions.
En cas d'interruption dans la fourniture d'énergie, même accidentelle, le titulaire devra confectionner des repas adaptés aux circonstances. Il en sera de même en cas de vol par effraction. En cas de non fonctionnement des cuisines pour des raisons d'ordre purement technique, le titulaire s'engage à fournir des repas aux élèves et au personnel, sous réserve de modifications éventuelles de menus.

8.1.3. Obligation de substitution

Le titulaire devra proposer à la Collectivité toute solution de fourniture de repas dans le cadre d'arrêt, pour quelque raison que ce soit, de la production sur la cuisine et ce, dans le respect des législations entourant le fonctionnement suivant le principe de la liaison chaude.

8.1.4. Défaut d'approvisionnement

Dans le cas où l'approvisionnement et (ou) la gérance de la cuisine ne seraient pas assurés par le titulaire, la Collectivité se substituerait au dit titulaire, mais lui ferait supporter la charge résultant de l'excédent des dépenses auxquelles elle devrait faire face en raison de la carence de ce dernier, de plus le titulaire défaillant versera à la Collectivité les pénalités prévues.

8.1.5. Prestation défectueuse

Dans l'hypothèse où la prestation fournie est défectueuse (livraison tardive ; non-respect des grammages, températures de livraison et DLC ; non-respect des quantités consommées ; non-respect des menus communiqués et produits non consommables et non remplacés à l'identique), la Collectivité fera application des pénalités prévues.
De plus, en l'absence de solution probante, la Commune pourra procéder à la résiliation de plein droit du marché aux torts exclusifs du titulaire et sans qu'il puisse prétendre à indemnisation d'aucune sorte.

Lu et approuvé dans son intégralité

l'entrepreneur,
(date, cachet et signature)
Guyancourt, le 29 juin 2026
SODEXO
Mélody ISNARD
Directrice Développement et Croissance

REÇU EN PREFECTURE
le 19/08/2026
Application agréée E-legalite.com
11_TP-095-219504883-20260818-MP_2026_002