

|                                             |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cahier des clauses techniques particulières | Marché de services courants<br><br>L'approvisionnement, la préparation et la livraison de repas en liaison froide |
|                                             | Mairie de Villabé<br><br>Numéro du marché : MP 2026/001                                                           |

## Sommaire

|      |                                                                                                           |    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| A.   | GENERALITES .....                                                                                         | 3  |
| 1.   | Obligations générales des parties.....                                                                    | 3  |
| 1.1. | Objet du marché.....                                                                                      | 3  |
| 1.2. | Catégorie des convives.....                                                                               | 3  |
| 1.3. | Lieux de livraison .....                                                                                  | 3  |
| 1.4. | Nombre de service .....                                                                                   | 3  |
| 1.5. | Nombre de repas estimatif .....                                                                           | 3  |
| 2.   | Elaboration des menus et conformité alimentaire .....                                                     | 4  |
| 2.1. | Exigences relatives à la qualité et à l’origine des produits.....                                         | 4  |
| 2.2. | Suivi et justification des objectifs EGALim / Déclaration et suivi sur la plateforme « ma cantine » ..... | 5  |
| 2.3. | Dispositifs FranceAgrimer et programmes d’accompagnement.....                                             | 6  |
| 2.4. | Qualité nutritionnelle des repas, pain et condiments.....                                                 | 6  |
| 2.5. | Information des usagers - Allergènes .....                                                                | 7  |
| 2.6. | Repas festifs ou spéciaux - Animation .....                                                               | 8  |
| 2.7. | Validation des menus .....                                                                                | 8  |
| 2.8. | Commandes .....                                                                                           | 8  |
| B.   | EXECUTION .....                                                                                           | 9  |
| 3.   | Composition, emballage et transport des repas / Gestion des déchets / Gaspillage alimentaire.....         | 9  |
| 3.1. | Composition et conditionnement des plats.....                                                             | 9  |
| 3.2. | Transport.....                                                                                            | 10 |
| 3.3. | Dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets.....                    | 11 |
| 4.   | Livraison.....                                                                                            | 12 |
| 4.1. | Modalité de livraison .....                                                                               | 12 |
| 4.2. | Enlèvement et remplacement des marchandises refusées .....                                                | 13 |
| 5.   | Vérifications .....                                                                                       | 13 |
| 5.1. | Contrôle d’hygiène alimentaire.....                                                                       | 13 |
| 5.2. | Contrôle des aliments.....                                                                                | 13 |
| 5.3. | Contrôle qualitatif.....                                                                                  | 14 |
| 5.4. | Contrôle quantitative.....                                                                                | 14 |
| 6.   | Spécifications diverses .....                                                                             | 14 |

## A. GENERALITES

### 1. Obligations générales des parties

#### 1.1. Objet du marché

Le présent marché à prix unitaire a pour objet l'approvisionnement, la préparation et la livraison de repas en liaison froide destinés aux restaurants scolaires, au centre de loisirs, aux adultes (personnels communaux, enseignants et personnes âgées).

**Le service de restauration distribue 98000 repas annuellement, tous repas confondus.** Il est organisé en liaison froide. Cela implique l'utilisation d'une cuisine centrale équipée, à cet effet, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité fixées par la réglementation et la législation en vigueur.

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des restaurants scolaires de la commune :

- L'élaboration des menus avec l'aide technique d'un(e) diététicien(ne)
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication,
- Le conditionnement,
- Le transport et la livraison.

#### 1.2. Catégorie des convives

- Enfants maternels,
- Enfants élémentaires,
- Adultes (personnel communal et enseignants),
- Personnes âgées.

#### 1.3. Lieux de livraison

Les repas seront livrés au :

- Groupe scolaire Ariane – 8 rue Orion – 91100 VILLABE
- Groupe scolaire Jean Jaurès – 11 rue Jean Jaurès – 91100 VILLABE

#### 1.4. Nombre de service

Le titulaire du marché s'engage à assurer l'ensemble de la prestation, le midi pendant toute la durée d'exécution du présent marché, du lundi au vendredi inclus, selon les modalités définies dans le présent CCTP.

#### 1.5. Nombre de repas estimatif

Les chiffres indiqués ci-après sont des moyennes journalières relevées à la date d'établissement du présent cahier :

##### ➤ **Estimatifs des repas destinés aux écoles maternelles et élémentaires :**

L'ensemble de la prestation est à assurer les lundis, mardis, jeudis et vendredis de la période scolaire (il pourra être exceptionnellement supprimé au cas où une ou plusieurs écoles ne fonctionneraient pas pendant cette période) :

- **École ARIANE** – les repas seront livrés au restaurant scolaire
  - Nombre de repas pour les enfants en élémentaire : 105
  - Nombre de repas pour les enfants en maternelle : 105
  
- **École JEAN JAURES** – les repas seront livrés au restaurant scolaire Jean Jaurès
  - Nombre de repas pour les enfants en élémentaire : 185
  - Nombre de repas pour les enfants en maternelle : 105

➤ **Estimatifs des repas destinés au Centre de Loisirs :**

L'ensemble de la prestation est à assurer chaque mercredi en période scolaire, ainsi que pendant les vacances scolaires. Les repas seront livrés au restaurant scolaire JEAN JAURES.

- Nombre de repas pour les enfants en élémentaire : 45
- Nombre de repas pour les enfants en maternelle : 35

L'ensemble de la prestation pourra être étendu aux périodes où le centre de loisirs sera exceptionnellement ouvert en dehors de ces périodes. Il pourra également être supprimé au cas où le Centre serait exceptionnellement fermé.

➤ **Estimatifs des repas destinés aux adultes et aux personnes âgées :**

- Repas adultes (semaine) : École Ariane : de 0 à 25  
École Jean Jaurès : de 0 à 25
  
- Repas aux personnes âgées (semaine) : de 10 à 40
  
- Repas aux personnes âgées (week-end) : de 0 à 20

## 2. Elaboration des menus et conformité réglementaire

Le titulaire assure l'élaboration des menus dans le respect des exigences réglementaires applicables à la restauration collective scolaire, ainsi que de toute évolution législative ou réglementaire intervenant pendant la durée d'exécution du marché.

Il appartient au titulaire d'assurer une veille réglementaire et d'informer le gestionnaire de la restauration scolaire de toute modification susceptible d'avoir un impact sur la composition des menus, les approvisionnements ou l'organisation du service.

Le présent document s'inscrit également dans le cadre de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC), ainsi que de la Stratégie Agricole et Alimentaire Territoriale de Grand Paris Sud et de son plan d'actions, en faveur d'une alimentation saine, durable et ancrée dans le territoire.

### 2.1. Exigences relatives à la qualité et à l'origine des produits

Conformément aux dispositions des articles L.230-5-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime, issus de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi EGALim, complétée par la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 dite loi Climat et Résilience, les repas servis doivent comprendre :

- Au minimum 50 % de produits durables et de qualité, au sens de la réglementation en vigueur ;
- Dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

- Au moins 60 % des produits de viande et de poisson devront être issus de produits durables et/ou de qualité, conformément aux dispositions réglementaires du 1<sup>er</sup> janvier 2024 collective publique.
- 1 repas végétarien / semaine.

Les catégories de produits éligibles sont celles définies par le décret n°2019-351 du 23 avril 2019, pris pour l'application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

### Approvisionnement responsable et circuits courts

Dans le respect des principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures, le titulaire veillera à :

- Privilégier des modalités d'approvisionnement limitant le nombre d'intermédiaires entre le producteur et la cuisine centrale ou le site de restauration ;
- Favoriser les produits présentant des performances environnementales élevées, notamment en matière de saisonnalité, de modes de production durables et de limitation des transports ;
- Structurer ses achats de manière à faciliter l'accès des petites et moyennes entreprises et des producteurs agricoles, notamment par un allotissement adapté ou des partenariats contractuels appropriés, lorsque cela est possible.

Ces orientations ne constituent pas une exigence d'origine géographique des produits, mais traduisent une volonté de promouvoir une alimentation durable et responsable.

### Traçabilité et suivi

Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires pour atteindre ces objectifs et en assure la traçabilité. Il transmettra annuellement à la commune un bilan quantitatif et qualitatif détaillant :

- La part de produits durables et de qualité ;
- La part de produits biologiques ;
- La part de viandes et poissons durables et/ou de qualité ;
- Les actions mises en œuvre en faveur d'un approvisionnement responsable.

### 2.2. Suivi et justification des objectifs EGALim / Déclaration et suivi sur la plateforme « ma cantine »

Le titulaire fournit à la collectivité, selon les modalités définies par celle-ci, les éléments de suivi permettant de justifier le respect des objectifs d'approvisionnement, notamment :

- La nature des produits utilisés ;
- Leur mode de production et leurs signes de qualité ;
- Les volumes ou valeurs correspondants.

De même et conformément aux dispositions de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime et aux textes pris pour son application, **le titulaire s'engage à contribuer au suivi des objectifs EGALim via la plateforme nationale « ma cantine »** mise en place par le ministère chargé de l'agriculture.

À ce titre, le titulaire devra :

- Fournir à la collectivité l'ensemble des données nécessaires à la déclaration annuelle sur la plateforme « ma cantine », notamment :
  - Les catégories de produits utilisés,
  - Leurs signes de qualité et d'origine,
  - Leur mode de production,

- Les volumes ou valeurs d'achats correspondants ;
- Assister la collectivité, le cas échéant, dans la saisie et la justification sur la plateforme ;
- Garantir la fiabilité, la traçabilité et la cohérence des informations transmises, en lien avec les exigences réglementaires relatives aux produits durables et de qualité.

Les données communiquées devront permettre à la collectivité de satisfaire à son obligation déclarative annuelle, dans les délais fixés par la réglementation en vigueur.

### 2.3. Dispositifs FranceAgrimer et programmes d'accompagnement

Dans le cadre des dispositifs nationaux de soutien à l'alimentation durable pilotés par FranceAgriMer, notamment ceux relatifs à l'approvisionnement en produits de qualité et à l'éducation alimentaire, le titulaire s'engage à collaborer avec la collectivité afin de permettre la mobilisation des dispositifs applicables à la restauration scolaire.

À ce titre, le titulaire devra :

- Fournir à la collectivité les informations et justificatifs nécessaires à la constitution des dossiers de demande d'aides ou de subventions relevant de FranceAgriMer, lorsque les prestations du marché y sont éligibles ;
- Assurer la traçabilité des produits concernés, en particulier ceux faisant l'objet de soutiens spécifiques (produits sous SIQO, produits issus de l'agriculture biologique, fruits et légumes, produits laitiers, etc.) ;
- Faciliter, le cas échéant, la mise en œuvre opérationnelle des programmes soutenus par FranceAgriMer, notamment ceux relatifs à la promotion d'une alimentation saine, durable et de qualité en restauration scolaire ;
- Mettre à disposition de la collectivité tout élément de preuve requis en cas de contrôle, dans les délais impartis par les autorités compétentes.

Le titulaire reconnaît que la demande et la gestion des aides relèvent de la responsabilité de la collectivité. Son intervention se limite à une obligation de coopération, d'information et de transmission des données nécessaires.

### 2.4. Qualité nutritionnelle des repas, pain et condiments

Conformément aux dispositions du Code rural et de la pêche maritime relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des prescriptions réglementaires applicables et notamment celles issues du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 pris pour son application, dans leurs versions en vigueur à la date d'exécution du marché.

L'élaboration des menus tient compte des recommandations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), version 2.0 – juillet 2015, notamment en matière :

- De fréquences de service des plats ;
- D'équilibre nutritionnel ;
- De diversité alimentaire.

Les repas devront également respecter les critères suivants :

\* Être digestibles :

Ne pas proposer au même repas deux préparations riches en graisses. Ne pas cumuler au même repas des légumes susceptibles de provoquer des ballonnements intestinaux. Les viandes seront cuites « à

point », c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites,

\* Être variés :

Il faudra veiller à ne pas inscrire au même menu, ou d'un jour sur l'autre, le même légume « vert » en accompagnement du plat principal et en hors d'œuvre.

De même, il conviendra de varier au cours des semaines la présentation d'un même aliment.

\* Être substituable :

Le titulaire du marché devra obligatoirement fournir un repas de substitution équilibré et sans viande lorsque le repas inclura de la viande (hors poisson). Le nombre de repas à substituer sera déterminé par le gestionnaire des restaurants scolaires.

Le titulaire du marché devra mettre en place une réserve de denrées non périssables sur chaque site pour pallier une rupture imprévisible de l'approvisionnement.

\* Pour les personnes âgées

Les repas devront être peu épicés. Les repas froids seront servis exclusivement en période estivale ou caniculaire. Les repas de type « Fast Food » seront à exclure.

Les repas devront être également fournis de : pain à volonté, sel, poivre, moutarde, huile, vinaigre et serviettes en papier. Le titulaire mettra à disposition des sticks individuels de mayonnaise, ketchup et vinaigrette suivant les besoins et pourra proposer tout ce qu'il jugera utile pour les repas. Chaque élément étant inclus dans le prix du repas.

**Le pain sera commandé, par la commune,** et dans la limite des besoins quotidiens inhérents sur la base de 1 baguette pour 3 adultes et une baguette pour 5 enfants (maternelle et élémentaire). **Le titulaire du marché prendra en charge son coût et règlera directement la dépense, sur présentation des factures éditées par les différents fournisseurs de pain de la commune.**

La dénomination « pain » englobe aussi bien des baguettes classiques et du pain mais aussi par exemple des pains aux céréales, des pains complets, petits pains individuels pour les repas « personnes âgées à domicile, etc... Cette liste n'étant pas limitative.

## 2.5. Information des usagers – Allergènes et information sur l'origine des viandes

Conformément au règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 dit "INCO", le titulaire communique à la collectivité la composition détaillée des denrées fournies, en précisant la présence d'allergènes.

Ces informations doivent être transmises dans des délais compatibles avec l'information des familles et du personnel encadrant.

De même et conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, relatif à l'information des consommateurs sur l'origine ou la provenance des viandes servies dans les établissements de restauration, le titulaire s'engage à respecter les obligations d'étiquetage et d'information portant sur l'origine ou la provenance :

- Des viandes bovines ;
- Des viandes de porc ;
- Des viandes ovines ;
- Des viandes de volailles.

À ce titre, le titulaire devra :

- Indiquer de manière claire, lisible et visible pour les usagers l'origine ou la provenance des viandes concernées, conformément aux modalités prévues par la réglementation en vigueur ;
- Garantir la traçabilité des viandes servies et la cohérence des informations transmises à la collectivité ;
- Mettre à disposition de la collectivité tout document ou justificatif permettant de vérifier le respect de ces obligations.

## 2.6. Repas festifs ou spéciaux – Animation

Le titulaire du marché proposera dans son prix sans surcoût, les prestations suivantes :

- Repas à Thème :

Le titulaire du marché prévoira au minimum une fois par mois, un repas organisé autour d'un thème précis (ex. : repas chinois, espagnol, région ...) incluant, le cas échéant et suivant les besoins, le matériel d'animation (jeux, affiches, dépliants) susceptible d'être exploité par les enseignants et le personnel communal. Ces repas sont dénommés "repas à thème".

- Repas de fêtes calendaires :

Ils seront organisés à l'occasion des fêtes traditionnelles (Noël, Pâques etc.).

Le titulaire du marché pourra, s'il le juge nécessaire, mettre à la disposition de la Commune, sur les sites, du personnel rémunéré par ses soins.

- Animations :

Animation éducative en classe

Animation lors de repas diététiques

## 2.7. Validation des menus

Les projets de menus sont proposés, par le titulaire du marché, par cycle hebdomadaire et par courriel. Ils seront présentés à la commune un mois et demi avant de manière à ce que d'éventuels changements, demandés par le gestionnaire de la restauration scolaire, puissent intervenir.

Les menus définitifs devront être envoyés par courriel, au minimum, pour le trimestre et au plus tard un mois avant le début de celui-ci à l'attention du gestionnaire de la restauration scolaire.

Les menus servis devront être conformes à ceux ayant reçu l'approbation de la commune.

Toutefois, le titulaire du marché pourra procéder à un changement, en accord avec le gestionnaire des restaurants scolaires de la commune, si les nécessités d'approvisionnement l'exigent. Il devra respecter les équivalences alimentaires, la valeur nutritionnelle et la qualité du repas.

## 2.8. Commandes

Les commandes seront passées directement par le gestionnaire de la restauration scolaire de la ville.

Le décompte des repas à servir par point de livraison est établi par le gestionnaire de la restauration scolaire. Il s'effectuera de la façon suivante :

### Pour la restauration scolaire :

La prévision des effectifs des repas sera réalisée à la semaine. **Les commandes seront passées le vendredi matin pour la semaine suivante.** Cependant, des modifications pourront être apportées la veille pour le lendemain, à savoir : lundi pour le mardi, mardi pour le jeudi, jeudi pour le vendredi et

vendredi pour le lundi. Les commandes seront passées par mail au titulaire du marché. Dans tous les cas, les modifications éventuelles seront passées la veille, avant 10 heures, au plus tard, trois jours avant la date établie.

#### **Pour la restauration Centre de Loisirs :**

La prévision des effectifs des repas sera réalisée le vendredi matin pour le mercredi suivant. Cependant, des modifications pourront être apportées jusqu'au mardi matin, avant 10 heures, pour le mercredi. Les commandes seront passées par mail au titulaire du marché.

Pour les vacances scolaires, le directeur du centre de loisirs fournira directement ses prévisions d'effectifs pour la période entière et confirmera, par mail, au titulaire du marché et suivant les besoins, au plus tard la veille avant 10 heures pour le lendemain.

Dans le cas où un pique-nique serait organisé par le centre de loisirs, la prévision d'effectifs sera réalisée et envoyée par mail la semaine précédente au titulaire du marché. La confirmation et ou les modifications éventuelles seront faites, au plus tard, trois jours avant la date établie.

En cas de nécessité (grèves, pique-nique ou autres), la commune se réserve le droit de commander des repas froids aux normes en vigueur.

#### **Pour la restauration adultes et personnes âgées :**

La prévision des effectifs des repas sera réalisée à la semaine. Les commandes seront passées le vendredi matin pour la semaine suivante. Cependant, des modifications pourront être apportées la veille pour le lendemain, à savoir : lundi pour le mardi, mardi pour le mercredi, mercredi pour le jeudi, jeudi pour le vendredi et le week-end pour les personnes âgées et vendredi pour le lundi. Les commandes seront passées par mail au titulaire du marché. Dans tous les cas, les modifications éventuelles seront passées la veille, avant 10 heures, pour le lendemain.

## **B. EXECUTION**

### **3. Composition, emballage et transport des repas / gestion des déchets**

#### **3.1. Composition et conditionnement des plats**

D'une manière générale, l'ensemble des plats est conditionné **OBLIGATOIREMENT** dans des barquettes thermosoudées, **écologique et compostable, garanties sans perturbateur endocrinien.**

#### **Les barquettes plastiques sont à proscrire !**

Les repas sont composés comme suit :

- **Repas enfants : quatre (4) composantes**, comprenant obligatoirement :
  - un plat principal,
  - un accompagnement,
  - un produit laitier ou un dessert,
  - une entrée ou un dessert.
- **Repas adultes et / ou personnes âgées : cinq (5) composantes**, comprenant obligatoirement :
  - une entrée,
  - un plat principal,
  - un accompagnement,

- un produit laitier,
- un dessert.

Le plat principal est systématiquement présent dans l'ensemble des repas, quel que soit le public concerné.

Les composantes du repas font l'objet d'un conditionnement distinct ou regroupé lorsque la réglementation et les règles d'hygiène le permettent, sans altération de la qualité sanitaire des denrées.

Les barquettes utilisées doivent être adaptées aux capacités suivantes :

**Ecole Jean Jaurès :**

- Élémentaire X 8
- Maternelle X 8

**Ecole Ariane :**

- Élémentaire X 8
- Maternelle X 8

Le conditionnement doit permettre d'assurer la parfaite conservation des denrées, le maintien de la qualité sanitaire des repas et le respect de la chaîne du froid jusqu'au site de consommation.

### 3.2. Transport

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant, ainsi qu'à l'ensemble des textes réglementaires en vigueur applicables à la restauration collective, le titulaire est tenu de respecter l'ensemble des exigences sanitaires, d'hygiène et de sécurité applicables aux prestations objet du présent marché.

Le transport des repas est assuré exclusivement sous la responsabilité du titulaire, depuis le lieu de production jusqu'au lieu de livraison.

Relèvent notamment de sa responsabilité, sans que cette liste soit limitative, le conditionnement, le chargement, l'arrimage, le transport et le déchargement des denrées alimentaires.

Le titulaire met en œuvre tous les moyens nécessaires afin de garantir, en permanence, la préservation de la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des aliments durant le transport, quelle qu'en soit la durée, l'itinéraire ou le mode.

Les repas, préparés en liaison froide, sont obligatoirement transportés au moyen de véhicules frigorifiques dédiés, propres au transport de denrées alimentaires. Ces véhicules doivent être conformes à l'ensemble des exigences réglementaires en vigueur, notamment en matière d'hygiène, d'entretien, de contrôle des températures et de traçabilité.

Le titulaire assure le contrôle et l'enregistrement des températures pendant toute la durée du transport et est tenu de pouvoir en justifier à tout moment, à la demande de la commune ou des autorités compétentes.

Les matériels réutilisables destinés au transport et à la livraison font obligatoirement l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection préalables à leur conditionnement en cuisine centrale, selon des procédures conformes aux normes d'hygiène alimentaire en vigueur.

**Toute rupture de la chaîne du froid est strictement interdite !**

Aucune tolérance n'est admise, depuis la fabrication des repas en cuisine centrale jusqu'à leur stockage dans les armoires frigorifiques du site de consommation, y compris lors des opérations de transport et de déchargement.

Toute non-conformité constatée pourra entraîner le refus de la livraison, sans préjudice des pénalités ou sanctions prévues au marché.

### 3.3. Dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets

Conformément aux dispositions du Code de l'environnement et aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective, le titulaire s'engage à mettre en œuvre un dispositif global, continu et mesurable de lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion des biodéchets (AGEC-2024), depuis la production en cuisine centrale jusqu'à la consommation sur site.

Ce dispositif vise à :

- Réduire les pertes alimentaires à chaque étape de la prestation,
- Optimiser l'adéquation entre les quantités produites et les besoins réels,
- Assurer une gestion conforme et vertueuse des biodéchets à la source.

En cuisine centrale, le titulaire met en œuvre, toutes les mesures nécessaires visant à limiter le gaspillage alimentaire, notamment par l'adaptation des volumes de production aux effectifs transmis par le gestionnaire, dans les délais définis au marché, et par la prise en compte des historiques de consommation afin d'affiner les prévisions de production et de limiter les surproductions.

Il assure la maîtrise de l'ensemble des étapes de fabrication (préparations, découpes, cuissons et conditionnement) afin de réduire les pertes alimentaires, et met en œuvre, lorsque la réglementation sanitaire le permet, des actions de valorisation interne des excédents, dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Le titulaire met en place un dispositif de suivi des pertes alimentaires en cuisine centrale, reposant sur des pesées ou des estimations normalisées, et conserve les données correspondantes, qu'il tient à la disposition de la commune à sa demande.

Sur les sites de distribution, le titulaire du marché proposera des pistes de réduction du gaspillage alimentaire et accompagnera la commune pour la mise en pratique dans le but de :

- Identifier les sources de gaspillage alimentaire sur le site.
- Proposer des solutions concrètes pour limiter ce gaspillage.
- Accompagner la commune dans la mise en œuvre et le suivi de ces solutions.

Le titulaire assure le tri systématique des biodéchets dès la production (restes alimentaires, épluchures, parties non consommables), leur séparation des autres déchets dans des contenants identifiés et adaptés, ainsi que leur collecte, stockage hygiénique et conditionnement dans des contenants étanches. Il garantit le suivi des volumes collectés, la traçabilité et la valorisation interne ou externe des biodéchets. Il tient à disposition de la commune tous les documents relatifs à la valorisation.

Le titulaire peut proposer également à la commune tout dispositif lui permettant d'améliorer la gestion de ses biodéchets en tenant compte des dispositifs de compostage déjà développés sur les deux restaurants scolaires de la commune.

## 4. Livraison

### 4.1. Modalité de livraison

#### **Pour la restauration scolaire :**

Les fournitures et denrées doivent être livrées et rentrées dans les locaux de restauration de chaque office. Les barquettes seront rangées correctement et par catégories (entrée, plat, laitage...) dans les chambres froides, par les soins du livreur du titulaire du marché à ses risques et périls.

Les livraisons seront faites suivant les commandes et livrées sur chaque office entre 7h00 et 8h00 tous les jours de classes aux établissements désignés dans le CCAP.

#### **Pour la restauration du centre de loisirs :**

Les fournitures et denrées doivent être livrées et rentrées dans les locaux de restauration de l'office JEAN JAURES. Les barquettes seront rangées correctement et par catégories (entrée, plat, laitage...) dans les chambres froides, par les soins du livreur du titulaire du marché à ses risques et périls.

Les livraisons seront faites suivant les commandes et livrées sur l'office JEAN JAURES entre 07h00 et 8h00. Le lieu de livraison pourra être modifié au sein de la commune suivant les aléas éventuels.

Les jours de pique-nique, les fournitures devront être livrées impérativement entre 07h00 et 08h00.

#### **Pour la restauration des adultes et personnes âgées :**

Les repas devront être livrés complets et rentrés dans les locaux de la restauration de l'office JEAN JAURES. Ils seront rangés correctement dans la chambre froide réservée à cet effet, par les soins du livreur du titulaire du marché à ses risques et périls.

Les livraisons seront faites suivant les commandes et livrées entre 07h00 et 8h00. Le lieu de livraison pourra être modifié au sein de la commune suivant les aléas éventuels.

Le titulaire du marché mettra à disposition des sachet biodégradables afin que le personnel communal puisse conditionner les repas des personnes âgées.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linge propre, véhicule propre et doit veiller au bon respect des températures de liaison froide.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire du marché qui sera remis à l'agent chargé de la réception. Ce bon comportera notamment :

- La date d'expédition ;
- La référence au marché ;
- L'identification du titulaire ;
- L'identification des fournitures livrées et, quand il y a lieu, leur répartition par colis ;
- Le numéro du ou des lots de fabrication, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage
- Identification de la barquette viande ou légume selon le type de repas (maternelles, primaires, adultes),
- Date de fabrication,
- Date limite de consommation,
- Numéro d'agrément,
- Indications techniques de remise en température.
- Allergènes

Dans le cas où le titulaire du marché ne livre pas les fournitures dans les délais fixés, la commune assurera le service au mieux des intérêts de la ville de VILLABE. Les fournitures en souffrances, sans qu'il soit besoin de mise en demeure, resteront à la charge de la société à ses frais et risques.

Dans tous les cas, le titulaire du marché prendra à sa charge les dépenses engagées par la Commune de VILLABE, afin de pallier à sa propre défaillance.

#### 4.2. Enlèvement et remplacement des marchandises refusées

Les frais de manutention des fournitures rebutées ou ajournées sont à la charge du titulaire du marché.

Le titulaire du marché sera tenu de remplacer, à ses frais, les marchandises refusées, par d'autres marchandises remplissant les conditions exigées, le même jour avant 10h30 délai de rigueur.

Toutefois, si les nécessités du service exigent le remplacement immédiat des marchandises refusées, ce dont le Maire ou son représentant sera seul juge, la commune pourra pourvoir aux besoins du service dans les conditions indiquées.

### 5. Vérifications

La commune de Villabé peut, à tout moment, sans se référer préalablement au titulaire du marché, faire procéder par son représentant à tous les contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du présent marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité,
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives

#### 5.1. Contrôle d'hygiène alimentaire

Des contrôles d'hygiène alimentaire sont susceptibles d'être réalisés par des services locaux à la demande de la commune, tels que :

- DDPP : directions départementales en charge de la protection des populations.
- DRAAF : direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.
- DREETS : Directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités.
- ARS : agence régionale de santé

Ces derniers visent à garantir la sécurité alimentaire des clients, en s'assurant que l'ensemble des règles relatives à la vente de nourriture est respecté.

Ce sont ces organismes qui mettent en place, gèrent et contrôlent les normes relatives à la vente de nourriture, comme c'est le cas en restauration. Ils contrôlent également les conditions de travail, ainsi que la conformité administrative des établissements (déclarations officielles, contrats de travail, etc.).

Ils relèvent de différents ministères, tels que le ministère de l'Agriculture, le ministère de l'Économie et des Finances, ainsi que le ministère des Solidarités et de la Santé.

#### 5.2. Contrôle des aliments

L'obligation de sécurité des aliments destinés à la consommation humaine, quelle que soit leur forme, constitue l'un des fondements du droit alimentaire européen. Ce principe est posé par le **règlement (CE) n°178/2002**, qui établit les principes généraux de la législation alimentaire et impose que seules des denrées alimentaires sûres soient mises sur le marché.

Afin de garantir cette obligation, la politique de sécurité alimentaire de l'Union européenne vise notamment à assurer un niveau élevé de protection de la santé humaine et des intérêts des consommateurs, selon l'approche dite « **de la fourche à la fourchette** ».

Pour atteindre cet objectif, l'Union européenne établit et veille au respect de normes de contrôle couvrant notamment :

- L'hygiène des denrées et produits alimentaires, encadrée par particulier le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- La santé et le bien-être des animaux, régis par plusieurs règlements européens, notamment le règlement (UE) 2016/429 relatif aux maladies animales ;
- La santé des végétaux, encadrée par le règlement (UE) 2016/2031 relatif aux mesures de protection contre les organismes nuisibles aux végétaux ;
- La prévention des risques de contamination des denrées alimentaires par des agents biologiques, chimiques ou physiques, intégrée dans l'ensemble de la législation sanitaire européenne ;
- L'information des consommateurs, notamment l'obligation d'affichage des 14 allergènes majeurs, conformément au règlement (UE) n°1169/2011 dit règlement INCO relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Un niveau élevé de sécurité des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union européenne est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production, de transformation et de distribution. Cette exigence s'applique tant aux aliments produits au sein de l'Union européenne qu'à ceux importés de pays tiers, conformément au principe d'équivalence des normes sanitaires.

### 5.3. Contrôle qualitatif

L'acheteur souhaite que les prestations soient de qualité et ceci de manière régulière.

Le prestataire exposera sa politique de vérification de la qualité et de la satisfaction auprès des usagers.

Il pourra être établi un calendrier de rencontres (au moins une par semestre) entre le titulaire et les représentants de la Ville dans un souci de concertation et d'adaptation constante du service aux besoins constatés et notamment ceux de l'enfant. Les questions tenant tant à la qualité qu'aux quantités et, plus généralement, les problèmes qui ont trait au fonctionnement du service devront y être évoqués.

Lorsque des observations sur la qualité des prestations sont formulées par écrit au titulaire, une réponse devra être apportée par ce dernier dans un délai d'une semaine.

### 5.4. Contrôle quantitative

Des contrôles de quantité pourront être effectués : ils consisteront à s'assurer que les quantités reçues et indiquées sur le bon de livraison correspondent bien à la commande passée par le gestionnaire de la restauration scolaire de la ville. Ces contrôles porteront sur les grammages et le nombre de repas et de fournitures livrés.

La commune de Villabé 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.

La commune de Villabé 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, ainsi que sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des chauffeurs.

## 6. Spécifications diverses

### Formation du personnel

Il est demandé au titulaire du marché d'assurer autant que nécessaire sur les différents sites, la formation du personnel communal tant en matière technique de préparation des repas livrés (la remise en température des denrées, l'observation de la chaîne du froid, la préparation des hors d'œuvre, les précautions d'hygiène, la mise en application de l'H.A.C.C.P et sur tout autre point utile à la qualité du service) que de relations avec les enfants.

En tout état de cause, la Commune pourra demander un temps de formation minimum par agent et par année scolaire d'une demi-journée.

Envoyé en préfecture le 06/07/2026  
Reçu en préfecture le 06/07/2026  
Publié le 08/07/2026  
ID : 091-219106598-20260703-DEC202621-CC



### **Équipements complémentaires**

Le titulaire du marché devra avoir, auprès de la Commune, un rôle de conseil sur les équipements dont il serait éventuellement nécessaire d'assurer le remplacement ou de prévoir l'acquisition.