

# **COMMUNE DE PLESSÉ**

## **RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉLÈVES DES ÉCOLES DE PLESSÉ**

---

Cahier des Charges

---

## Introduction

La commune de Plessé s'engage dans une politique de développement durable, où les filières agricoles de proximité auront une place prépondérante. Forte d'un pourcentage de terres cultivées en agriculture biologique de plus de 20%, d'un réseau de productions locales de qualité que nous souhaitons soutenir et encourager, la municipalité veut faire du restaurant scolaire de Plessé le reflet de cette dynamique.

Pour cela plusieurs aspects devront être pris en compte :

### 1- Qualité écologique

- Produits de saison
- Produits frais
- Variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale
- Des emballages aussi réduits que possible
- L'utilisation du réseau de producteurs existant sur Plessé et les environs, des plateformes de distribution du GAB44, des ateliers de découpe locaux et de la plateforme qui se met en place actuellement sur Redon

### 2- Qualité pédagogique

L'introduction de produits bio ou locaux en restauration collective est l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation et la santé.

En partenariat avec les enseignants et les parents d'élèves volontaires, les élus et les producteurs locaux, des temps d'échanges, d'information et de pédagogie seront régulièrement organisés avec la participation du cuisinier de manière à sensibiliser les enfants à la démarche.

### 3- Qualité nutritionnelle

Des produits bio ou issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, cuisinés de manière simple, sans utilisation d'additifs, fonds de sauce chimique ...

Des produits frais peu emballés et peu transformés.

Un équilibre alimentaire journalier, sur 4 ou 5 composantes suivant les plats proposés.

## Présentation

Le présent contrat a pour objet la restauration quotidienne des élèves des écoles de PLESSÉ, répartis de la façon suivante :

- restauration directe : 40 000 repas/an fabriqués dans la cuisine du restaurant scolaire de PLESSÉ et servis sur site,
- restauration différée en liaison chaude pour les sites du Derny (35 repas/jour) et du Coudray (60 repas/jour)

La prestation se décompose de la façon suivante :

- la préparation : achat des denrées, l'élaboration des menus en collaboration avec une commission communale, fabrication des repas, management et encadrement de l'équipe de service
- le service : la mise en place du mobilier et de la vaisselle, aide aux enfants, nettoyage du matériel et des locaux

La commune étudie deux hypothèses :

1°/ solution de base : la préparation et le service incombent au prestataire

2°/ variante : la préparation incombe au prestataire et le service à la commune

3°/ toute autre variante que le prestataire estimera pertinente

Les candidats doivent donc étudier et présenter au moins deux offres.

## Article I. – Personnel

Le prestataire s'engage à mettre à disposition :

- Hypothèse 1 : un cuisinier/gestionnaire (diplômes ou qualification de référence à préciser) et un agent de service pour 23 enfants sur le site de Plessé.
- Hypothèse 2 : un cuisinier/gestionnaire

En fonction de l'hypothèse retenue, le prestataire rémunère, dirige et contrôle le personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant et recrute toute personne supplémentaire nécessaire.

Le prestataire l'emploie sous sa seule autorité et sa seule responsabilité. Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, notamment en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Le prestataire s'engage à assurer à ses frais la formation du personnel et à mettre en place un plan de formation annuel tant pour l'hygiène et la sécurité que pour l'accueil des enfants.

Le prestataire prendra à sa charge les différentes obligations (visite d'embauche, visite périodique, visite de reprise du travail après maladie, etc.) prévues par la réglementation de la Médecine du Travail ainsi que pour celles particulières aux personnes manipulant des denrées alimentaires.

Il est expressément convenu qu'en cas de rupture du présent contrat pour **quelque** cause que ce soit, le personnel précédemment employé bénéficiera de plein droit des dispositions de l'article L 122.12 du Code du Travail.

## Article II. – Bénéficiaires des repas

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

- Élèves,
- Enseignants, Agents de services,
- Personnel ou toute autre personne ayant l'accord de la mairie de Plessé.

## Article III. – Gestion

Le prestataire est seul responsable de la gestion financière du restaurant vis-à-vis de ses fournisseurs. Il achète en son nom et pour son compte, et stocke dans ses locaux affectés à la restauration, les produits nécessaires. Le prestataire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant à ses risques et périls.

Dans ses rapports avec les tiers, le prestataire n'engagera que sa responsabilité propre à l'exclusion de celle de la commune de Plessé.

## Article IV. – Mise à disposition des locaux et du matériel

La commune de Plessé met à la disposition du prestataire les locaux, installations et matériels (y compris des outils, remorque et containers nécessaires à la restauration différée), le mobilier et la vaisselle nécessaires à la bonne marche du restaurant scolaire. Le prestataire devra les utiliser avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Les locaux et le matériel sont conformes à la législation et réglementation en vigueur. Ils sont en bon état de fonctionnement et restent la propriété de la mairie de Plessé qui s'engage à y apporter les modifications ou perfectionnements nécessaires pour qu'ils soient conformes aux règles d'hygiène et de sécurité qui pourraient intervenir en cours de contrat.

Un inventaire contradictoire et un état des lieux seront établis au plus tard 2 mois après la date fixée pour l'entrée en application du présent contrat. Les mêmes dispositions seront appliquées lors de la cessation dudit contrat.

Le prestataire s'engage à signaler par écrit sous un délai de 8 jours à la commune de Plessé toute défectuosité ou détérioration des locaux, du matériel ou du mobilier.

Le prestataire s'engage à veiller au bon entretien du local, du matériel et du mobilier mis à sa disposition dont il est constitué dépositaire (article 1927 du code civil). Il en sera responsable et devra remplacer à ses frais toutes détériorations ou pertes pour une raison autre que celle résultant d'une utilisation normale.

Le prestataire veillera à ce qu'à chaque rentrée scolaire, les locaux du restaurant soient propres (cuisines, salle à manger, réserves, toilettes).

## Article V. – Répartition des charges

Désignation	La Commune de PLESSÉ	Le Prestataire
Denrées, produits alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas		x
Fluides (eau, électricité, gaz)	x	
Téléphone : abonnements et consommations	x	
Entretien périodique (contrat d'entretien du gros matériel)	x	
Nettoyage quotidien, du gros et du petit matériel (fourniture des produits et entretien des locaux)	X (hypothèse 2)	x (hypothèse 1)
Enlèvement des emballages vides et ordures ménagères	X (hypothèse 2)	X (hypothèse 1)
Entretien du linge (personnel du prestataire)		x
Fourniture tenue au personnel (personnel du prestataire)		x
Blanchissage de la tenue du personnel (personnel du prestataire)		x
Frais d'analyses bactériologiques		x
Visites médicales du personnel (personnel du prestataire)		x
Fourniture des imprimés et papeterie		x
Affranchissement du courrier		x
Assurances Responsabilité civile		x
Fourniture de vêtements de travail (personnel du prestataire)		x
Fourniture essuie-mains à usage unique	x	
Assurance multirisques	x	

Dans l'hypothèse 1, Les frais kilométriques de la personne livrant les repas au Dresny et au Coudray seront rémunérés suivant le barème ?

## FONCTIONNEMENT – HORAIRES DES REPAS

### Article VI. – Étendue des prestations

Le prestataire devra accomplir :	Hypothèse 1	Hypothèse 2
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ l'approvisionnement en denrées alimentaires,</li><li>▪ la préparation des repas, nettoyage de la cuisine</li><li>▪ la préparation des tables (mise en place des couverts...),</li><li>▪ le service des plats sur tables,</li><li>▪ l'aide aux jeunes enfants (découpe de la viande...),</li><li>▪ la vaisselle,</li><li>▪ le nettoyage de la salle de restauration, de la cuisine et des toilettes.</li></ul>	X X X X X X X	X X

### Article VII. – Surveillance des enfants à l'intérieur et à l'extérieur

La surveillance des enfants dans le restaurant scolaire, pendant le repas est à la charge du prestataire dans l'hypothèse 1.

La responsabilité de l'accompagnement des enfants jusqu'aux établissements scolaires est à la charge de la commune de Plessé.

### Article VIII. – Composition des repas et qualité

#### Équilibre des menus

Les menus devront être parfaitement équilibrés. Ils seront établis par le prestataire au moins un mois à l'avance et devront être soumis à l'approbation de la commune de Plessé.

En cas de contrainte (approvisionnement défectueux ou manquant, grève EDF, panne de matériel...), le prestataire pourra modifier le menu. La commune de Plessé se verra en être avertie ultérieurement.

#### Grammages

La liste des grammages est portée en annexe et fait partie intégrante du présent contrat.

#### Qualité et origine

Les laitages et produits laitiers seront issus de la production agricole biologique et locale. Le pain fabriqué à partir de farine biologique sera fourni par les boulangers et paysans-boulangers locaux.

D'une manière générale, le prestataire privilégiera les produits frais, de proximité, les fruits et légumes de saison dans la logique de ce qui est décrit dans l'introduction, et les cuisinera sur place. Devront être proscrits les fonds de sauce, additifs et autres produits industriels et limités au maximum les produits sur-emballés (par exemple fromage portion) et tout produit susceptible de contenir des OGM.

L'équilibre diététique s'appréciera sur 4 ou 5 composants du menu. La qualité et la quantité et la provenance des denrées et utilisées pourront être contrôlées à tout moment par la commune de Plessé.

Les candidats devront apporter toutes les explications sur les moyens concrets mis en œuvre pour respecter ces prescriptions.

### Article IX. – Continuité du service

Le prestataire s'engage à assurer la confection et le service des repas en cas congé ou maladie du personnel.

### Article X. – Contrôles bactériologiques

Le prestataire devra effectuer à sa charge un contrôle bactériologique mensuel. Les résultats pourront être transmis sur demande à la mairie de Plessé.

La commune de Plessé pourra faire effectuer à sa charge tout contrôle supplémentaire.

## **Article XI. – Durée du contrat**

Le présent contrat prendra effet à dater de la rentrée scolaire de septembre 2010 pour une durée d'une année reconductible quatre fois.

En cas de faute grave ou de non-respect d'une clause du présent contrat, la commune de Plessé pourra résilier immédiatement le présent contrat.

## **Article XII. – Gestion des repas servis**

La commune de Plessé prend à sa charge la gestion du nombre des repas servis. Chaque jour, un relevé journalier est tenu par les agents communaux et transmis au prestataire pour lui permettre d'établir sa facturation en fonction du nombre de repas servis.

La commune de Plessé procède à l'établissement de la facturation du nombre des repas servis aux enfants auprès des familles et de son recouvrement par l'intermédiaire de la régie de la restauration scolaire.

## **Article XIII. – Assurances**

Le prestataire déclare être assuré contre les risques de responsabilité civile et en particulier contre les risques d'intoxication alimentaire.

La commune de Plessé prend à sa charge l'assurance contre les risques locatifs, dégâts des eaux, incendies, explosion, afférente aux locaux occupés par le prestataire et renonce à tous recours contre le prestataire.

La commune de Plessé avise son assureur de cette renonciation. Le prestataire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la commune de Plessé.

Le prestataire en informera et prendra l'accord de son ou ses assureurs à ce sujet.

## **Article XIV. – Droit de visite de la commune de Plessé**

Le prestataire s'engage à laisser visiter la cuisine, ses dépendances et la salle de restauration à tout moment par les représentants de la commune de Plessé, afin de permettre le contrôle de la bonne exécution du présent contrat.

## **Article XV. – Avenant et références réglementaires**

Toute modification de l'une ou plusieurs clauses de ce contrat devra faire l'objet d'un accord écrit et signé des deux parties.

Pour toutes les modalités non évoquées dans le présent document, les candidats devront se référer à la norme J4-05 du 31 mars 2005 rédigée par le *Groupe Permanent d'Etude des Marchés des Denrées Alimentaires* ministère de l'économie et des finances.