

# PLAN DE CONTINUITE D'ACTIVITE

APPLICABLE A LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LE CADRE DE LA  
GESTION ASSUREE PAR LES EPLE

Mis à jour le 26/08/2021

<b>INTRODUCTION</b>	<b>3</b>
<b>CONSIGNES EN MATIERE DE RESTAURATION SCOLAIRE</b>	<b>4</b>
INFORMATIONS GENERALES DANS LE CADRE DU COVID-19 POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE	4
LA DESINFECTION DES LOCAUX ET DU MATERIEL	5
LES AGENTS	7
LA PREPARATION DES REPAS	8
L'ACCUEIL DES USAGERS	10
LA LAVERIE	13
<b>ANNEXES</b>	<b>15</b>

## INTRODUCTION

---

Ce document a pour vocation d'aider les équipes de direction des établissements publics d'enseignement (EPLÉ) d'Île-de-France à assurer, en lien étroit avec les chefs de cuisine, l'activité des restaurants scolaires en respectant l'ensemble des mesures de prévention liées à la pandémie.

Il a pour objectif de garantir les conditions optimales de sécurité pour les agents de restauration et les convives bénéficiaires du service de restauration.

Ce guide dédié à la restauration a été mis à jour le 25 août 2021 en intégrant les recommandations du cadre sanitaire pour le fonctionnement des écoles et établissements publié en juillet 2021 par le ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Pour l'année scolaire 2021-2022, une graduation comportant quatre niveaux a été instaurée afin de mettre en œuvre des mesures proportionnées :

L'enseignement en présentiel est privilégié pour tous les élèves et sur l'ensemble du temps scolaire selon les modalités suivantes :

- **niveau 1 / niveau vert** : accueil en présentiel de tous les élèves ;
- **niveau 2 / niveau jaune** : accueil en présentiel de tous les élèves ;
- **niveau 3 / niveau orange** : hybridation possible au lycée lorsque la configuration de l'établissement le nécessite (en particulier lorsque cela est rendu nécessaire pour la bonne application des mesures prévues par le présent cadre sanitaire) ;
- **niveau 4 / niveau rouge** : hybridation systématique au lycée avec une limitation des effectifs à 50 %.

Par ailleurs, les principales règles sanitaires applicables aux établissements scolaires fixées par l'article 36 du décret n°2020-1262 du 16 octobre 2020 demeurent d'actualité :

- Le port du masque chirurgical ou grand public (anciennement catégorie 1) ;
- L'aération des pièces est renforcée. Il faut favoriser une aération toutes les heures même de quelques minutes :
  - Gestion de cette ventilation sur l'ensemble de l'établissement dans les salles de classe ;
  - Renforcement des mesures d'aération gérées par les agents de restauration.
- Distanciation sociale à la cantine :
  - Respect d'une distance désormais de 1 mètre entre chaque élève ;
  - A défaut, le déjeuner des élèves est organisé ;
    - Par groupe homogène (classe, groupe de classes, niveau) ;
    - Utilisant la même table chaque jour ;
    - Distant d'au moins 2 mètres du groupe voisin.
- Renforcement des protocoles de nettoyage / désinfection des tables et chaises :
  - A minima après chaque service et si possible après chaque repas.

Pour toute question sur ce protocole, vous pouvez contacter le technicien restauration de votre secteur afin d'examiner les modalités de mise en œuvre en fonction des spécificités de votre établissements ou bien adresser un courriel à [polelycees@iledefrance.fr](mailto:polelycees@iledefrance.fr)

## CONSIGNES EN MATIERE DE RESTAURATION SCOLAIRE

---

### INFORMATIONS GENERALES DANS LE CADRE DU COVID-19 POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

---

#### DEFINITION

---

La restauration scolaire est un lieu fermé avec un fort passage où des protocoles de nettoyage existent déjà au regard des risques sanitaires liées aux toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Ils convient donc d'adapter ces protocoles en utilisant des produits de désinfection adaptés.

La norme recommandée est le virucide EN 14476 efficace sur les souches Adénovirus, Poliovirus, Norovirus murin.

---

#### AGENTS

---

AVANT LE DEMARRAGE DE L'ACTIVITE ET AU COURS DE LA PERIODE, LE CHEF DE CUISINE DOIT :

Rappeler et expliquer les nouvelles consignes :

Répartir les nouvelles tâches par agent, sans roulement, pour que les habitudes puissent être acquises le plus facilement et le plus rapidement possible ;

Faire tous les jours un briefing à la prise de poste et un débriefing en fin de journée.

Le port du masque est obligatoire pour l'ensemble des postes, notamment lors de la manipulation de denrées qui ne subiront pas de cuisson.

Le port des gants nécessite une information préalable quant à leur utilisation et à leur remplacement après chaque étape de production. **Mieux vaut avoir une bonne hygiène des mains avec un lavage fréquent toutes les 20 minutes sur le même poste de travail.**

---

#### LA REGLEMENTATION

---

AU REGARD DU PMS ET DE LA REGLEMENTATION 852/2004 :

« Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie (...) ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments ».

**Toute personne présentant des symptômes doit immédiatement appliquer le protocole spécifique COVID-19 précisé dans les recommandations générales du présent document.**

**Si la personne concernée est déjà en préparation repas, le principe de précaution s'applique et l'ensemble des repas est jeté et un protocole de désinfection renforcé est à mettre en place avant le lancement d'une nouvelle préparation.**

#### RAPPEL MICROBIOLOGIQUE :

Par analogie avec d'autres coronavirus connus, ce virus est sensible aux températures de cuisson (traitement thermique à 63 °C pendant 4 min). La contamination du virus ne se fait apparemment pas par ingestion mais par inhalation lors de la mastication.

Les aliments crus ou peu cuits ne présentent pas de risques de transmission d'infection particuliers, dès lors que les bonnes règles d'hygiène habituelles sont respectées lors de la manipulation et de la préparation des denrées alimentaires.

---

### POINTS DE VIGILANCE

---

Toute personne malade doit connaître l'importance de ne pas manipuler des aliments si elle présente des symptômes de gastro-entérite (diarrhée, fièvre, vomissement, maux de tête) mais aussi, dans le contexte actuel, des symptômes du COVID-19.

Dans ce dernier cas, la personne doit respecter le protocole en cas de symptômes du COVID-19 précisé dans le plan de reprise d'activité.

---

## LA DESINFECTION DES LOCAUX ET DU MATERIEL

---

---

### PREAMBULE

---

Afin de lutter efficacement contre les virus de type Adénovirus type 5, Poliovirus type 1 et Norovirus murin, il est nécessaire d'utiliser des produits relevant de la norme NF EN 14476.

**L'utilisation d'eau de javel en restauration est à proscrire** notamment au regard de la concentration nécessaire afin de tuer les virus. Une mauvaise manipulation de la concentration peut causer des risques d'intoxication alimentaires.

---

### AVANT L'OUVERTURE

---

Les protocoles de nettoyage dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) doivent être appliqués normalement toutefois, les produits utilisés doivent être conformes à la norme NF EN 14476.

Une désinfection des tables et chaises du réfectoire est nécessaire au même titre que les autres locaux de l'établissement, sans usage d'eau de javel mais avec un virucide.

Une attention particulière doit être portée sur la désinfection des couteaux, planche à découper et appareil de découpe (robot, cutter, trancheur...) ainsi que des ustensiles de service (pince, louche, écumoire...).

Les locaux doivent être régulièrement aérés, pendant au moins 15 minutes, au minimum toutes les deux heures.

---

### PENDANT L'EXPLOITATION DES LOCAUX DE RESTAURATION

---

Outre le respect rigoureux des plannings de nettoyage et des autocontrôles, il conviendra :

- De respecter rigoureusement le lavage des mains entre toute action présentant un risque de contamination croisée ;

- D'apporter une attention particulière au bureau et aux magasins et aux outils de communication (téléphones et ordinateur...);
- De nettoyer et désinfecter quotidiennement les poignées de portes et tout autre point de contact (interrupteurs, poignées de chariot et chambres froides, commande monte-charge, rampe d'escalier) avec une fréquence minimale de 2 fois par jour en privilégiant le début du service et en fin de journée ;
- D'éviter la rotation des missions de chaque agent en cours de journée pour prévenir le risque potentiel de contamination ;
- D'attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels à chaque agent (ustensiles, couteaux ...) :
- D'assurer l'aération des locaux pendant 15 minutes aussi régulièrement que possible et a minima :
  - Avant l'entrée des élèves en salle de restauration ;
  - A la fin du service de restauration.

---

## LE REFECTOIRE

---

Compte tenu du fait que le réfectoire est un espace fermé et que le port du masque n'y est pas possible pendant tout le temps de repas, il conviendra de :

- Désinfecter le haut et les assises des chaises et les tables selon le niveau de gradation ci-dessous :
  - **niveau 1 / vert** : au moins une fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service ;
  - **niveau 2 / jaune** : plusieurs fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service ;
  - **niveau 3 / orange** : plusieurs fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service et, si possible, après chaque repas ;
  - **niveau 4 / rouge** : les mêmes règles que celles du niveau orange s'appliquent.
- Vérifier, plusieurs fois par jour, que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes jetables et de gel hydroalcoolique sont approvisionnés ;
- Aérer la salle avant l'entrée des élèves, au cours du service et en fin de service.  
Des détecteurs de CO<sub>2</sub> ont été installés dans les réfectoires afin d'évaluer le niveau de renouvellement de l'air (adaptation de la durée et de la fréquence d'aération : cf. guide ci-annexé).
- La Région accompagne en outre l'acquisition de purificateurs d'air pour les réfectoires qui ne peuvent être correctement ventilés (faute de pouvoir ouvrir les menuiseries ou en l'absence de systèmes de traitement de l'air), dans la limite de 10 000€ par établissement.
- Les matériels de nettoyage devront être désinfectés et les franges lavées en machine à 60° pendant 30 minutes dans le respect du protocole de lavage (séparer lavettes/franges et tenues de travail).

---

## LE MATERIEL ET USTENSILES DE CUISINE

---

Le matériel et les ustensiles de cuisine, comme les couteaux, louches, devront être mis en trempage virucide ou en armoire à UV pendant la nuit.

Afin de limiter les risques de contamination, dans la mesure du possible, il convient de prévoir des outils de travail individuels pour chaque agent (ustensiles, couteaux...)

---

## POINTS DE VIGILANCE

---

Une attention particulière devra être portée à la puissance de la lance de nettoyage, sachant que les projections doivent être strictement évitées pour ne pas souiller les plans de travail déjà nettoyés, le virus COVID-19 se transmettant via des gouttelettes.

Dans le même esprit, il est nécessaire de veiller à ce qu'aucune personne ne soit éclaboussée.

Chaque agent devra se munir d'un stylo personnel.

---

## LES AGENTS

---

---

### PREAMBULE

---

La maîtrise des risques sanitaires repose sur la bonne compréhension des consignes par les agents et une application stricte dans la mise en œuvre. La communication, la formation et le contrôle concourent à la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire efficace.

---

### LA TENUE DE TRAVAIL ET LES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

---

Compte tenu de la crise du Covid-19, les agents doivent conserver leurs masques en permanence avec un renouvellement de celui-ci au maximum toutes les 4 heures ou dès que le masque est humide.

Chaque jour, l'agent doit disposer d'une tenue de cuisine (pantalon et veste) propre. Le nettoyage des tenues doit s'effectuer à 60 ° pendant au moins 30 mn pour assurer une désinfection efficace.

Les protections individuelles sont obligatoires lors des phases de production et de service :

- Tabliers jetables, sur-blouses et sur-chaussures pour les étapes concomitantes comme la réception et le décartonnage ;
- Masque pour l'ensemble des postes et des activités et utilisation uniquement d'un masque chirurgical ou « grand public », anciennement catégorie 1, mis à disposition par la Région.

---

### L'ACCES AUX LOCAUX DE RESTAURATION

---

Afin de respecter les gestes barrière et la distanciation physique, une arrivée cadencée peut être organisée.

Avant toute prise de service, un lavage rigoureux des mains est obligatoire avec un savon pour les mains.

Pour les zones ne bénéficiant pas d'un point d'eau, du gel hydro alcoolique doit être mis à disposition.

Un rappel des consignes par affichage doit être installé.

Concernant les postes de travail, une distanciation d'au moins un mètre doit être respectée.

---

## POINTS DE VIGILANCE

---

Les consignes énumérées ci-dessus doivent être aménagées et adaptées par le chef de cuisine en fonction de l'agencement des locaux de restauration et des matériels disponibles tout en gardant à l'esprit le principe de distanciation physique pour prévenir tout risque de contamination croisée.

---

## LA PREPARATION DES REPAS

---

---

### PREAMBULE

---

Dans le contexte de crise sanitaire et afin de prévenir au maximum les risques de rupture de continuité d'activité, il est recommandé de :

- Prévoir de la vaisselle jetable pour une semaine ;
  - Pour rappel, la vaisselle doit être biodégradable.
- Prévoir un stock tampon pour couvrir au minimum 2 services en repas froids appertisés (exemple : Saladière) et 2 services en repas chaud (exemple : Lasagnes)
  - Voir le protocole de maintien de service (disponible sur : <http://lycees.iledefrance.fr/jahia/Jahia/restauration/site/lycee>)

Les modalités de production des repas doivent être adaptées en temps réel en fonction de :

- L'absentéisme des agents ;
- La maîtrise des effectifs rationnaires ;
- Les modalités d'approvisionnement ;
- Les modalités d'organisation de l'établissement ;
- La politique générale de la Région.

---

### LA COMMANDE

---

Les premières semaines d'exploitation des demi-pensions ont permis d'évaluer les effectifs rationnaires en période de crise sanitaire et d'ajuster les commandes en conséquence. Ces ajustements doivent être poursuivis en fonction de l'évolution de la situation de chaque établissement, par exemple en cas de fermeture de classe ou d'augmentation du nombre d'élèves rentrant déjeuner chez eux en période de confinement.

Dans l'objectif de limiter les risques de contamination croisées du fait de la manipulation ou du déplacement des convives durant le repas, il est recommandé de recourir à des conditionnements individuels (couverts, assiettes, assaisonnements...).

---

### LE MENU

---

Dans un premier temps, des menus simples peuvent être privilégiés afin que le personnel ainsi que les convives puissent s'adapter aux gestes barrière et aux mesures de distanciation mises en place, en maintenant dans la mesure du possible, le recours à des produits bio et locaux.

Des repas froids et / ou à emporter peuvent être proposés si ceux-ci permettent, en fonction de la configuration de l'établissement et de la demi-pension, de maintenir le nombre d'élèves pouvant déjeuner en garantissant le respect de la distanciation physique.



---

## LA RECEPTION

---

### Avant la réception des marchandises

Nettoyer et désinfecter le matériel à disposition (diable, transpalette, chariots, etc.) et particulièrement les zones en contact avec les mains à l'aide de lingettes désinfectantes ou équivalent virucides (EN 14476).

### Pendant la réception et le décartonnage

Tout devra être décartonné, y compris les laitages, en respectant les gestes barrière et les distanciations sociales avec les livreurs et avec le port du masque.

De plus, afin de ne pas contaminer sa tenue de travail, le magasinier devra être équipé - en plus de son masque - d'une surblouse, de surchaussures jetables et de gants.

Décontaminer les emballages des denrées conditionnées à l'aide des lingettes désinfectantes ou équivalent.

Retirer les cartons, les emballages et les évacuer des zones de travail.

### Gestion des déchets

Prévoir une zone de stockage des emballages et déchets ;

Jeter les déchets dans un sac poubelle hermétique.

---

## LA PREPARATION CHAUDE

---

Les agents doivent être attentifs à utiliser uniquement les ustensiles de cuisine qui leur sont dédiés sans les partager avec les collègues (couteaux, planches, etc.)

Si plusieurs agents sont amenés à utiliser les mêmes matériels, il convient de nettoyer et désinfecter entre deux utilisateurs les zones de contact avec les mains.

---

## LA PREPARATION FROIDE

---

Dans les premiers temps afin de s'adapter aux nouvelles conditions de travail, il est possible d'utiliser de la vaisselle jetable pour les entrées et desserts pour limiter les manipulations à la plonge.

En complément du port de masque, les gants seront obligatoires pour ces manipulations, qui ne supporteront pas de cuisson.

Les agents doivent être attentifs à utiliser les ustensiles de cuisine qui leur sont dédiés sans échange avec un autre collègue (couteaux, planches, etc.)

Si plusieurs agents sont amenés à utiliser les mêmes matériels, il est important entre deux utilisateurs de nettoyer et désinfecter dans la mesure du possible les zones de contact avec les mains.

Une attention particulière doit être portée à l'utilisation des gants qui doivent être remplacés à l'issue de chaque manipulation.

## L'ACCUEIL DES USAGERS

### PREAMBULE

L'information aux usagers est primordiale notamment par de l'affichage et du fléchage. Le service de la vie scolaire est partie prenante de l'organisation du service, notamment pour la gestion des flux des usagers, la zone d'attente à l'entrée de la ligne de self, le respect des places et de la distanciation à table.

Le protocole sanitaire de l'Education nationale mis à jour au mois de juillet 2021 rappelle que la restauration scolaire joue un rôle fondamental en revêtant des dimensions sociales et éducatives et en contribuant à la réussite des élèves. Elle peut être organisée dans les lieux habituels selon les recommandations suivantes :

Les plages horaires et le nombre de services sont adaptés de manière à limiter les flux et la densité d'occupation et à permettre la limitation du brassage. Dans la mesure du possible, les entrées et les sorties sont dissociées. Les assises sont disposées de manière à éviter d'être face à face voire côte à côte (par exemple en quinconce) lorsque cela est matériellement possible.

Les mesures spécifiques aux différents niveaux sont les suivantes :

• **Niveau 1 / niveau vert** : les espaces sont aménagés et l'organisation conçue de manière à rechercher la plus grande distanciation possible entre les élèves ;

• **Niveau 2 / niveau jaune** : la stabilité des groupes est recherchée. Il est recommandé d'organiser un service individuel (plateaux, couverts, eau, dressage à l'assiette ou au plateau) ;

• **Niveau 3 / niveau orange** : la stabilité des groupes est recherchée. Un service individuel est mis en place (plateaux, couverts, eau, dressage à l'assiette ou au plateau), les offres alimentaires en vrac sont proscrites ;

• **Niveau 4 / niveau rouge** : les mêmes règles que celles du niveau orange s'appliquent.

A compter du niveau 3, lorsque l'étalement des plages horaires ou l'organisation de plusieurs services ne permettent pas de respecter les règles de distanciation et la limitation du brassage entre groupes d'élèves, d'autres espaces que les locaux habituellement dédiés à la restauration (salles des fêtes, gymnases, etc.) peuvent être exploités. En dernier recours, des repas à emporter peuvent être proposés (si possible en alternant pour les élèves les repas froids, à emporter, et les repas chauds à la cantine en établissant un roulement un jour sur deux).

Une distanciation physique individuelle peut être atteinte sans aménagement dans plus de 40 % des demi-pensions. Elle nécessite des mesures spécifiques et une nouvelle organisation dans près de 60 % des établissements.

Ces recommandations peuvent être cumulativement mises en œuvre pour parvenir aux résultats attendus, avec l'appui du technicien restauration affecté à chaque lycée.

Les principales mesures d'organisation de l'activité de restauration permettant de respecter la distanciation physique individuelle entre élèves sont les suivantes :

- L'utilisation d'une ou plusieurs salles adjacentes ou à proximité :
  - o L'utilisation pour le déjeuner d'autres locaux que la salle de restauration (salle polyvalente, foyer, salles de classes ou de permanence), au besoin en produisant des repas froids (plateau ou panier repas) ;
  - o Point de vigilance sur la surveillance, le nettoyage et la désinfection des locaux ;
- La double prestation : chaude et à emporter

- Certains des fournisseurs habituels des lycées sont en mesure d'offrir des prestations de paniers repas, rations individuelles, plats composés....

A défaut, si ces mesures ne permettent pas d'assurer la distanciation physique entre chacun des élèves, individuellement, le protocole national de l'Education nationale permet l'accueil des usagers en recherchant la stabilité des groupes en maintenant une distanciation d'au moins deux mètres avec ceux des autres classes ou groupes de niveau.

---

## L'EQUIPEMENT

---

Le lavage des mains est obligatoire à l'entrée de la demi-pension. A défaut de d'un point d'eau, un produit hydro alcoolique doit être mis à disposition des usagers avec un affichage des consignes de nettoyage des mains.

Un marquage au sol permettra la distanciation physique et définira le nombre d'usagers maximal par zone :

- Attente pour accéder au self ;
- Sur la ligne de self.

Un agent ganté remettra en main propre :

- Couverts/serviettes/pain.

Les consignes à l'entrée du self doivent être affichées et rappeler notamment que :

- Les élèves doivent se laver les mains avant et après la demi-pension ;
- Le port du masque jusqu'à l'installation à la table et dès sortie de table est obligatoire ;
- La distanciation physique doit être respectée au maximum des capacités des locaux et de l'organisation du service, soit individuellement soit par groupes d'élèves ;
- L'organisation de la salle ne doit pas être modifiée par les convives pendant le service.

---

## L'ACCES

---

Afin de limiter les risques de contamination, il est nécessaire de mettre en place une organisation afin de :

- Limiter le nombre élèves présent en même temps au self ;
- Eviter les rassemblements et attroupements d'élèves ;
- Etaler la plage d'ouverture du self ;
- En cas de distanciation insuffisante à chaque point de contact avec un agent, comme le point chaud, installer une séparation en film (par exemple) évitant les projections et permettant le passage des assiettes ;
- Limiter au maximum l'utilisation de la vaisselle de service ;
- Nettoyer fréquemment la dépose des assiettes pendant le service max toutes les 20 minutes ;
- Prévoir un espacement suffisant pour éviter tout contact entre deux ravieres.

---

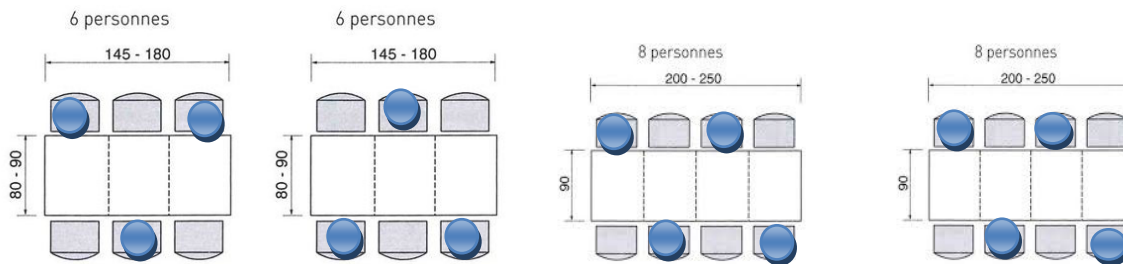
## LE REFECTOIRE

---

Dans la mesure où les locaux et les effectifs le permettent, il est recommandé d'organiser l'installation des convives comme suit, qui permet la meilleure distanciation physique :

- Renforcement de la distanciation sociale à la cantine :
  - Respect d'une distance de 1 mètre entre chaque élève ;
  - A défaut, déjeuner des élèves organisé ;

- Par groupe homogène (classe, groupe de classes, niveau) ;
- Utilisant la même table chaque jour ;
- Séparés de 2 mètres entre 2 groupes homogènes.



Un ou plusieurs agents sont chargés des flux dans le réfectoire afin d'orienter les usagers et de veiller au respect de la distanciation physique.

Lorsque la capacité du réfectoire ne permet pas d'accueillir l'ensemble des convives dans le cadre de la distanciation, plusieurs leviers peuvent être actionnés, séparément ou cumulativement :

- Réorganisation des services et de l'agencement de la salle de restauration pour mettre en œuvre la distanciation entre groupes (classe, groupe de classe ou niveau), sans distanciation au sein du groupe.
- Mettre en place des secteurs afin de gérer les flux des groupes et faciliter le nettoyage entre les services.

Ci-joint, en annexe, un cahier des charges-type permettant aux lycées de commander des repas froids ainsi qu'une liste indicative de fournisseurs susceptibles de répondre aux besoins des établissements.

Il est recommandé :

- De supprimer toute forme de libre-service en salle pour faire de la mise en assiette individuelle. Toutefois, un bar à salades pourrait être conservé avec le service à l'assiette par un agent jusqu'au niveau de gradation **jaune** ;
- De supprimer les carafes d'eau partagées au profit d'un approvisionnement individuel ;
- De proscrire l'utilisation de micro-ondes collectives sauf pour les PAI si besoin ;
- De désinfecter tables et chaises, notamment aux points de contact (haut de chaise et bas latérale) à minima à chaque fin de journée et si possible entre chaque service en fonction de la disponibilité du personnel. La désinfection entre chaque service nécessitera le port de surblouses et gants jetables après la désinfection ;
- De désinfecter la salle dans son ensemble à chaque fin de service en insistant sur tous les points de contact :
  - Renforcement des protocoles de nettoyage / désinfection des tables et chaises ;
- selon le niveau de gradation ci-dessous ;
  - **niveau 1 / niveau vert** : au moins une fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service ;
  - **niveau 2 / niveau jaune** : plusieurs fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service ;
  - **niveau 3 / niveau orange** : plusieurs fois par jour. Les tables du réfectoire sont nettoyées et désinfectées, a minima, après chaque service et, si possible, après chaque repas ;
  - **niveau 4 / niveau rouge** : les mêmes règles que celles du niveau orange s'appliquent.
- D'assurer l'aération des locaux 10 à 15 minutes autant que possible et a minima avant l'entrée des élèves en salle de restauration et à la fin du service de restauration.
  - L'aération des pièces est renforcée. Il faut favoriser une aération toutes les heures même de quelques minutes :

- Renforcement des mesures d'aération gérées par les agents de restauration

Il est rappelé que les locaux de restauration sont équipés de détecteurs de CO<sub>2</sub> prévenant de la nécessité d'aérer les locaux.

- Voyant vert allumé : taux de 450 PPM (équivalence air extérieur)
- Voyant orange allumé : taux compris entre 800 PPM et 1500 PPM (respect de la norme ERP de 1 500PPM max)
- Voyant rouge allumé : taux de 1500 PPM atteint (**aération du local durant 10mn, nécessaire pour faire chuter ce taux à la normale**)

**Dans le cadre de sondes CO<sub>2</sub> avec afficheur digital, les actions sont identiques : ouvertures des menuiseries pour faire chuter le taux de CO<sub>2</sub> pour revenir à un taux normal.**

Enfin, il est rappelé que ceux-ci peuvent être complétés par un purificateur d'air au besoin selon la configuration des locaux et des ouvrants.

---

## POINTS DE VIGILANCE

---

Les échanges réguliers avec le service de la vie scolaire qui est en charge de la discipline et du respect des consignes dans le réfectoire à chaque fin de service peuvent permettre d'améliorer le dispositif.

Le technicien restauration affecté à chaque établissement est disponible pour accompagner chaque lycée dans le choix et la mise en œuvre de ces préconisations.

---

## LA LAVERIE

---

---

### PREAMBULE

---

La laverie est une étape délicate en raison de trois paramètres particuliers :

- Le passage d'un matériel potentiellement contaminé à un matériel sain ;
- Le personnel est essentiellement un personnel d'entretien qui n'intervient en restauration uniquement sur ce temps donné ;
- Le local laverie est souvent un local étroit avec des projections d'eau et de vapeur d'eau.

---

### LE PROCESS

---

Au regard de ces difficultés, le chef de cuisine doit être attentif à un certain nombre de points :

- Intégrer les agents aux discussions et échanges sur les modalités de fonctionnement ;
- Délimiter les postes au sol avec un marquage ;
- Une seule personne par poste, les postes ne sont pas interchangeables au cours du service et une séparation stricte doit être assurée entre les personnes assurant la manipulation du sale et du propre ;
- Pour la personne au dérochage ou aux paniers, le port de lunettes de protection est nécessaire du fait projections des aliments possibles ;
- Le contrôle du lave-vaisselle doit être régulier notamment au niveau de sa température de lavage ;
- Les matériels propres devront être protégés lors du stockage ;
- La relocalisation du matériel nettoyé doit se faire par un seul agent, ayant cette seule mission pendant le service.

---

## L'ÉQUIPEMENT

---

Les agents en poste de travail au dérochage ou à la table de tri doivent porter en plus d'un masque, une surblouse ou tablier, lunettes de protection et des gants.

La personne en sortie de machine doit se laver soigneusement les mains avant l'activité et se consacrer uniquement à celle-ci ou se relaver les mains en cas d'activité intermédiaire autre.

Les agents devront avoir une tenue spécifique avec les mêmes conditions de nettoyage que pour la production et avec un masque.

Une tenue de travail par jour et par agent est nécessaire. Le nettoyage et la désinfection doivent s'effectuer à 60° pendant au moins 30 mn.

---

## L'ACCES

---

Cadencer l'arrivée des agents dans les vestiaires en respectant les gestes barrière et les distances sociales.

Lavage rigoureux des mains et respect du temps de lavage.

Gel hydro alcoolique à disposition.

Rappel des consignes par affichage.

---

## POINTS DE VIGILANCE

---

Vigilance à la fermeture des différents sacs poubelles pour éviter d'éventuelles projections.

Dans le cas de table de tri, l'agent devra changer régulièrement les sacs poubelles.

Le fonctionnement de la hotte aspirante doit être opérationnel pour aspirer les vapeurs d'eau et de procurer des conditions de travail optimal pour les agents équipés de leurs EPI. Dans le cas contraire, il convient de ne pas utiliser la machine à laver la vaisselle et d'utiliser de la vaisselle jetable biodégradable.

Marché public de fournitures courantes et services

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

**Objet du marché :**

**Fourniture et livraison de paniers repas individuels pour les lycées publics de la Région Île-de-France**

**Sommaire**

<u>Cahier des clauses techniques particulières</u> .....	15
<u>Préambule</u> .....	16
<u>Article 1 : Objet du marché</u> .....	16
<u>Article 2 : Composition des menus</u> .....	16
<u>Article 3 : Spécifications qualitatives et perturbateurs endocriniens</u> .....	17
<u>Article 4 : Dispositions en matière environnementale</u> .....	18
<u>4.1 Contenants, couverts, serviette packaging recyclable ou biodégradable</u> .....	18
<u>4.2 Lutte contre le gaspillage</u> .....	18
<u>Article 5 : Normes et certifications à respecter</u> .....	18
<u>Article 6 : Suivi de l'exécution du marché par le titulaire</u> .....	18
<u>Article 7 : Procédure de passation des commandes par l'EPL</u> .....	18
<u>Article 8 : Horaires et conditions de livraison</u> .....	18
<u>8.1. Horaires et périodicité</u> .....	18
<u>8.2. Conditions de livraison</u> .....	18
<u>Article 9 : Réactivité aux alertes</u> .....	19

## PREAMBULE

En application de l'article L 214-6 du code de l'Education, issu de la loi n°2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, la Région Île-de-France assure « l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique dans les établissements dont elle a la charge ».

En application de l'article L 421-23 du code de l'Education, la Région s'appuie sur les chefs d'établissement qui assurent la gestion du service de demi-pension conformément aux modalités d'exploitation définies par la collectivité.

Le périmètre du présent marché [volume à préciser par le lycée]

Au regard des aléas de la crise sanitaire actuelle qui impactent les capacités d'accueil des demi-pensions en respectant de principe de distanciation physique mais également les capacités de production du fait du confinement de certains agents de restauration, il apparaît nécessaire d'apporter des moyens complémentaires de fournitures de repas afin de garantir la continuité du service public.

## ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de paniers repas froids qualitatifs afin de garantir la continuité du service de restauration scolaire.

Ce marché a pour vocation à répondre à des circonstances exceptionnelles (crise sanitaire, absence d'agents de restauration...). Toutefois, il peut également répondre à des besoins ponctuels de l'établissement pour la fourniture de paniers repas pour une sortie scolaire par exemple.

En aucun cas, ce marché ne vient se substituer aux modalités habituelles de fonctionnement des services de restauration des EPLE. Il apporte une offre complémentaire permettant d'assurer la continuité du service public et de garantir la fourniture d'un repas équilibré à tous les lycéens durant la pause méridienne.

## ARTICLE 2 : COMPOSITION DES MENUS

Il est demandé au titulaire de fournir deux types de prestations :

- Paniers repas à base de sandwichs ou de wraps,
- Paniers repas à base d'une salade composée fraîche.

Au jour de la livraison, **la date limite de consommation (DLC) figurant sur l'ensemble des composantes du repas sera au minimum de 6 jours, à l'exception du pain.**

Délai de commande : Le délai minimum de commande est fixé à J-1 avant 09h00 pour une livraison à jour J au plus tard à 11h00.

Les paniers repas devront être conditionnés en sac bretelle individuellement, avec couverts et serviette. Pour le transport, ces paniers repas pourront être conditionnés en carton de 10 à 30 unités afin d'effectuer un contrôle rapide des quantités livrés et d'assurer une distribution avec le minimum de manipulation.



### **Prestation 1 : Panier sandwich ou wrap**

- 1 sandwich ou wrap frais (pain viennois ou autre), 180g minimum sans porc,
- 1 sachet de chips salées de 30g,
- 1 portion de fromage à pâte pressée cuite 30g,
- 1 fruit unité 150g ou 1 dessert fruité cuit de 90g à 100g ou 1 salade de fruits cuite ou fraîche de 90g à 100g (une attention particulière sera portée sur la teneur en sucre),
- 1 sachet de gâteaux secs ou moelleux entre 20g à 40g,
- 1 bouteille d'eau de source de 50 cl,
- 1 sachet de couverts comprenant une serviette en papier, 1 fourchette, 1 couteau et 1 petite cuillère (interdiction de la vaisselle plastique jetable),
- 1 pain de 40g ou équivalent.

Le candidat devra proposer 5 menus différents au bordereau des prix unitaires avec une thématique par repas et comprenant obligatoirement une proposition végétarienne.

Les fruits seront livrés déjà lavés et prêts à consommer.

### **Prestation 2 : Panier salade composée fraîche**

- 1 salade composée fraîche de 200g minimum avec protéines, féculents et légumes,
- 1 sachet de chips salées de 30g,
- 1 portion de fromage à pâte pressée cuite 30g,
- 1 fruit unité 150g ou 1 dessert fruité cuit de 90g à 100g ou 1 salade de fruits cuite ou fraîche de 90g à 100g (une attention particulière sera portée sur la teneur en sucre),
- 1 sachet de gâteaux secs ou moelleux entre 20g à 40g,
- 1 bouteille d'eau de source de 50 cl,
- 1 sachet de couverts comprenant une serviette en papier, 1 fourchette, 1 couteau et 1 petite cuillère. (Interdiction de la vaisselle plastique jetable),
- 1 pain de 40g ou équivalent.

L'assaisonnement type vinaigrette devra accompagner la salade composée fraîche.

Le candidat devra proposer 5 menus différents au bordereau des prix unitaires avec une thématique par repas et comprenant obligatoirement une proposition végétarienne.

Les fruits seront livrés déjà lavés et prêts à consommer.

## **ARTICLE 3 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET PERTURBATEURS ENDOCRINIENS**

Malgré la particularité du présent marché qui doit répondre à des situations d'urgence, il est demandé une composante issue de produits de l'agriculture biologique par menu notamment concernant le dessert.

Le titulaire exclut tout perturbateur endocrinien, tant dans les aliments que dans les ustensiles / contenants. Les perturbateurs endocriniens sont définis comme des molécules, naturelles ou produites par l'homme, qui interfèrent, positivement ou négativement, avec les systèmes hormonaux, entraînant ainsi des déséquilibres hormonaux au sein de l'organisme.

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, la Région et/ou le lycée se réserve(nt) la possibilité, à tout moment, de vérifier du respect de la présente clause par le titulaire.

Le titulaire doit informer, le plus rapidement possible, la Région et le Lycée, par courriel avec accusé de réception, s'il rencontre des difficultés pour assurer son engagement. Dans ce cas, la Région et le lycée étudieront avec le titulaire les moyens à mettre en œuvre pour parvenir aux objectifs.

## ARTICLE 4 : DISPOSITIONS EN MATIERE ENVIRONNEMENTALE

### 4.1 Contenants, couverts, serviette packaging recyclable ou biodégradable

Les contenants sont en matière recyclable ou biodégradable (cellulose ou fibre de bambous.) Les couverts, emballages et autres doivent être également en matières recyclables ou biodégradables.

### 4.2 Lutte contre le gaspillage

Le fournisseur propose une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire en amont (au stade de la préparation du panier repas).

## ARTICLE 5 : NORMES ET CERTIFICATIONS A RESPECTER

Le titulaire du présent marché s'engage à respecter toute la réglementation en vigueur et la loi française durant toute la durée du marché. Les produits certifiés comme étant issus de l'agriculture biologiques doivent porter la marque réglementaire sur leur packaging.

## ARTICLE 6 : SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE PAR LE TITULAIRE

Le titulaire doit désigner un responsable, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture de l'EPLÉ, chargé de le représenter à l'occasion de la présentation des futurs menus et pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation.

## ARTICLE 7 : PROCEDURE DE PASSATION DES COMMANDES PAR L'EPLÉ

L'EPLÉ sera l'émetteur des bons de commandes à destination du titulaire.

Chaque bon de commande sera émis et signé par le pouvoir adjudicateur puis notifié au titulaire du marché par courriel.

## ARTICLE 8 : HORAIRES ET CONDITIONS DE LIVRAISON

### 8.1. Horaires et périodicité

Les repas seront livrés, du lundi au vendredi, le jour de leur consommation, entre 7h00 et 11h00 (horaires à définir avec l'interlocuteur désigné de chaque EPLÉ).

Il n'y a pas de livraison les week-ends (sauf cas exceptionnels type retour de vacances scolaires, modalités à préciser avec le titulaire lors de la survenance de l'évènement) et jours fériés. Pendant les vacances scolaires, il n'y a pas de livraison, sauf la veille de la reprise.

### 8.2. Conditions de livraison

Les livraisons sont effectuées pendant les périodes d'ouverture de l'établissement (du lundi au vendredi).

Le titulaire assume la responsabilité de la fourniture des paniers repas dans le respect de la réglementation en vigueur.

D'une façon générale, les livraisons doivent être accompagnées d'un bon de livraison établi en double exemplaire par le titulaire. Le bon de livraison doit préciser le détail des plats livrés (intitulés exacts des plats et nombre de paniers repas livrés).

Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de +3° selon les conditions fixées par le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Par ailleurs, les sandwiches, wraps et autres salades composés devront mentionner à minima les informations suivantes sur l'étiquetage conformément au Paquet hygiène :

- le numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- la nature précise du plat,
- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- la température de conservation.

Les fruits seront livrés déjà lavés.

#### ARTICLE 9 : REACTIVITE AUX ALERTES

En vertu du principe de précaution, le titulaire devra être immédiatement réactif aux alertes provenant notamment de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le blocage et le retrait des produits à risque devront être opérés sans délai.

### Fourniture et livraison de repas pour les EPLE régionaux

#### Bordereau des prix unitaires

Marché N°

A titre indicatif, le prix est considéré franco de port

Les candidats doivent décrire dans leur offre la diversité des menus proposés avec les fiches techniques ainsi que la composition précise des prestations chiffrées à l'annexe financière. Hormis la proposition n°5 de la prestation n°2, tous les choix proposés sont sans porc.

Unité d'œuvre	Désignation et composition (à remplir par le fournisseur)(fiche technique à joindre obligatoirement)	Prix unitaire € HT	TVA applicable	Prix unitaire € TTC
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°1 - volaille				0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°2 - végétarien				0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°3 - poisson				0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°4 - fromage				0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°5 - wrap				0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 1 - volaille				0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 2 - végétarien				0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 3 - poisson				0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 4 - fromage				0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 5 - jambon				0,00 €

DATE :

SIGNATURE :

Fourniture et livraison de repas pour les EPLE régionaux

**Détail quantitatif estimatif**

Marché N°

A titre indicatif, le prix est considéré **franco de port**

*Le candidat doit remplir les cases vertes. Les calculs sont automatiques.*

Unité d'œuvre	Quantités	Prix unitaire € HT	Taux de TVA	
			Montant total € HT	Montant total € TTC
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°1 - volaille			0,00 €	0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°2 - végétarien			0,00 €	0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°3 - poisson			0,00 €	0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°4 - fromage			0,00 €	0,00 €
Panier sandwich frais (Prestation 1) N°5 - wrap			0,00 €	0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 1 - volaille			0,00 €	0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 2 - végétarien			0,00 €	0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 3 - poisson			0,00 €	0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 4 - fromage			0,00 €	0,00 €
Panier repas frais (Prestation 2) N° 5 - jambon			0,00 €	0,00 €
<b>Total DQE</b>			<b>0,00 €</b>	<b>0,00 €</b>

DATE :

SIGNATURE :

**LISTE INDICATIVE D'OPERATEURS SUSCEPTIBLES DE FOURNIR DES PANIERS REPAS :**

Opérateur	Contact
SARL KRUT DISTRIBUTION	Tél. : 04 42 01 88 59 - Fax : 04 42 01 96 14 – E mail : courrier@krut.fr
GOURMALLIANCE	Tél. : 01 34 14 82 16 - E mail : commercial@gourmalliance.com
DISCOFRA	Tél : 05 34 368 368 - Fax : 05 34 368 368 - Email : contact@discofra.com