



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Pouvoir adjudicateur :

Commune de Taluyers (69440)

160 Rue de la Mairie – 69440 TALUYERS

tel : 04.78.48.73.17.

télécopie : 04.78.48.24.12.

mairie.taluyers@cc-paysmornantais.fr

Représentant du Pouvoir Adjudicateur :

Monsieur le Maire

Objet du marché :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire et la Mairie

Article 1 – Objet du marché public

1.1. Objet

1.2. Nature de la prestation

Article 2 – Prestation alimentaire

2.1. Repas

2.2. Menus

2.2.1. contraintes

2.2.2. qualité des produits et de la prestation

2.2.2.1. Prescriptions relatives aux viandes, poissons et œufs

2.2.2.2. Prescriptions relatives aux fruits et légumes

2.2.2.3. Prescriptions relatives aux fromages et produits laitiers

2.2.2.4. prescriptions relatives au pain

2.2.3. délai de conservation des denrées alimentaires préparées par le titulaire du marché

2.3. Grammage

2.4. Conditionnement des plats

2.5. Sécurité alimentaire

2.5.1. interdictions

2.5.2. fourniture des certificats et factures

2.5.3. fourniture des fiches de fabrication

Article 3 – Modalités de transport et de livraison des repas

3.1. Le transport

3.2. La livraison

Article 4 – Les contrôles

4.1. Contrôles bactériologiques

4.2. Démarche HACCP

Article 5 – Pénalités

ARTICLE 1 –OBJET DU MARCHE PUBLIC

1.1 Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concerne la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Taluyers, ainsi que pour le personnel municipal en mairie.

1.2 Nature de la prestation

Le titulaire traitera avec la commune de Taluyers. Il s'engage à mettre à disposition de la commune de Taluyers un responsable chargé du suivi du présent contrat. Cette personne désignée par le titulaire passera régulièrement dans le restaurant.

La société prestataire accepte de prendre en charge l'ensemble du service de restauration dans les conditions fixées par le présent cahier des charges.

La ville s'engage à communiquer au prestataire, le nombre de repas à livrer dans chaque lieu de livraison, la veille avant 12 H 00.

Au nombre de repas qui sera communiqué par la commune de Taluyers chaque matin, le titulaire du marché devra rajouter un "repas témoin". Ce repas témoin sera livré chaque jour en même temps que les repas commandés.

Lieu	Restaurant scolaire	Mairie
	Groupe scolaire le Courlis Cendré Le Berthoud, 69440 TALUYERS	160 Rue de la Mairie 69440 TALUYERS
Période	Les lundi, mardi, jeudi et vendredi en période scolaire	Du lundi au vendredi, y compris vacances scolaires, sauf jours fériés.
Nombre indicatif de repas journaliers	170	Moins de 10 repas
Type de convives	Maternelle : 28 % Elémentaire : 68 % Adultes : 4 %	Adultes : 100 %

La collectivité conserve la responsabilité de l'organisation, de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de cette activité, l'après-midi.

Il lui incombe à ce titre, d'organiser la surveillance des enfants pendant les repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas (en un ou plusieurs services).

La collectivité met en place les personnels qualifiés en nombre suffisant pour exécuter cette mission. Ces personnels relèvent de sa responsabilité.

Le titulaire s'engage à tenir en stock dans le restaurant scolaire les produits nécessaires à un service de remplacement pour les effectifs du restaurant scolaire et de **la mairie**, afin de parer à toute urgence. De plus, ce stock sera renouvelé afin de respecter les DLC.

Le titulaire s'engage à proposer des formations à l'attention des agents municipaux de restauration sur des thématiques en lien avec leur activité professionnelle.

ARTICLE 2 – PRESTATION ALIMENTAIRE

2.1. Repas

Composition des repas scolaires (maternelle, élémentaire, adultes)

5 composantes **de préférence issues de l'agriculture raisonnée** (**En indiquer la proportion en annexe 1**) constituées de :

- une entrée
- un plat protidique : (viande, volaille, poisson ou œuf) aucune préparation pâtissière salée servie en plat principal.
- une garniture : (féculent, légumes cuits, céréales)
- un fromage ou un produit laitier
- un dessert ou un fruit (les biscuits uniquement en accompagnement d'un dessert fruité).

Ainsi que le pain, répondant aux conditions définies dans l'article 6-6 du présent C.C.T.P.

Repas alternatif sans porc :

Lorsque le menu du jour comportera soit une entrée, soit un plat principal composé de porc en tout ou partie, le titulaire devra fournir pour ces enfants, une entrée ou un plat différent.

Le nombre de ces enfants sera communiqué avec les effectifs quotidiens.

Informations :

Chaque plat composé fera l'objet d'un étiquetage informant sur son contenu précis

Les denrées utilisées doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières.

Elles doivent en outre être au minimum en conformité avec :

- les recommandations du GEMRCN 2011
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- le guide GEMRCN V2.0 du 27 avril 2012 relatif aux fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais
- les spécifications techniques inscrites dans les décisions du GPEM-DA
- et toute réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires pour un produit ou une famille de produits, le titulaire du marché devra se conformer au moins aux guides de bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

2.2. Les menus

Une présentation des menus servis aux enfants de l'école primaire sur une période de 2 mois est demandée.

Le titulaire du marché s'engage à présenter à la mairie de Taluyers les menus établis conformément à la réglementation en vigueur.

Les menus prévisionnels sont établis pour 20 jours à l'aide d'un plan alimentaire préétabli et communiqués à la mairie au moins 15 jours avant le début de la période.

Le titulaire du marché proposera pour chaque menu, 2 choix d'entrée, 2 choix de plat chaud, 2 choix de laitage et 2 choix de dessert.

Si une préparation est à faire sur place (cuisine de Taluyers) pour une entrée ou un dessert, le titulaire du marché devra le spécifier sur les menus prévisionnels.

Toute modification apportée aux menus prévus est portée sans retard à la connaissance de la collectivité et ne devra en aucun cas modifier l'équilibre du repas.

- Le titulaire du marché devra éviter de fournir des produits contenant des substances reconnues comme à l'origine d'allergies ayant une forte prévalence (ex : arachide)
- Une attention particulière sera portée aux matières grasses afin d'éviter les excès lipidiques.

Chaque menu devra satisfaire un apport suffisant en calories, vitamines, sels minéraux, oligoéléments, acides gras essentiels, fibres.

- L'alimentation sera variée pour éviter la monotonie et développer le goût des enfants.
- Il est demandé au titulaire du marché de privilégier les produits basiques, simples.

Lorsqu'il utilisera des produits transformés, il sera plus vigilant quant à leur composition notamment en ce qui concerne leur apport protéique, lipidique et glucidique. Les fiches techniques de ces produits doivent être examinées soigneusement par le titulaire du marché afin de vérifier que ces produits soient conformes au présent C.C.T.P.

- Les menus ou mets à jour fixe sont proscrits.
- Les menus seront adaptés aux saisons.
- Les préparations culinaires et assaisonnements seront adaptés aux enfants. Les sauces riches en graisses seront à éviter. Les épices et plantes aromatiques sont à modérer.

2.2.1. Contraintes

La commune de Taluyers insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux usagers du service. Les qualités hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques doivent être également satisfaites.

La commune de Taluyers a fait certains choix dans le cadre de l'élaboration des menus. Ces spécificités devront être respectées, à savoir :

- Frites au plus une fois par mois
- Présence de féculents et légumes à chaque repas (si légumes en entrée, féculents en garniture)
- 1 dessert « amélioré » par semaine (pâtisseries « maison », tarte aux fruits ...)
- 1 dessert lacté par semaine
- 1 à 2 fromages sec par semaine d'un choix varié
- 1 fruit frais par semaine
- 1 compote maximum par semaine
- Présence de poisson au menu 1 fois par semaine, puis 2 fois la semaine suivante (soit 3 fois par quinzaine)
- La salade verte sera non composée (1 seule variété)

2.2.2. Qualité des produits et de la prestation

- 70 % de produits frais minimum (**la proportion du prestataire sera indiquée en Annexe 1**)
 - les produits frais et les produits surgelés devront être privilégiés
 - utilisation de produits issus de l'agriculture raisonnée et de l'agriculture biologique (**la proportion du prestataire sera indiquée en Annexe 1**)
 - pas de viande issue d'animaux nourris avec des farines animales
 - les rôtis de veau et de porc seront parfaitement parés, dégraissés. La surface de gras ne devra pas excéder les 10% de chaque tranche
 - 1 viande panée et 1 poisson pané par mois
- Qualité supérieure avec 2 plis pour les serviettes de table

2.2.2.1. Prescriptions relatives aux viandes, poissons, œufs

*** prescriptions relatives aux viandes de boucherie**

Le prestataire devra fournir à la commune de Taluyers (sur demande) :

- les fiches sanitaires d'identification des animaux.
- un état faisant apparaître la classification de l'état d'engraissement.
- un état récapitulatif la répartition des pièces de viande utilisées avec leurs poids respectifs.

Le prestataire doit s'assurer que :

- les viandes de boucherie seront des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide.
- Les viandes auront été élevées et abattues **en France**
- La fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite
- Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté

*** Prescriptions relatives aux viandes de bœuf**

- Les viandes de bœuf proviendront d'animaux de race bouchère (race à viande).
 - Elles seront au minimum de classe R dans la grille de classification EUROP, avec un état d'engraissement de 2.
 - La teneur en matière grasse du bœuf hâché sera de 15 % au maximum.
- Le bœuf haché sera fabriqué à partir de viande de bœuf parfaitement parée, dégraissée, choisie dans les morceaux provenant de la basse côte ou morceau équivalent.

*** Prescriptions relatives à la viande de veau**

Les viandes de veau seront au minimum conformes aux spécifications suivantes :

- Selon la dénomination en vigueur dans les usages français, le veau sera **rosé clair**.
- De classe et d'engraissement : 2 R 2 dans la grille de classification EUROP.
- Les animaux auront eu, selon les usages français, une nourriture à base de lait.

*** Prescriptions relatives aux viandes de porc**

Les viandes de porc seront issues de filière qualité contrôlée.

Les viandes de porc seront minimum conformes aux spécifications suivantes :

- L'alimentation des porcs sera exclusivement à base d'aliments 100% végétal.
Les viandes seront de classe R 2 dans la classification EUROP
- Pour le carré de porc fumé : utilisation de produit cuit livré chez le prestataire par une entreprise de salaison agréée.

*** Prescriptions relatives aux charcuteries**

- Le jambon sera de qualité «jambon cuit choix» selon le code des usagers de la charcuterie.
- Les saucisses seront de qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30 %.
- Saucisson chaud de qualité supérieure selon le code des usagers de la charcuterie et avec un taux de matière grasse ne devant pas excéder les 30 %.

*** Prescriptions relatives aux viandes de la volaille**

- Pour tout produit comportant de la viande de volaille, l'utilisation de viande dite « séparée mécaniquement » est strictement interdite.
 - Les viandes de volaille seront des viandes fraîches, réfrigérées, à l'exclusion des cordons bleus et nuggets.
 - Les viandes de volaille seront issues d'animaux élevés en plein air et abattus en France exclusivement et dont l'alimentation sera uniquement végétale.
 - Le prestataire utilisera des produits non saumurés.
 - Les beignets de poulet seront surgelés et comporteront au minimum 70 % de viande de volaille (blanc et cuisse) non reconstituée.
 - Les cordons bleus seront frais ou surgelés :
 - ✓ ils ne seront pas fabriqués à partir de viandes reconstituées
 - ✓ ils ne comporteront pas de porc
 - ✓ Les cuisses de poulet seront garanties avec morceau de dos et un grammage suffisant.
- Les viandes de poulet seront issues d'animaux élevés en plein air et abattus après au moins 56 jours d'élevage nourris avec une alimentation 100 % végétale (dont 70 % de céréales).

*** Prescriptions relatives aux viandes d'agneau**

- Les viandes proviendront d'animaux élevés et abattus en France.
- Les viandes d'agneau seront au minimum de la Classe R2.
- Les pièces utilisées seront le gigot uniquement acheté frais, réfrigéré, sous vide et livré désossé chez le prestataire.

*** Prescriptions relatives aux œufs**

- Les œufs seront issus d'élevage en plein air avec une alimentation 100% naturelle.

*** Prescriptions relatives aux poissons**

Ils proviendront de pêche en pleine mer.

- Les filets de poissons seront surgelés, garantis sans arête et sans peau.
- Les steacks de poisson non panés seront surgelés, garantis sans arête.
- Le thon utilisé en hors d'oeuvre sera un produit appertisé.
- Les crevettes et fruits de mer proviendront de pêches européennes.
- Les calamars seront exclusivement des anneaux de calamars.

2.2.2.2. Prescriptions relatives aux fruits et légumes

*** Prescriptions relatives aux végétaux crus prêts à l'emploi**

- Les végétaux crus prêts à l'emploi doivent avoir été élaborés conformément aux recommandations préconisées dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène 2011 concernant cette gamme de produits
- Les crudités seront toujours préparées avec des produits frais.
- Les végétaux crus ne peuvent être assainis par traitement ionisant.
- Les crudités 4ème gamme seront achetées par le prestataire non ensaucées à l'exception du céleri rémoulade.

Les crudités 4ème gamme seront servies à une date la plus éloignée possible préalablement à la date limite de consommation.

*** Prescriptions relatives aux fruits crus**

- Les fruits seront au minimum de catégorie I
- **Les fruits crus devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.**
- Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est-à-dire ni cire, ni traitement de conservation.
- Les fruits ne peuvent être assainis par traitement ionisant.

2.2.2.3. Prescriptions relatives aux fromages et aux produits laitiers

- Le prestataire fournira des fromages de qualité.
- Il offrira aux convives une variété de fromages la plus large possible afin de faire connaître aux enfants la richesse et la diversité de la production française notamment, tout en tenant compte du goût des enfants dû à leur jeune âge.
- Le prestataire veillera tout particulièrement au degré de maturité optimale et à la qualité organoléptique des fromages.
- Il écartera de la consommation ceux qui auront un goût ou une odeur trop prononcés.

2.2.2.4. Prescriptions relatives au pain

Le prestataire prendra toutes les dispositions pour garantir la fourniture de pain de qualité hygiénique et quantitative irréprochable.

Le pain sera de bonne qualité organoleptique.

- Le pain sera frais du jour à l'instant de la livraison dans les restaurants scolaires. Le pain devra être sorti du four depuis trois heures au moins et six heures au plus.
- La livraison de pain rassis repassé au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

Toutefois, la fourniture de pain congelé pourra être tolérée dans le cas d'un dépannage exceptionnel et à condition que la commune de Taluyers en soit informée et ait donné son accord préalable.

2.2.3. Délai de conservation des denrées alimentaires préparées par le titulaire du marché

L'exploitant s'organisera de telle manière que les mets cuisinés soient consommés le plus en amont possible de leur date limite de consommation.

L'exploitant ne cherchera pas à obtenir des délais de conservation qui soient excessifs même si les études de vieillissement sont concluantes.

2.3. Les grammages

Les portions respecteront les grammages recommandés par le GEMRCN et seront adaptées à chaque âge.

2.4. Conditionnement des plats

Le conditionnement sera :

- pour le restaurant scolaire :
 - o les plats froids : en emballage réutilisables ou recyclables
 - o les plats chauds : en emballage réutilisables ou recyclables ou en gastronomes inox
- pour la mairie : en barquette individuelle réutilisables ou recyclables .

Tous les conditionnements seront fournis par le prestataire.

Les emballages recyclables, réutilisables ou jetables pourront être repris et traités par le prestataire.

2.5. Sécurité alimentaire

Outre les spécifications énoncées ci-dessus, le titulaire respectera les obligations suivantes :

2.5.1. Interdictions

- ...**Les produits transgéniques seront prohibés.**
- ...**Pas de denrée étiquetées comme « comportant des OGM »**
- ...**Pas de viande cuite industriellement sous vide (5ème gamme)**
- ...**Pas d'huile de palme**

2.5.2. Fourniture des certificats et factures

Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la commune. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande servie.

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

Des pénalités pourront être imposées dans le cas d'absence de présentation des justificatifs demandés (article 6.4 du CCAP).

2.5.3. Fourniture des fiches de fabrication

Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engage à produire les fiches de production relative à telle ou telle prestation.

ARTICLE 3 - MODALITES DE TRANSPORT ET DE LIVRAISON DES REPAS

3.1 Le transport

Le prestataire fournira le véhicule frigorifique nécessaire à la livraison des repas.

Le prestataire assurera le transport des repas en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. La livraison aura lieu au plus tard **le jour même avant 9H30** dans les enceintes froides des lieux de livraison. Une livraison est possible la veille. Les livraisons devront se faire en dehors des heures d'entrée et de sortie des écoles (8h15 à 8h40 et 15h30 à 16h10).

3.2. la livraison

- Les livreurs respecteront les règles d'hygiène lors du transport des denrées et de leurs manipulations.
- Les denrées seront soigneusement rangées dans les caquettes servant à leur transport afin notamment que les fruits ne soient pas souillés et que l'intégrité des emballages des denrées ne soit pas altérée.
- Le livreur séparera les denrées du 1^{er} et du 2nd service dans les frigos identifiés à cet effet.
- Les caquettes seront lavées soigneusement par le prestataire après chaque livraison.
- Les véhicules de livraison seront réfrigérés conformément aux textes en vigueur.
- Ils seront entretenus régulièrement et avec soin.
- Lors de la tournée, le livreur sera particulièrement attentif à la maîtrise des élévations de température.

Le réchauffage des aliments sur les lieux de consommation sera à la charge de la commune de Taluyers.

Le titulaire du marché devra spécifier sur l'emballage de chaque plat le temps et la température de réchauffage.

- Le pain devra être livré le jour même à 10h au plus tard

ARTICLE 4 - LES CONTROLES

4.1. Contrôle bactériologique

Le titulaire du marché s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations par analyse chaque mois au minimum de quatre échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Le résultat de ces analyses sera communiqué au secrétariat de la mairie de Taluyers dès réception des résultats.

La commune de Taluyers se réserve la possibilité de faire procéder à toute analyse et contrôle quant à la qualité des repas servis.

4.2. Démarche H.A.C.C.P.

Pour chaque étape de sa prestation des achats à la livraison dans les restaurants, le titulaire s'engage à mettre en place une démarche H.A.C.C.P. (analyse des risques, points critiques pour la maîtrise) et à respecter toute la réglementation en vigueur.

ARTICLE 5 - PENALITES

Les oublis ou retards dans la livraison des repas feront l'objet de pénalités qui seront fixées par la commune de Taluyers dans le CCAP.

**Date, cachet et signature de
l'entreprise**