

**COMMUNE DE CELLIEU**  
1 place de Verdun 42320 CELLIEU

**MARCHE PUBLIC**

**DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**RESTAURATION SCOLAIRE  
FOURNITURE ET LIVRAISON  
DE REPAS EN LIAISON CHAUDE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES (C.C.T.P.)**

### **Article 1 : Objet du marché**

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas préparés et leur livraison en liaison chaude aux restaurants scolaires de la Commune.

Il est précisé qu'au jour du lancement de la consultation ces restaurants scolaires sont au nombre de deux situés un situé à l'école Alphonse Daudet située Chemin de la Picote et l'autre à l'Espace la Favière situé Place de Verdun, à CELLIEU.

A titre indicatif, le nombre de repas servis sur les années antérieures est de :

2011/2012	2012/2013
11650	13577

### **Article 2 : Lieu de préparation des repas – agrément.**

Les repas seront préparés dans la cuisine centrale du titulaire, située à l'adresse indiquée à l'acte d'engagement.

Conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, **ces installations sont agréées par la Direction Départementale de la Protection des Populations** qui leur a attribué la marque de salubrité.

**Une copie certifiée conforme de la marque de salubrité attribuée est annexée au présent CCTP** au titre du mémoire justificatif des moyens propres mis en œuvre pour l'exécution des prestations, **ainsi que les observations faites postérieurement** à cet agrément et les réponses apportées à ces observations ou une déclaration sur l'honneur que depuis cet agrément lesdites installations n'ont pas fait l'objet d'observations faites par la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Le titulaire s'engage à communiquer sans délai à la collectivité, toute observation qui serait faite par la Direction Départementale de la Protection des Populations sur ces installations pendant la durée du marché.

### **Article 3 : Composition du repas.**

- - une entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie, etc ...
- - un plat protidique : viande, poisson, œufs, protéine végétale.
- - un légume : verts, secs ou autres, féculents, céréales.
- - un fromage : fromage, yaourt, lait fermenté, autres produits laitiers.
- - un dessert : fruits frais entiers ou en salades, fruits cuits, en compote, au sirop, pâtisserie fraîche, sorbet, glace, dessert lacté.
- - un petit pain individuel frais.

### **Article 4 : Qualité des produits alimentaires.**

Chaque repas proposé doit être équilibré tant sur le plan quantitatif que sur le plan qualitatif.

A cet effet, le titulaire doit s'assurer que les grammages des portions proposées couvrent les besoins énergétiques mais également que les calories apportées sont de bonne qualité nutritionnelle (taux de lipides, taux de protéines, teneur en calcium, teneur en fer, etc...) conformément aux normes fixées par la réglementation en vigueur, dont notamment les recommandations du GPEM/DA en la matière. Les éventuels textes réglementaires plus récents dans ce domaine devront être appliqués.

Toutes dispositions nouvelles modifiant ou complétant ces divers textes en cours de marché sont mises en oeuvre dès leur application.

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de sucres, lipides et d'augmenter ceux de fibres, vitamines naturelles, fer et calcium, afin de lutter contre le surpoids et les maladies cardiovasculaires. On évitera toutefois le recours aux produits dits allégés ou survitaminés.

Afin de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas, et de promouvoir l'éducation au goût, le titulaire doit respecter un équilibre de présentation des différentes familles de produits. Des animations ponctuelles pourront être organisées dans les restaurants scolaires afin de sensibiliser les enfants aux aliments qu'ils consomment.

Le titulaire s'engage à utiliser en priorité des produits frais, éventuellement des produits congelés ou sous vide et de manière tout à fait marginale des produits en conserve.

La variété des repas doit donc tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché. Les produits de saison sont définis comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée (comme exemple, la saison des asperges qui s'étend de mars à juin, celle de la betterave de septembre à mars).

Les produits locaux doivent être privilégiés, pour des raisons d'économie d'énergie liées aux transports, et dans le souci de soutenir l'agriculture biologique régionale.

Le titulaire s'engage à fournir des produits issus de la filière de l'agriculture biologique et/ou des produits issus de producteurs locaux, en privilégiant la certification française « AB », ou à défaut conforme à une certification européenne de l'alimentation biologique pour les produits importés, à hauteur de 60 %.

L'offre de produits biologiques ou équivalents vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des jeunes convives. On entend par produits biologiques les produits répondant aux normes du règlement cadre européen 834/2007 et ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Hormis les composantes en produits biologiques, seront privilégiées les offres proposant les qualités suivantes :

Des produits issus de producteurs adhérents à la charte « bienvenue à la ferme », produits GAEC ou produits provenant d'une agriculture raisonnée.

Le titulaire garantit la bonne qualité et l'origine de ses produits, notamment des viandes et poissons.

L'utilisation des viandes hâchées doit restée marginale. Elles doivent être 100% viande avec un taux de matière grasse qui ne peut excéder 15%.

L'utilisation des viandes et poissons reconstitués est à exclure. Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons d'élevage ou de saison dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement seront proposés.

Pour la viande de bœuf et de veau, il ne sera utilisé que des morceaux d'origine musculaire. L'utilisation des abats, os à moelle ou autres morceaux considérés comme étant à risque, est à exclure.

L'utilisation de produits en conserve comme ingrédient principal du "plat protidique" ou du "légume" est à exclure.

L'utilisation de farine biologique sera privilégiée ainsi que les pâtisseries fraîches.

Les produits laitiers nature (yaourt, fromage blanc...) seront proposés non sucrés, les fruits de 1ère catégorie seront servis à maturité.

L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégiée, ainsi que celle des acides gras insaturés ou poly-insaturés.

L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. En ce qui concerne les huiles de friture, les « acides gras trans » résultant d'une transformation d'huiles liquides en graisses solides par hydrogénation partielle (par exemple certaines margarines) sont prohibés. Les graisses cuites avec excès sont interdites.

Les assaisonnements doivent être simples. Les condiments trop épicés et les sauces lourdes doivent être évités.

L'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou des produits contenant ou susceptibles de contenir des ingrédients provenant d'OGM (règlement CE 49-200 du 10.01.00, décret 2000-838 du 28.08.00 ou textes ultérieurs modifiant ou complétant ceux-ci), est à exclure. La ville se réserve le droit de contrôler les étiquettes des produits.

La collectivité se réserve le droit au titre du principe de précaution, de suspendre ou d'exclure l'utilisation d'autres produits alimentaires, sans que le titulaire puisse prétendre de ce fait à indemnité.

### **Article 5 : Relations avec la collectivité**

Le titulaire s'engage à désigner un professionnel référent disponible à titre de conseil auprès de la collectivité.

La collectivité se réserve le droit de contrôler le respect par le titulaire de toutes ses dispositions et de ses engagements par tous moyens à sa convenance y compris par un tiers de son choix.

Le titulaire s'engage à lui fournir tout justificatif qu'elle jugerait utile à ce titre, et à se conformer aux prescriptions qui en résulteraient. A cet effet, il met en place une procédure de traçabilité avec ses propres fournisseurs.

La liste de ces derniers, notamment les producteurs en agriculture biologique locaux et hors locaux sera fournie.

Le titulaire s'engage à porter à la connaissance de la collectivité la date limite de fraîcheur des denrées.

En plus des contrôles exercés par cette instance, un bilan établi chaque année par le titulaire mettant en évidence la performance environnementale et la qualité nutritionnelle devra lui être transmis.

Des fiches d'évènements regrettables (sur la qualité sanitaire ou organoleptique des produits ou sur des problèmes de livraison) transmises par les responsables des restaurants scolaires seront échangées entre le prestataire et le service des affaires scolaires afin de répondre rapidement aux problèmes rencontrés pendant le service de restauration.

### **Article 6 : Méthode de préparation.**

**Les plats cuisinés à l'avance sont préparés selon le principe dit de la "liaison chaude" conformément à l'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture modifié par arrêté du 29 septembre 1997 ou tout texte modificatif ultérieur.**

A savoir :

- 1 - les denrées employées doivent avoir été reconnues propres à la consommation et ne présenter aucune trace d'altération même superficielle,
- 2 - les plats cuisinés à l'avance destinés à être conservés avant leur consommation par la chaleur doivent être, dès la fin de la cuisson, mis dans des récipients qui seront aussitôt munis de leur couvercle,
- 3 - depuis la fin de la cuisson jusqu'au moment de la remise au consommateur la température à coeur des plats cuisinés doit être constamment égale ou supérieure à + 63° C,
- 4 - les plats cuisinés à l'avance conservés par la chaleur doivent être consommés le jour même de leur préparation et cuisson,

5 - les récipients réutilisables destinés au transport des plats cuisinés doivent être avant leur remplissage, nettoyés, lavés, désinfectés par un procédé autorisé et rincé,

6 - dès qu'ils sont vides, les récipients réutilisables doivent être nettoyés et lavés sur le lieu même où sont consommés les plats cuisinés, leur transport est interdit si ces opérations n'ont été, au préalable, correctement effectuées.

### **Article 7 : Menus**

Le titulaire établit les menus prévisionnels pour 20 jours. Ils seront communiqués au secrétariat de la mairie ainsi qu'aux responsables des restaurants scolaires au moins 8 jours avant la première livraison et sous réserve des possibilités d'approvisionnement.

Le prestataire signale la nature des produits fournis (frais, biologiques, conserve, sous vide...).

Le recours aux produits biologiques devra être signalé pour les produits concernés, en privilégiant une bonne perception visuelle (ex : produits Bio signalés en couleur verte et/ou \*astérisque\*).

Le type de communication à adopter dépend du niveau d'intégration de produits Bio (nombre de composantes Bio) :

Si tous les ingrédients qui composent le menu sont Bio, il est possible de stipuler : Menu Bio.

Si tous les ingrédients qui composent l'un des plats sont Bio, le plat dans son entier peut être qualifié de Bio (ex : salade de crudités Bio).

Si seuls certains ingrédients qui composent le menu / un plat sont Bio, seuls ces ingrédients peuvent être identifiés comme Bio (ex : salade de fruits\* - renvoi à - \*Les pommes sont Bio).

Si seuls certains produits qui composent le menu sont Bio (monoproduits ou produits transformés en amont de l'intervention du titulaire, sans aucune modification réalisée par le titulaire), ils peuvent être signalés comme tels (ex : Pain Bio ou Yaourt Bio).

Sauf cas exceptionnels dûment motivés les repas doivent être identiques dans tous les restaurants.

Lorsque le titulaire envisage d'utiliser de la viande de porc dans la composition d'un menu, il devra obligatoirement sans supplément de prix, proposer pour le même jour une viande de substitution sans porc.

La restauration scolaire s'adressant à des enfants, les menus doivent rester adaptés à l'équilibre nutritionnel des convives et être de qualité, simples, soignés et variés.

L'intervention d'une diététicienne dans l'élaboration des menus devra être signalée.

### **Article 8 : Conditionnement des repas**

Le titulaire mettra à disposition des bacs isothermes agréés par les Services Vétérinaires du Ministère de l'Agriculture pour l'exécution de la totalité du marché.

Les restaurants scolaires s'engagent à nettoyer les récipients réutilisables avant leur retour à la cuisine de production.

Le titulaire rince et désinfecte les conteneurs avant toute nouvelle utilisation.

### **Article 9 : Commande des repas - Livraison**

La collectivité communiquera chaque jour avant 9 H 45 - au titulaire, le nombre de repas à livrer le jour même.

Chaque jour ouvré, soit du lundi au vendredi, le titulaire assure la livraison des repas commandés par un véhicule conforme au règlement sanitaire de transport de denrées périssables, agréés par les Services Vétérinaires de l'Agriculture, dans les plages horaires suivantes : 10 H 15 – 11 H.

Dans l'hypothèse d'ouverture d'un nouveau lieu de restauration cité à l'article 1, le titulaire devra effectuer la livraison sur ce site entre 11 H et 11 H 15.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de livraison numéroté en deux exemplaires, mentionnant :

- 1/ le nombre de repas livrés,
- 2/ le nombre de conteneurs à rendre.

Il sera immédiatement porté sur les deux exemplaires :

- 1/ l'heure de la livraison,
- 2/ la température intérieure des conteneurs dûment constatée par le responsable du restaurant scolaire (ou son représentant)
- 3/ le nombre de conteneurs rendus. Un exemplaire de ce bon devra être immédiatement signé par le responsable du restaurant scolaire dûment habilité (ou son représentant) et remis au livreur. Aucune marchandise commandée, réceptionnée ne pourra être reprise.

La Collectivité s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre la réception quotidienne des plats cuisinés.

Tout devra être fait pour faciliter le service des agents de restauration.

Les conteneurs sont livrés dans les deux restaurants mentionnés à l'article 1 ci-dessus.

### **Article 10 : Règles et Contrôles Sanitaires**

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions spécifiques en vigueur portant sur les conditions d'hygiène relatifs à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance, conservés par la chaleur, et de toute autre disposition réglementaire qui pourrait venir les remplacer ou les compléter.

A ce titre, le titulaire est responsable de la préparation et du transport des repas jusqu'au lieu de délivrance.

La Collectivité fait son affaire à ses frais, risques et périls de leur stockage et de leur utilisation dans ses établissements de restauration scolaire.

Le titulaire apporte la preuve de l'agrément vétérinaire demandé par la Collectivité pour l'exécution du marché.

Pour le cas où la Collectivité aurait à formuler des observations sur la qualité de la livraison :

- le titulaire s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats cuisinés et à le conserver soixante douze (72) heures après la date limite de consommation,
- à la demande de la Collectivité, le titulaire remettra immédiatement au Laboratoire Départemental d'Hygiène l'échantillon du repas pour analyse et en communiquera les résultats à la Collectivité.

Les parties conviennent que le titulaire sera dégagé de toute responsabilité concernant la qualité sanitaire d'un plat si les résultats ci-dessus visés n'incriminent pas la qualité sanitaire des ingrédients composant le produit, le produit livré et l'état d'hygiène des conteneurs.

Le titulaire est responsable de la qualité sanitaire du produit qu'il livre et du maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation sous la stricte réserve que soient respectées, par la Collectivité, les conditions de conservation et d'utilisation.

***RAPPEL*** : La signature de l'acte d'engagement vaut approbation des dispositions du présent CCTP.