



**MAIRIE DE PERIGNAT-LES-SARLIEVE**

**MARCHE DE RESTAURATION SCOLAIRE 2018 -  
2022**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES (CCTP)**

## **Sommaire :**

Article 1 - EQUIPEMENTS DE CUISINE MIS A DISPOSITION DU PRESTATAIRE .....P3

Article 2 - PROVENANCE ET QUALITE DES PRODUITS .....P3

Article 3 - ELABORATION DES MENUS .....P4

Article 4 – CONTROLES.....P7

## **Article 1 - EQUIPEMENTS DE CUISINE MIS A DISPOSITION DU PRESTATAIRE :**

A titre indicatif, l'unité de cuisine centrale située au sein du groupe scolaire Jules Ferry de Pérignat-lès-Sarliève est composée de :

- Trois armoires réfrigérées positives,
- Un four et une sauteuse,
- Deux friteuses,
- Lave-vaisselle,
- Deux batteurs mélangeurs,
- Eplucheur à légumes,
- Essoreuse à salade,
- Deux congélateurs,
- Une cellule de refroidissement.
- Une plaque de mijotage,
- Deux feux vifs,
- Un robo coupe,
- Une balance,
- Un coupe pain,
- Un press purée,
- Un moulineur mécanique,
- .....

Ces équipements sont mis à disposition du prestataire pendant la durée du marché. La commune est chargée du renouvellement du matériel.

L'entretien quotidien et la maintenance du matériel appartient au titulaire du marché. Les produits d'entretien sont achetés et fournis par le prestataire.

Le prestataire s'engage à développer un plan de maintenance préventif de l'équipement de la cuisine centrale. Il s'agit notamment de :

- rendre optimal le fonctionnement général de l'outil,
- maintenir l'état général de l'équipement.

## **Article 2 - PROVENANCE ET QUALITE DES PRODUITS :**

Le titulaire assure l'approvisionnement en denrées alimentaires de la cuisine centrale.

Conformément aux dispositions ministérielles et, notamment à l'arrêté du 28 juin 1994, le titulaire est tenu d'indiquer les provenances des produits qui font l'objet du marché.

Il doit respecter la réglementation en vigueur en matière d'approvisionnement et les recommandations de la direction générale de l'alimentation concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Les conditions minimales suivantes d’approvisionnement doivent être respectées (offre de base) :

	Labellisation ou signe officiel de qualité	Approvisionnement local - production locale
<b>Viandes</b>	<b>Exigé</b>	
<i>Porc</i>	Exigé	80%
<i>Veau</i>	Exigé	80%
<i>Bœuf</i>	Exigé	80%
<i>Volaille</i>	Exigé	80%
<b>Poissons</b>	Exigé	
<b>Légumes</b>	Non exigé	40%
<b>Fruits</b>	Non exigé	30%
<b>Fromage à la coupe</b>	Exigé	40%
<b>Laitages</b>	Non exigé	40%

Les viandes doivent-être à 100% d’origine française.  
La collectivité exige des produits sans OGM.

**Approvisionnement local/production locale** : département du Puy de Dôme et départements limitrophes ou proches (Cantal, Corrèze, Allier, Haute Loire, Loire, Lozère, Creuse).

**Labellisation ou signes officiels de qualité** : reconnaissance d’une production maîtrisée avec des objectifs de qualité.

**L’approvisionnement en produits biologiques** est uniquement autorisé dans le cadre d’un approvisionnement local ou français y compris les territoires hors métropole (ex : Territoires d’Outre-Mer).

La collectivité peut, sur simple demande, consulter les dossiers de traçabilité des produits servis. Le prestataire doit remettre un rapport annuel sur le respect des conditions d’approvisionnement retenus au marché.

### **Article 3 - ELABORATION DES MENUS :**

Le prestataire doit assurer l’élaboration des menus. Ces menus sont réalisés par un nutritionniste ou diététicien en collaboration avec la Commission Restauration Scolaire et/ou Affaires Scolaires.

Ils garantissent un équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs, permettant d’éviter toute lassitude des consommateurs.

Les menus sont établis par le prestataire pour une période de 6 à 8 semaines (chaque période scolaire entre vacances), puis ils sont soumis à la Commission Restauration Scolaire et/ou Affaires Scolaires pour validation.

Les menus seront établis mensuellement. Ils doivent parvenir en Mairie, au moins huit jours avant le mois concerné pour affichage.

Les changements de menus ne sont pas acceptés (cf. *Pénalités article 6 CCAP*), sauf cas de force majeure, explicitement justifié auprès de la mairie qui doit en être informée. Mais les prescriptions quantitatives et qualitatives doivent être respectées.

Les menus, variés et équilibrés, sont conformes aux différentes normes et règles en vigueur en matière de restauration collective.

De même, le titulaire s’engage à suivre les recommandations GEMRCN : Groupe d’Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Le cahier des grammages utilisé doit obligatoirement être fourni avec l’offre du fournisseur.

La qualité nutritionnelle des repas servis doit être au minimum conforme à la circulaire n.2001118 du 25/06/2011 relative à la nutrition de l'écolier et aux préconisations du GEMRCN.  
Toute nouvelle réglementation ou lois spécifiques à la restauration scolaire ou collective s'appliquent automatiquement au présent marché.

#### **Menu type à respecter :**

Les repas comprennent :

- *Une entrée chaude ou froide* (crudités, légumes cuits, charcuterie)
- *Un plat protidique (volaille, viande ou poisson) ou un plat cuisiné (ex : lasagne, hachis Parmentier) :* le poisson devra être servi au moins une fois par semaine (varier les jours), et les plats cuisinés pas plus d'une fois tous les quinze jours
- *Un (ou des) légume(s) ou un ou des féculents (association possible)*
- *Un fromage ou un produit laitier :* privilégier les fromages secs ou à pâte molle type Brie, Cantal, Bleu ou fromages fondus et intégrer régulièrement des fromages régionaux
- *Un dessert :* fruit, entremet, pâtisserie maison ou dessert lacté,
- *Pain en variant la qualité :* il sera fourni frais par le prestataire. Il sera tranché sur place par les agents de la restauration scolaire. La quantité sera adaptée au menu. Prévoir au minimum deux tranches de pain par élève.
- *Boisson :* la boisson courante est l'eau, fournie par la mairie. Exceptionnellement le prestataire peut proposer une autre boisson pour les menus à thème par exemple, mais toujours en tenant compte de l'équilibre alimentaire du repas.

Les condiments (sel, poivre, moutarde, cornichons, sauce...) sont fournis par le prestataire et de préférence en portion individuelle par souci d'hygiène. Les serviettes en papier sont fournies par le prestataire pour les repas adultes.

Possibilité d'accommoder un plat (ex : une escalope à la place d'une cuisse de poulet) pour les élèves de maternelle, selon leur âge et leur degré de difficulté à manger seuls.

**Les menus doivent varier, être équilibrés et uniques, et tendre à approcher la qualité d'une bonne « cuisine familiale ».**

**La variété des repas doit tenir compte des saisons et des produits frais locaux présents sur le marché.**

**Un repas 100% biologique par mois ou un aliment biologique par semaine devra être servi au minimum par le prestataire.**

### Fréquence souhaitable sur deux semaines :

Proposition pour 8 repas

*Entrée :*

Des crudités le jour où le dessert n'est pas un fruit

Une entrée chaude toutes les deux semaines (friand, pizza, quiche, bouchées...) Un potage hebdomadaire (à base de légumes frais uniquement) du 31/10 au 15/03

*Plat principal :*

Une viande bouillie

Une viande grillée

Une viande rôtie

Une viande en sauce

Deux volailles

Deux poissons (au moins un par semaine)

Les plats uniques cuisinés sont à limiter à une fois tous les quinze jours au maximum.

*Accompagnement :*

Quatre légumes verts différents Quatre féculents différents

Produits laitiers :

Quatre laitages (yaourts, fromage blanc, faisselle...)

Deux portions de fromage sec (en privilégiant le fromage local) Deux portions de fromage à pâte molle.

*Desserts :*

Quatre fruits (deux fruits par semaine) Quatre desserts autres (deux par semaine)

### Animations

Le prestataire doit :

- élaborer des repas à thèmes périodiquement (chaque mois) afin de sensibiliser les enfants à l'éveil du goût ou au développement durable (produits locaux, circuits courts),
- élaborer un repas d'anniversaire une fois par mois,
- adapter certains menus à des besoins individuels, selon la demande de la Collectivité.

**Le prestataire doit-être en mesure de fournir aux usagers du service de restauration scolaire des menus répondant aux exigences suivantes : sans sel, sans viande, repas de substitution pour les allergies alimentaires.**

## **ARTICLE 4 – CONTROLES :**

Le prestataire s'engage à suivre la qualité microbiologique des préparations en faisant réaliser à ses frais chaque mois au minimum 4 prélèvements pour analyse d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Les résultats des analyses seront communiqués à la municipalité chaque mois dans les 48 heures.

Le prestataire sera chargé de vérifier le non dépassement des dates de péremption ainsi que le respect de toutes les normes d'hygiène en vigueur.

Il fera parvenir à la Collectivité le compte rendu des visites d'hygiène, et tiendra ceux réalisés sur sa cuisine centrale à disposition de la commune.

La Commune de Pérignat-Lès-Sarliève se réserve la possibilité de faire réaliser, par des organismes habilités, des contrôles du respect des normes d'hygiène s'imposant à la fabrication des repas.

Lorsque la Municipalité en fera la demande, le prestataire devra être en mesure de fournir les documents demandés dans les 48 H (traçabilité des produits, résultat contrôle vétérinaire, ...)

La Commission Restauration Scolaire et/ou Affaires Scolaires sera chargée du suivi de la qualité du service et de statuer sur les problèmes de dysfonctionnement qui lui auront été soumis.

Le prestataire doit assurer la formation du personnel de service sur le respect des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

**Date :**

**« Lu et accepté par le candidat »,**

**Signature du candidat :**