

**MARCHE DE FOURNITURES COURANTES OU DE SERVICES**  
**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**  
**(C.C.T.P)**

**Personne Publique : MAIRIE DE CANNES ECLUSE, 67 rue Désiré Thoison 77130 CANNES ECLUSE**  
**CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE**  
**MUNICIPAL ET LE CENTRE DE LOISIRS**

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

**SOMMAIRE**

- Art.1 - Objet du marché
- Art.2 - Obligations du titulaire
- Art.3 - Objectifs nutritionnels
- Art.4 - Composition des repas
- Art.5 - Quantités servies
- Art.6 - Qualité des denrées
- Art.7 - Définitions des produits
- Art.8 - Exclusion
- Art.9 - Composition des menus
- Art. 10 - Contrôle de l'équilibre alimentaire
- Art. 11 - Contrôle des produits
- Art. 12 - Sécurité des aliments
- Art. 13 - Etiquetage
- Art. 14 - Emballage
- Art. 15 - Repas à thème et pique-nique
- Art. 16 - Repas de secours
- Annexe 1 - Grammage minimum
- Annexe 1 - Fiche de contrôle des fréquences

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**Article 1 – Objet du marché**

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide à destination du restaurant scolaire municipal de Cannes Ecluse sis école maternelle les tournesols, rue Désiré Thoison, 77130 Cannes Ecluse.

Les prestations prévues au marché sont les suivantes :

- En période scolaire, les lundis, mardis, jeudis et vendredis : les déjeuners servis aux élèves des écoles maternelles et primaires, aux animateurs et aux personnels de service.
- En période de vacances scolaires et mercredis : les déjeuners destinés aux enfants accueillis en centre de loisirs, aux animateurs et aux personnels de service.

Le nombre de repas journalier sur le temps scolaire à titre indicatif est de :

- 45 maternelles
- 120 élémentaires
- 30 adultes

**Article 2 – Obligations du titulaire**

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine centrale équipée à cet effet. Il est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 08 octobre 2013 qui abroge et remplace l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

### **Article 3- Objectifs nutritionnels**

La collectivité, consciente de sa mission de prévention et d'éducation dans le cadre de la lutte contre les problèmes de surpoids et d'obésité, a décidé de prendre des engagements en faveur de la nutrition des enfants de la commune. C'est ainsi qu'elle a décidé d'intégrer à ce C.C.T.P., les recommandations du Programme National Nutrition Santé instauré par le Ministère de la Santé. Les repas fournis par le titulaire doivent donc répondre, conformément aux recommandations du Programme National Nutrition Santé 2017-2021

Ils doivent en outre être adaptés à la variabilité des besoins énergétiques des différents types de consommateurs qui sont :

- des enfants de 3 à 6 ans (écoles maternelle)
- des enfants de 6 à 11 ans (écoles primaire)
- des adultes (personnel communal)

### **Article 4 – Composition des repas**

Les repas servis doivent être constitués des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel:

- Une entrée : crudités ou légumes cuits (\*).
- Un plat protidique : viande, poisson, œufs.
- Une portion de sucres lents (pommes de terre, pâtes, riz, céréales, légumes secs, pain)(\*).
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.

(\*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

Fruits et légumes :

Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants :

- crudités
- légumes cuits
- fruits

Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.

Graisses : Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras Polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à proscrire. Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine.

Protéines :

Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois:

- une viande rouge (entière ou hachée)
- une viande blanche (volaille, veau)
- un poisson
- un aliment à base d'œuf
- les viandes de porc, de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement

### **Repas bio**

Un repas bio sera proposé 1 fois par semaine.

### **Article 5 – Quantités servies**

Le titulaire respectera les grammages correspondant aux normes de l'Education Nationale (BO spécial n°9 du 28 juin 2001)

## **Article 6 – Qualité des denrées et saisonnalité**

Les denrées employées devront impérativement respecter l'ensemble des réglementations sanitaires et commerciales en vigueur. Les produits livrés seront sains, frais, propres et de bonne qualité.

Pour les fruits et légumes il est demandé de privilégier les produits de saison et la fixation d'un délai court entre la cueillette et la livraison.

## **Article 7 – Définition des produits**

Les produits servis doivent correspondre aux définitions suivantes :

### **DENOMINATION COMPOSITION**

Charcuteries (hors d'œuvre) : toutes variétés de saucissons et pâtés,

Charcuterie (plat principal) : préparations traditionnelle à base de chair de porc, boudin, saucisses diverses, crépinettes, etc...

Crudités 55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits, crus ou cuits, servis en entrée.

Entrée protidique hors d'œuvre comportant au minimum 20% d'aliments protidiques tels que œufs, jambon, fromage, etc...

Féculents 50 à 100% des ingrédients sont des féculents (y compris les potages),

Légumes : tous les légumes par opposition aux pommes de terre, pâtes, semoule, riz et légumes secs (lentilles, haricots blancs ou rouges et flageolets)

Pâtisserie fraîches : produits à date limite de consommation et riches en eau,

Pâtisseries sèches : produits à date limite d'utilisation optimale et pauvre en eau,

Plat protidique : plat principal sans légumes d'accompagnement à base de viande, poisson, œufs, abats

Poisson : toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc...

Poisson pané : poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70% de poisson et enrobé au plus de 30 % de panure (définition correspondant aux spécifications matières premières,

Porc : tous muscles du porc vendus en viande fraîche –côte, grillade, rôti...) ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson (jambon, jambonneau...) ou de conservation par salaison (petit salé...),

Viande hachée 100 % de viande avec un taux de matière grasse n'excédant pas 20 %,

Viande rouge 100 % viande bovine de bovin, ovin, caprin, équin, hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson.

## **Article 8 – Exclusions**

Sont impérativement exclus :

- Tout aliment comportant des OGM.
- Les produits congelés ou surgelés à l'exception des glaces.
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines.
- Les viandes comportant de petits os

## **Article 9 – Composition des menus**

Le prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et de lutte contre l'obésité, pour l'élaboration des menus; il convient que celui-ci s'adapte aux politiques publiques en cours en matière de nutrition ainsi qu'aux recommandations et circulaires en vigueur, sur la base de :

- la recommandation du GEMRCN relative à la nutrition –n°J5-07 du 4 mai 2007)
- la circulaire n°2001 -118 du 28 juin 2001 publiée au bulletin officiel n°9 du ministère de

l'éducation nationale et du ministère de la recherche (numéro spécial: composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments).

Le titulaire doit proposer à la collectivité des menus variés et équilibrés, comportant plusieurs propositions pour chaque composante afin de permettre à la commission des menus de faire son choix. Les menus seront proposés à l'avance pour des périodes de deux mois et minimum un mois pourront éventuellement être différenciés en fonction des catégories de consommateur. Les menus définitifs seront choisis par la collectivité en fonction des propositions faites par le titulaire. Le choix définitif

pourra être différencié en fonction des catégories de consommateur. Le titulaire établira sur cette base les menus définitifs qui seront affichés par la collectivité dans chaque établissement concerné.

Les menus doivent comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication, date de livraison
- Dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire.
- Informations simples sur la valeur nutritive du plat. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.
- Précisions spécifiques relatives aux viandes ou poissons reconstitués et à la présence de porc dans les plats proposés. Ces informations peuvent être communiquées en annexe ou par le biais des fiches techniques des produits.

Des plats de substitution devront être proposés pour les aliments comportant du porc.

#### **Article 10 – Contrôle de l'équilibre alimentaire**

Afin de permettre à la collectivité de veiller au respect de l'équilibre alimentaire, le titulaire remplit et transmet à la collectivité le tableau de contrôle des fréquences figurant en annexe 5 du BO spécial n°9 du 28 juin 2001 tous les 20 repas servis. (annexe jointe au CCTP)

Le titulaire ne maîtrisant pas le choix définitif des menus, il ne pourra être tenu pour responsable du non - respect des fréquences recommandées en annexe. Toutefois, les menus proposés par ses soins doivent permettre à la collectivité de respecter l'équilibre alimentaire ainsi défini.

#### **Article 11 – Contrôle des produits**

Le titulaire doit fournir au moment de la livraison, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100g ou par portion de produits livrés. Les valeurs nutritionnelles devant être indiquées sont les suivantes :

- Pour tous les produits : les teneurs en Kilo-calories, glucides, protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.
- Pour les produits laitiers frais et les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100g de produit.

Le titulaire est dispensé de fournir les valeurs nutritionnelles lorsqu'elles figurent sur l'emballage. Par ailleurs, ces données n'auront à être communiquées qu'au moment où le produit est servi pour la première fois. Si le produit est à nouveau proposé et reste strictement identique, la fiche technique n'aura pas à être de nouveau transmise.

#### **Article 12 – Sécurité des aliments**

Le titulaire est responsable de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires fournies à la collectivité. Il veille à la parfaite application de la réglementation applicable en matière de restauration scolaire.

##### *12.1 Mise à disposition des rapports de contrôles*

Le titulaire doit fournir, sur simple demande de la collectivité, la copie des rapports de contrôle effectués par les services sanitaires ainsi que le résultat des auto contrôles effectués en application de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

##### *12.2 Vérification des agréments vétérinaires sanitaires.*

Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de la collectivité. Tout refus du titulaire, ou retard, après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation du marché, sans indemnités.

### *12.3 Traçabilité des denrées alimentaires*

Le titulaire doit consigner sur un registre l'origine et le traitement des denrées alimentaires servies ou transformées par ses soins, ainsi que toutes informations relatives à la traçabilité des aliments. Il doit être en mesure de fournir toutes informations à ce sujet à la collectivité, à sa demande. Les indications concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou des produits dérivés d'origine seront systématiquement communiquées à la commune.

### *12.4 Repas témoins*

Un repas témoin supplémentaire doit être livré. Ces repas seront conservés pendant un délai de 5 jours par l'administration.

### **Article 13 –Etiquetage**

Chaque produit fourni à la collectivité doit faire l'objet d'un étiquetage portant au minimum les mentions suivantes :

- dénomination de vente du produit,
- quantité nette et indication du nombre de portions pour les barquettes collectives,
- date limite de consommation,
- identification du fabricant,
- mention du jour de fabrication,
- marque de salubrité du fabricant,
- liste des ingrédients et notamment des additifs utilisés,
- conditions particulières de conservation (dont la température) et mode d'emploi.

La liste des ingrédients peut ne figurer que sur des fiches techniques fournies avec les produits, ou sur les bons de livraison.

### **Articles 14 – Emballage**

Les plats seront livrés dans des barquettes polypropylène thermo filmées répondant à la norme barquette gastronome 6, 8, 10 portions de viande ou légumes ou dispositif équivalent conforme aux normes sanitaires.

Les barquettes viande et légumes seront clairement identifiées et l'étiquetage respectera les dispositions prévues à l'article 13.

### **Article 15 – Repas à thème et pique-nique**

Le titulaire du marché doit prévoir un repas à thème une fois par mois pour l'ensemble des scolaires. Ces repas auront pour objectif de favoriser l'éducation gastronomique et nutritionnelle des enfants ainsi que la découverte du goût et de la diversité alimentaire. Le choix du repas devra être validé par la collectivité. Les repas pourront être remplacés par des pique-niques à la demande de la collectivité. Cette demande sera faite au moins une semaine à l'avance et la collectivité indiquera le type et le nombre de consommateurs concernés. Le « menu pique-nique » devra être approuvé par la collectivité et être adapté à l'âge des consommateurs.

### **Article 16 – Repas de secours**

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement scolaire 10 repas minimum de secours composés exclusivement de boîtes de conserve (pâtés, sardines..., raviolis, cassoulets....fruits au sirop....). Ces repas seront remplacés au fur et à mesure de leur utilisation.