



## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

1

### Restauration collective et scolaire SIVOS Vallée de la Veude

Modification de l'article 3.3 par le texte suivant 09 mai 2023

Article 3.3 conditionnement

#### Liaison chaude

Les préparations chaudes doivent être conditionnées dans des contenants rigides de dimension  $\leq$  GN1/2

Les préparations froides doivent être conditionnées dans des contenants de taille GN1/2 à GN 1/1. Ces contenants peuvent être en inox ou en tout autre matériau homologué pour cet usage.

Les préparations pour l'école maternelle et les l'école élémentaire doivent être présentées dans des contenants différents.

#### Liaison froide :

Les préparations nécessitant une remise en température doivent être conditionnées dans des contenants prévus à cet effet et de dimension GN1/1 ou GN 1/2 pour les élèves et en contenant individuels pour les repas adultes.

Une consigne de remise en température doit être fournie pour chaque préparation (température, durée, opercules fermé ou ouvert...)

Le restaurant est équipé de 2 fours de remise en température GN1/1 10 niveaux.

Les préparations froides doivent être conditionnées dans des contenants de taille GN1/2 à GN 1/1

Les préparations pour l'école maternelle et les l'école élémentaire doivent être présentées dans des contenants différents.

Le restaurant scolaire est équipé d'un moyen de remise en température des potages : marmite et plaque à induction.

Que ce soit en liaison froide ou en liaison chaude, les contenants doivent être recyclables ou réutilisables.

Les matériaux constituant ces contenants doivent présenter toutes les garanties sanitaires et toxicologiques. Le prestataire doit fournir les caractéristiques techniques des emballages utilisés.