Collège Georges BRASSENS
3, ter rue Maurice
35650 LE RHEU
☎ : 02.99.60,76,61
: 02.99.60.89.49
✉ :

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FOURNITURE ET LA LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE AU COLLEGE GEORGES BRASSENS DE LE RHEU

POUVOIR ADJUDICATEUR
Mme. La Principale du collège Georges Brassens de Le Rheu

ACHETEUR PUBLIC
Collège Georges Brassens
Rue Georges Brassens
BP 45123
35651 LE RHEU Cedex
Tel : 02.99.60.76.61

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ....4

1.1 L'OBJET DE LA MARCHÉ....4

1.2 LES MISSIONS DU PRESTATAIRE....4

1.3 LES PRESTATIONS RELEVANT DU COLLÈGE....4

1.4 LES CATÉGORIES D'USAGERS CONCERNÉS....4

1.5 JOURS DE CONSOMMATION DES REPAS....5

ARTICLE 2. ORGANISATION DE LA PRESTATION....5

2.1 PROCEDE DE RESTAURATION....5

2.2 OUTIL DE PRODUCTION DES REPAS....6

2.3 ÉLABORATION ET STRUCTURATION DES MENUS....6

2.4 COMMANDES ET AJUSTEMENTS....7

2.5 CONDITIONNEMENT DES REPAS....7

2.6 LIVRAISON DES REPAS....8

2.7 PRET DE VAISSELLE....9

2.8 BON DE LIVRAISON....9

2.9 GESTION DES CRISES ET DES ALERTES SANITAIRES....9

2.10 CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC....10

ARTICLE 3. QUALITÉ DANS L'ASSIETTE....10

3.1 LES DENRÉES....10

3.1.1 MODES D'APPROVISIONNEMENT....10

3.1.2 QUALITE ET CARACTERISTIQUES DES DENREES ALIMENTAIRES....10

3.1.3 SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES....11

3.1.4 STRUCTURATION DES REPAS....11

3.1.5 ALLERGENES....13

3.1.6 LA PRISE EN CHARGE DES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET CONTRE-INDICATIONS MEDICALES....13

3.1.7 REPAS SANS PORC....13

3.1.8 REPAS VEGETARIEN....13

3.1.9 PIQUE-NIQUE....14

3.2 VOLET DÉVELOPPEMENT DURABLE....14

ARTICLE 4. PRESCRIPTIONS PARTICULIERES RELATIVES A CERTAINES DENREES.....14

4.1 GENERALITES CONCERNANT LA VIANDE.....14

4.1.1 LA TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE BOVINE.....15

4.1.2 LA TRAÇABILITÉ DES AUTRES VIANDES.....15

4.2 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE BOEUF.....15

4.3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VEAU.....15

4.4 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE PORC.....15

4.5 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES D'AGNEAU.....16

4.6 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VOLAILLE.....16

4.6.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE POULET, COQ, PINTADE.....16

4.6.2 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE DINDE.....16

4.7 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX POISSONS.....16

4.8 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX CHARCUTERIES.....17

4.9 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX PLATS COMPLETS.....17

4.10 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS.....17

4.11 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FRUITS ET LEGUMES CONSOMMES CRUS.....17

4.12 MATIERES GRASSES ET SAUCES.....18

4.12.1 CUISSONS EN CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE.....18

4.12.2 ASSAISONNEMENTS.....18

4.12.3 JUS ET SAUCES.....18

ARTICLE 5. Liste des équipements.....18

1 OBJET DU MARCHÉ

1.1 L'OBJET DE LA MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide au collège Georges Brassens de Le Rheu. La prestation concernera le **repas du midi pendant la période scolaire**. La composition du repas devra se faire en **respectant l'équilibre alimentaire quotidien**.

La prestation inclura la **fourniture quotidienne de la totalité de la vaisselle** nécessaire au service. Cette dernière sera **rendue sale** au prestataire.

La location et la mise en place de 2 fours de remise en température 10 niveaux GN 2/1 et de 2 chariots de maintien en température capacité 20 GN 1/1 doivent également être proposées dans l'offre.

L'exécution du marché débutera à compter du 1er septembre 2023 ou à compter de sa notification si celle-ci est postérieure. Le marché prendra fin, au plus tard **aux vacances de février 2024 (24 février 2024). Il sera envisagé dans la consultation l'éventualité de reconduire les prestations de quelques semaines supplémentaires**.

1.2 LES MISSIONS DU PRESTATAIRE

- l'élaboration des menus
- la sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document
- la fabrication et le conditionnement des repas suivant le principe de la liaison froide
- le transport, la livraison et le déchargement des repas dans la zone de réception de l'office
- le contrôle de l'hygiène du site de production et le strict respect de la législation en vigueur en matière de sécurité sanitaire
- la mise à disposition et l'entretien de la vaisselle nécessaire au service des convives à chaque repas

1.3 LES PRESTATIONS RELEVANT DU COLLÈGE

- la validation des menus et la commande des repas
- le contrôle à réception des repas livrés
- le stockage en chambre froide des repas livrés
- l'assemblage, l'assaisonnement et le dressage de certaines préparations froides ne pouvant être préparées et/ou dressées par le prestataire
- la remise en température des préparations servies chaudes
- la distribution des repas
- le contrôle de l'hygiène de l'office et le strict respect de la législation en vigueur en matière de sécurité sanitaire

1.4 LES CATÉGORIES D'USAGERS CONCERNÉS

A titre indicatif , 610 collégiens et 40 commensaux déjeunent chaque midi au collège.

Ces chiffres ne sont qu'une estimation théorique à affiner, ce compte tenu que les élèves ne sont pas présents tous les jours au collège (absentéisme, périodes de stage, voyages scolaires, etc.).

1.5 JOURS DE CONSOMMATION DES REPAS

La consommation des repas se fera lors des déjeuners des lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire (hors vacances et jours fériés). En dehors de ces jours, et exceptionnellement, le collège pourra demander la livraison de repas dans les conditions explicitées dans le présent document.

Le prestataire devra pouvoir répondre à des besoins occasionnels non intégré aux besoins initiaux, et pour une période limitée en cas d'évènements exceptionnels ; dans cette hypothèse, **un délai minimum de commande des repas de 72 heures sera respecté.**

2 ORGANISATION DE LA PRESTATION

2.1 PROCEDE DE RESTAURATION

La fabrication et la livraison des repas seront réalisées selon le principe de la liaison froide, **tout en respectant au maximum les techniques de préparation de la cuisine traditionnelle.**

Les repas seront livrés en vrac dans des contenants adaptés pour les préparations froides et à « remettre en température » pour les préparations chaudes.

Le temps de remise en température préconisé par le prestataire ne pourra excéder 60 minutes, et sera possible dans le cadre des équipements de l'office.

Le collège exige du prestataire que la DLC (Date Limite de Consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production soit conforme à l'arrêté du 21 décembre 2009, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours).

Seulement et pour des causes dûment justifiées et acceptées par le collège, la date limite de consommation peut être amenée à J+5 après communication, au collège, des études de vieillissement concluantes réalisées par un laboratoire agréé dans l'unité de production qui confectionne et livre les repas.

S'agissant de la DLC des produits alimentaires non élaborés par le prestataire, celui-ci s'organise de telle manière que les produits non élaborés par le prestataire soient mis en consommation 5 jours au plus tard avant leur date limite de consommation, par exemple les produits laitiers, desserts, etc.

Le prestataire s'engage à fournir, au moment de la remise des offres, les documents de conformité délivrés par la DDPP ainsi que le numéro d'agrément de l'unité de production.

Pour le cas où cette marque de salubrité serait retirée au prestataire pour quelque cause et à quelque titre que ce soit, le présent contrat serait résilié de plein droit, dès notification de ce retrait par le prestataire.

Le collège pourra accéder à tout moment, sur demande, aux documents du PMS spécifique à l'unité de production du prestataire ainsi qu'aux documents constitutifs du dossier d'agrément.

L'approvisionnement des denrées suivi de toutes les phases de fabrication et de préparation des produits alimentaires entrant dans la composition des repas, le transport et la livraison, le déchargement, incomberont au prestataire qui se conforme à la réglementation en vigueur et notamment aux règles d'hygiène précisées dans les règlements européens CE 178/2002, 852/2004 et 853/2004, à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail , d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et à l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, modifié par l'Arrêté du 19 mai 2020.

2.2 OUTIL DE PRODUCTION DES REPAS

Le prestataire devra préciser dans son offre le lieu de production des repas (adresse, capacité totale en nombre de repas/jour, capacité utilisable et disponible pour les besoins du collège, type de convives, caractéristiques techniques de l'unité centrale de production). Il devra être mentionné clairement si le lieu de production appartient au prestataire ou si ce dernier en a l'usage.

Dans ce cas, il devra être indiqué et confirmé par une attestation du propriétaire (ou concédant) la durée de cette autorisation.

Sur leur demande, des représentants du collège pourront visiter l'outil de production du prestataire.

2.3 ÉLABORATION ET STRUCTURATION DES MENUS

Les menus présentés sur la base d'une grille de choix par composante et élaborés par un professionnel en diététique seront proposés au collège selon la procédure suivante :

1. Transmission au collège d'une grille prévisionnelle de menus (idéalement en lien avec le cycle inter-vacances scolaires) au minimum 15 jours avant la période concernée
2. Le collège validera quantitativement la grille de menus et pourra faire part de ses remarques, contre-propositions quant aux choix proposés. Le prestataire prendra acte, modifiera et adaptera en fonction de la faisabilité des demandes.
3. La grille validée sera ensuite diffusée au collège au plus tard 1 semaine avant le début de la période concernée.

Le collège réalisera le contrôle de la grille de menus et en validera la proposition, en étant particulièrement attentif aux points suivants :

- respect de la saisonnalité des menus
- respect de l'équilibre nutritionnel, des recommandations du GEMRCN et du décret du 30 Septembre 2011, et des engagements le cas échéant plus qualitatifs du prestataire
- respect des engagements portant sur l'introduction des produits présentant un signe de qualité (labels, bio, circuits courts, « fait maison », ...)
- analyse de la fréquence de présentation des plats
- prise en compte des retours des collégiens (consommation des cycles de menus précédents, bilans des précédentes commissions de restauration)

Lorsqu'ils seront validés, les menus de la période :

- seront mis à jour par le prestataire en fonction des choix retenus par le collège et ne pourront faire l'objet d'aucun changement de la part du prestataire sans accord préalable du collège
- informeront par pictogramme les convives de certaines spécificités des préparations (produit bio, produit local, « fait maison », produit de saison, labels…)
- seront reproduits en 3 exemplaires A4 colorés et remis au collège au moins sept jours calendaires avant le premier jour de consommation du cycle

Les menus n'indiqueront le nom d'aucune marque commerciale et le prestataire ne sera pas autorisé à faire usage de son « logo » dans l'enceinte de l'établissement scolaire, ailleurs que sur les véhicules de livraison et les tenues de son personnel de livraison.

2.4 COMMANDES ET AJUSTEMENTS

Le décompte des repas à livrer sera établi par le collège, par bon de commande ou tableau prévisionnel, **et communiqué avant 12h00 au fournisseur selon la chronologie suivante :**

- **le lundi de la semaine A pour la livraison des repas de toute la semaine B**
- **le lundi de la semaine B pour la livraison des repas de toute la semaine A**

Un ultime ajustement du décompte des repas à livrer pourra être effectué par le collège **la veille du jour de livraison, avant 10h00.**

Le collège utilisera à cet effet le courrier électronique pour la communication de la commande initiale ou de son ajustement.

Durant toute l'exécution du marché, le prestataire identifiera un interlocuteur responsable et qualifié, clairement identifié avec des coordonnées électroniques et téléphoniques, parlant au nom de la société, capable d'apporter réponses à toutes questions concernant les commandes, la qualité, les quantités, la livraison, etc.

Des points d'étape pourront être demandés au prestataire. Ces derniers permettront d'évaluer/ajuster la qualité de la prestation.

2.5 CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les conditionnements devront être adaptés aux outils de stockage, de remise en température et de distribution en self. **L'ensemble des conditionnements mis à disposition par le prestataire lui sera retourné sales. Le nettoyage des contenants restera donc à la charge du prestataire et sera inclus dans le prix de la prestation.**

Les préparations destinées à être consommées chaudes seront conditionnées en bacs gastro normes inox GN 1/1 de 20 portions maximum. L'usage de contenants jetables sera limité à stricts cas de force majeure. Le prestataire informera sans délai le collège de ce changement d'organisation qui se devra temporaire.

Un dispositif d'étanchéité (joint, film…) sera présent sur chaque bacs inox ou barquettes.

Les préparations destinées à être consommées froides seront conditionnées en contenants individuels. Une attention particulière sera portée par le prestataire sur l'emploi de **contenants réutilisables** ou, à défaut, **à faible impact environnemental**.

Les fruits crus seront conditionnés prêts à être utilisés (procédure de lavage/désinfection réalisée par le prestataire), en bacs ou caisses réutilisables. Les livraisons en cartons seront proscrites.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport (y compris les yaourts, fromages individuels emballés, etc.).

Les conditionnements indiqueront au minimum les précisions suivantes :

- nom du produit, de la préparation ou du plat
- l'estampille réglementaire comportant le numéro d'agrément de l'unité de production délivrée par la DDPP
- la date de fabrication et la date limite de consommation
- la température de conservation
- nombre de portions par bacs
- Pour les plats destinés à la remise en température, une préconisation relative au couple temps/température à respecter pour cette phase serait appréciée

2.6 LIVRAISON DES REPAS

Les livraisons à la charge du prestataire se feront entre 6h15 et 7h45 le jour de consommation des repas.

Durant la phase préparatoire à l'exécution du marché, le prestataire communiquera au collège l'horaire de livraison qu'il entend respecter durant toute la durée du contrat. Celui-ci ne pourra être modifié qu'en commun accord.

Les repas livrés devront correspondre :

- aux menus et libellés de chacun des composants validés par le collège
- aux spécifications qualitatives et quantitatives attendues
- aux quantités et désignations portées par le prestataire sur le bon de livraison

Les conditions de livraison devront permettre la réception et la mise en œuvre des repas dans des conditions optimales et non préjudiciables à la qualité du service rendu.

Les repas, organisés dans des échelles Gastro normes inox GN 1/1 seront livrés au moyen de véhicules équipés de hayon, d'une enceinte de transport réfrigérée adaptée et d'un dispositif étalonné permettant un suivi automatique de la température intérieure de l'enceinte réfrigérée.

Le prestataire devra décharger et placer les échelles de repas dans la zone de réception de l'office du collège **et obligatoirement en présence du personnel de restauration du collège.** Il reprendra systématiquement les contenants lavés du jour de consommation précédent. **Aucune clé du site ne sera remise au prestataire.**

Hormis lors des étapes de manutention des repas, il ne devra exister aucune rupture de la chaîne du froid.

Une élévation anormale de la température « à cœur du produit le plus sensible » relevée par la sonde du prestataire et l'appareil du collège, pourra entraîner le refus total ou partiel de la livraison. Les frais de manutention des fournitures refusées seront à la charge du titulaire. L'enlèvement des fournitures refusées à la charge du prestataire se fera dans les meilleurs délais.

Aussi, si le collège estime que les prestations ne sont pas conformes aux stipulations du présent document et qu'elles ne peuvent être réceptionnées en l'état, le rejet partiel ou total pourra être prononcé.

Le prestataire veillera particulièrement :

- à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes
- au bon état général des matériels utilisés ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons
- au respect des règles d'accès dans l'enceinte du collège

2.7 PRÊT DE VAISSELLE

Durant toute la durée du marché, le collège ne sera pas en capacité d'assurer le nettoyage de la vaisselle destinée aux convives. Le prestataire retenu devra donc fournir cette dernière et en assurer la logistique et l'entretien. Cette **prestation sera incluse dans la proposition et intégrée au prix du repas**.

La livraison de la vaisselle se fera en **même temps et dans les mêmes conditions** que la livraison des repas. La vaisselle sale sera reprise en même temps que le reste du matériel mis à disposition par le prestataire.

Le prestataire adaptera la nature des éléments en fonction du menu prévu au jour de consommation.

Dans le respect des règles d'hygiène en vigueur à la date d'exécution du marché, et pour limiter tout risque de contamination, la vaisselle sera mise à disposition dans des contenants fermés et lavables. Leur entretien restera à la charge du prestataire. La vaisselle souillée sera retournée dans ces mêmes contenants.

Afin d'en faciliter la manutention, les contenants seront livrés sur des chariots à roulettes adaptés à la taille et au poids de ces derniers. Le prestataire devra décharger et placer les contenants dans la zone de réception de l'office du collège et obligatoirement en présence du personnel de restauration du collège. Il reprendra systématiquement les contenants non lavés du jour de consommation précédent. **Aucune clé du site ne sera remise au prestataire.**

Le prestataire veillera particulièrement :

- à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes
- au bon état général des matériels utilisés ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de ses véhicules de livraisons
- au respect des règles d'accès dans l'enceinte du collège

2.8 BON DE LIVRAISON

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison en double exemplaire.

L'un des deux exemplaires sera remis au collège après une première vérification visuelle des fournitures. Ce bon précisera :

- le nom et l'adresse du titulaire du marché
- la date et le lieu de livraison
- la nature exacte de la marchandise
- la quantité exacte de marchandise par type de produit livré
- tous autres renseignements utiles

2.9 GESTION DES CRISES ET DES ALERTES SANITAIRES

En cas de risque sanitaire faisant l'objet d'une alerte par les pouvoirs publics, le prestataire s'engage à transmettre au collège, dans les meilleurs délais possibles et, au plus tard, dans les deux semaines suivant l'annonce des pouvoirs publics, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises.

2.10 CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC

Le prestataire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de fermeture momentanée du lieu de production des repas. Le prestataire informera le collège sans délai des dispositions prises pour assurer cette continuité.

En cas de force majeure (panne matérielle sur l'office de réchauffage, modification du fonctionnement du collège suite à la mise en place de nouvelles consignes liées au contexte COVID…), le prestataire prévoira également les moyens de pouvoir livrer sans délai des repas froids en nombre suffisant.

3 QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

LES DENRÉES

3.1.1 MODES D'APPROVISIONNEMENT

Le collège sera particulièrement attentif à la provenance des denrées utilisées pour la confection des repas.

Le prestataire aura notamment recours aux circuits courts dans ses approvisionnements, permettant ainsi de limiter le coût et le nombre des intermédiaires et de préserver l'environnement en limitant le déplacement des produits et le recours aux plateformes de répartition.

Un engagement portant sur l'introduction de produits présentant des performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et issus de l'agriculture biologique sera attendu.

Le prestataire veillera à se conformer aux dispositions réglementaires (loi Egalim), en proposant notamment des produits alimentaires de qualité et durables (minimum 50 %) répondant au moins à un critère de qualité réglementaire (Label rouge, AOP, IGP, etc.), ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique (minimum 20%).

A la date de fin de marché, il sera demandé au prestataire un état des volumes (en valeur) de produits alimentaires de qualité et durables au sens de la loi EGALim. Ces éléments devront couvrir l'ensemble de la période concernée par le marché.

3QUALITE ET CARACTERISTIQUES DES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées utilisées dans la confection des repas devront répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

Ces denrées devront respecter au minimum les exigences définies dans le présent document.

Le prestataire devra pouvoir fournir au collège sur simple demande toute information sur les denrées utilisées, les fiches techniques des recettes ainsi que les références et le cahier des charges des fournisseurs sélectionnés (normes, HACCP, traçabilité, agréments, etc.).

Le prestataire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc... Il devra pouvoir fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire et ce, dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du collège.

Le collège exigera par ailleurs du prestataire l'exclusion :

- des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit pouvoir apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés
- des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière.

3.1.3 SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

Les repas livrés devront répondre à des objectifs de qualité gustative et d'attractivité au niveau de la production des repas.

La qualité des prestations sera définie par les trois critères suivants indissociables :

- la qualité hygiénique
- la qualité nutritionnelle
- la qualité organoleptique

Aucun de ces critères ne devra être privilégié au détriment des deux autres. Ils seront tous trois systématiquement satisfaits.

La qualité de la prestation devra être homogène et permanente sur la durée du marché.

Le prestataire veillera à offrir quotidiennement et pour chacun des composants du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits et à leur mode de préparation.

Le prestataire ne sera pas autorisé à utiliser pour la fabrication d'un même repas, des produits identiques de qualité différente (ex : des haricots verts extra fins mélangés à des haricots verts très fins).

Les préparations culinaires et assaisonnements seront adaptés aux élèves. Les sauces riches en graisses seront à éviter. Les condiments trop épicés seront à proscrire.

Le prestataire apportera un soin tout particulier à la préparation et à l'assaisonnement des plats. Les préparations seront variées et soignées.

Une présentation même simple devra rester attractive et appétissante. Les cuissons seront effectuées le plus traditionnellement possible, sans être insuffisantes ou excessives.

Le prestataire veillera à privilégier des mets de teinte variée pour l'agrément visuel.

Les entames ne seront pas comptabilisées dans les portions contenues dans chaque bac.

Les aliments auront une texture variée (ex : ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur la même semaine).

3.1.4 STRUCTURATION DES REPAS

Le prestataire devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition
- des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs
- des menus garantissant les apports minimum recommandés
- des menus assurant une bonne variété

Le plan alimentaire et la composition des repas se feront à minima dans le respect du GEMRCN dernière version (en vigueur à la date d'élaboration des menus), du PNNS 4, du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et de la loi EGALIM.

Le prestataire devra être en mesure de s'adapter à tout changement de réglementation, législation ou de normes qui pourraient être applicables durant l'exécution du présent marché.

Les menus seront variés et attractifs pour les collégiens, tout en respectant la saisonnalité des denrées.

Le repas est à 5 composantes :

- Un ou deux hors d'œuvre froid

- Un plat protidique
- Un légume cuit et un féculent (à l'exclusion de produits frits et/ou panés)
- Un produit laitier (en fonction du dessert)
- Un dessert

Le pourcentage attribué à chaque choix sera adapté par le prestataire en fonction des choix retenus par le collège lors de la commission des menus.

Les repas des commensaux seront identiques à ceux des collégiens.

Les « éléments de décoration » constituent l'agrément visuel. En conséquence, ils ne seront pas inclus dans le « poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes » qui constitue à lui seul la quantité de produit à servir à chaque catégorie de convives comme défini dans les recommandations du GEMRCN.

Les menus proposés devront par ailleurs respecter les points suivants :

Concernant les entrées :

- privilégier la variété et l'attractivité des entrées (présentation, éléments décoratifs fournis...)

Concernant le plat protidique :

- préciser systématiquement le nom du poisson ou de la viande
- limiter l'omelette et les œufs durs en plat principal (dans la limite d'un plat de ce type sur un cycle de 20 repas consécutifs)
- proscrire les tartes, quiches, tourtes en plat
- **proposer du poisson portionné, non pané et plein filet au moins une fois par semaine**
- ne pas proposer une accumulation de préparations molles et d'aliments hachés sur la même semaine
- proposer un plat protidique à base de viande non hachée (blanquette de veau, bœuf bourguignon, rôti de porc, etc.) au moins une fois par semaine
- proposer un menu végétarien une fois par semaine

Concernant la garniture d'accompagnement :

- privilégier la variété
- les pates ne devront pas être compactées/tassées dans les bacs gastro normes
- **les produits à frire (frites, pommes noisettes, pommes rissolées…) sont *proscrits***

Concernant les produits laitiers :

- privilégier les fromages à la coupe (2 fois par semaine minimum) à servir en alternance, avec notamment le fromage fondu
- Les yaourts seront des yaourts nature sucrés

Concernant les desserts :

- le prestataire mettra à disposition une corbeille de fruits chaque jour
- proscrire les pâtisseries emballées
- proposer un dessert pâtissier et un entremet « fait maison » au moins une fois toutes les deux semaines

3.1.5 ALLERGENES

Depuis le 13 décembre 2014, la première phase de la réglementation Inco (information consommateur) est obligatoire et impose l'affichage des allergènes sur chaque denrée emballée et sur chaque denrée pré-emballée. Tous les professionnels, dont ceux de la restauration collective, sont concernés.

Le règlement 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, fait obligation aux fabricants de produits alimentaires de mentionner 14 groupes d'allergènes potentiels s'ils

sont utilisés comme ingrédients dans les produits pré-emballés, quelle que soit leur quantité. Parmi ces allergènes figurent :

- les céréales contenant du gluten
- le poisson
- les crustacés
- les œufs
- les arachides
- les fruits à coque
- le soja
- le lait
- le céleri
- la moutarde
- les graines de sésame
- les sulfites
- le lupin
- les mollusques

Les menus proposés devront être détaillés dans l'intégralité, pour chacun des plats, afin de permettre aux enfants allergiques d'adapter leur repas.

Dans ce cadre, le prestataire se conformera à la réglementation concernant l'information des consommateurs sur la présence d'allergènes (règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011)

3.1.6 LA PRISE EN CHARGE DES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET CONTRE-INDICATIONS MEDICALES

Dans le cas d'une impossibilité, pour les parents, de fournir des paniers repas extérieurs, le collège pourra demander au prestataire de proposer une réponse à la prise en charge des PAI en fournissant un repas complet de substitution.

3.1.7 REPAS SANS PORC

Lors de la proposition de plats (entrée, plat) avec porc, le prestataire devra fournir une alternative sans porc.

3.1.8 REPAS VEGETARIEN

Des menus végétariens complets devront être proposés conformément aux dispositions législatives en vigueur, notamment la loi EGALIM (1 fois par semaine).

Les plats proposés seront essentiellement des plats uniques tels que lasagnes, Parmentier, gratin, etc.

3.2 VOLET DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le collège sera particulièrement attentif :

- aux modalités d'approvisionnement des denrées
- à la saisonnalité des produits
- aux modalités de conditionnement des repas
- aux mesures prises pour limiter la production des déchets

4 PRESCRIPTIONS PARTICULIERES RELATIVES A CERTAINES DENREES

Le titulaire respectera les règles essentielles alimentaires en se conformant aux recommandations nutritionnelles en vigueur, notamment la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments et, le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

4.1 GENERALITES CONCERNANT LA VIANDE

Les prescriptions suivantes seront respectées :

- les viandes sont issues d'animaux nés, élevés, abattus et découpés dans le respect des dispositions réglementaires et sanitaires européennes
- la fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue
- il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite
- l'alimentation des animaux est garantie sans O.G.M. et sans farines de viandes et d'os

Les viandes reconstituées sont sans complément de protéines végétales.

4.1.1 LA TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE BOVINE

Pour chaque service de viande bovine, le prestataire communiquera systématiquement au collège avant la date de consommation l'étiquetage d'origine des produits (ou copie) afin de pouvoir présenter aux consommateurs finals les informations suivantes sans aucune ambiguïté :

- **pays de naissance**
- **pays d'élevage**
- **pays d'abattage**

4.1.2 LA TRAÇABILITÉ DES AUTRES VIANDES

Le prestataire devra remettre sans délai les informations suivantes de façon lisible et sans ambiguïtés :

- pays de naissance
- pays d'élevage
- pays d'abattage

4.2 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE BOEUF

Les viandes de bœuf seront principalement d'origine française VBF et proviendront exclusivement d'animaux de type racial : « VIANDE »

Pour les rôtis et steaks :

- Tende de tranche

Pour les braisés, mijotés ou sautés :

- Macreuse, paleron, jumeau, collier, basses-côtes

Pour les steaks hachés et bœuf haché :

- 100% pur bœuf, la teneur en matière grasse ne dépassera pas 15%

4.3 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VEAU

Les viandes de veau seront principalement d'origine française VVF et proviendront d'animaux de type racial « VIANDE »

Pour les rôtis et sautées de veau :

- épaule, cuisseau
- la surface de gras ne doit pas excéder les 10 % de chaque tranche

4.4 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE PORC

Les viandes de porc seront principalement d'origine française VPF

Rôtis de porc, côtes, grillades :

- longe, échine, épaule
- la surface de gras ne doit pas excéder les 10 % de chaque tranche

Sauté de porc :

- épaule

4.5 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES D'AGNEAU

La viande d'agneau sera principalement d'origine UE

Pour les braisés, mijotés ou sautés :

- épaule désossée

En rôti :

- gigot désossé

4.6 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE VOLAILLE

Les viandes de volaille seront principalement d'origine française

4.6.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE POULET, COQ, PINTADE

Panés :

- au minimum 70 % de viande de volaille (blanc et cuisse) non reconstituée

Cuisses :

- entières

4.6.2 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX VIANDES DE DINDE

Les viandes de dinde sont issues d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage.

Rôtis de dindonneau :

- filet de dindonneau non saumuré

Sautés de dinde :

- garanti sans os et sans cartilage

Panés :

- ils ne sont pas fabriqués à partir de viande reconstituée

4.7 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX POISSONS

Les filets de poissons proviendront principalement des zones de pêche FAO 27 et 37, seront 100% plein filet, garantis sans arête et sans peau

Le prestataire proposera une gamme variée d'espèces de filets de poisson.

Ne seront pas autorisés :

- blocs de filets de poissons présentés en plaque
- filets de poisson PERCHE DU NIL ou exotique
- les poissons dont les modes de production ou d'élevage relèvent de ce qu'on appelle l'aquaculture intensive. Ce type de production se caractérise par l'élevage d'animaux en vase clos, alimentés par des farines
- Les poissons de fond

<u>Les poissons panés et beignets de poisson sont proscrits</u>

4.8 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX CHARCUTERIES

Elles doivent être d'une fraîcheur irréprochable et de qualité supérieure.

4.9 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX PLATS COMPLETS

Les ingrédients incorporés dans les plats complets devront répondre aux prescriptions de chaque famille de produits.

4.10 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

Le prestataire fournit des fromages de qualité. Il veille tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Il offre 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 collégiens.

Les fromages râpés utilisés en accompagnement doivent impérativement être fabriqués à base de lait de vache.

Le fromage à la coupe doit répondre aux points suivants :

- portions de taille et de forme régulière,
- entames écartées

4.11 PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX FRUITS ET LEGUMES CONSOMMES CRUS

L'assainissement des fruits et légumes par traitement ionisant n'est pas autorisé.

Ces denrées, telles que les fruits, légumes et herbes aromatiques, seront de première fraîcheur, de qualité très satisfaisante (Catégorie I) et livrés prêts à l'emploi au collège :

- fruits frais, entiers et sains
- maturité optimale garantissant la qualité organoleptique par un goût agréable
- propres (débarrassés de matières étrangères visibles)
- exempts d'altérations dues aux parasites

- exempts d'humidité excessive de dommages dus au gel
- suffisamment développés pour supporter le transport

Afin de conserver la fraicheur et la qualité des produits, certains pourront être livrés entiers prêts à coupés/portionnés au collège par les personnels de l'établissement :

- **tomates**
- **avocats**
- **pamplemousses**
- **pastèque, melon…**

4.12 MATIERES GRASSES ET SAUCES

4.12.1 CUISSONS EN CUISINE CENTRALE DU PRESTATAIRE

Les matières grasses végétales utilisées pour la cuisson des produits ne devront pas avoir subi un processus d'hydrogénisation.

4.12.2 ASSAISONNEMENTS

Seules les huiles de colza, d'olive et de tournesol seront acceptées.

La qualité des assaisonnements des préparations froides est déterminante pour une bonne consommation des crudités. Le prestataire fournit des sauces dont l'étiquetage précise clairement la composition, la DLC, puis les conditions et durée de conservation après ouverture. **A la demande du collège, le prestataire fournira les ingrédients pour une réalisation de la vinaigrette par le personnel du collège.**

4.12.3 JUS ET SAUCES

Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes doivent faire l'objet d'un soin particulier.