

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES C.C.T.P.

Objet de la consultation

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE
AU COLLEGE TARTENSON**

Personne publique

Collège TARTENSON
13 avenue Saint John PERSE
97200 FORT DE France

Le présent CCTP comporte 10 pages et 2 annexes

SOMMAIRE

PREAMBULE : LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

CHAPITRE 1 – OBJET DU CONTRAT

- Article 1.** Contexte – prestations attendues
- Article 2.** Nombre de repas servis
- Article 3.** Point de livraison des repas
- Article 4.** Période d'exécution des prestations

CHAPITRE 2 – ELABORATION DES MENUS

- Article 1.** Chronologie de cette élaboration
- Article 2.** Composition des repas
- Article 3.** Structure des menus

CHAPITRE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

- Article 1.** Qualité des produits
- Article 2.** Hygiène et sécurité
- Article 3.** Les exigences complémentaires
- Article 4.** Spécifications organoleptiques et gastronomiques

CHAPITRE 4 – SPECIFICATIONS QUANTITIVES

- Article unique.** Modalités

CHAPITRE 5 – SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES

- Article unique.** Qualité des denrées alimentaires

CHAPITRE 6 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS – MOYENS DE FONCTIONNEMENT

- Article 1.** Conditions matérielles des repas
- Article 2.** Commande des repas et organisation des livraisons

CHAPITRE 7 – VERIFICATION PAR LE COLLEGE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

- Article 1.** Prophylaxie - Hygiène
- Article 2.** Plats témoins
- Article 3.** Contrôle exercé par le collège
- Article 4.** Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

ANNEXES

- Annexe 1 :** Textes réglementaires de références
- Annexe 2 :** Liste des fiches techniques.

PREAMBULE - LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La prestation assurée par le titulaire du contrat revêt une réelle importance pour le Collège pour les motifs suivants :

- l'alimentation des collégiens est capitale pour leur santé, leur développement physique et intellectuel et leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus,
- les collégiens constituent un public spécifique : il est demandé aux candidats de proposer une prestation qui leur soit adaptée. Il conviendra donc de proposer des initiatives ou des outils adéquats pour répondre aux attentes des collégiens tout en respectant la mission d'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire.

Par conséquent, les enjeux que représente la fourniture de repas à ce public scolaire induisent un certain nombre d'obligations de la part du prestataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des mets servis.

Par ailleurs, le présent marché couvre aussi la fourniture de repas pour les adultes commensaux.

En outre, la prestation de restauration devra s'inscrire de façon objective dans une démarche de développement durable, en termes d'empreinte écologique globale et dans le respect de certains principes jugés fondamentaux.

CHAPITRE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Article 1. Contexte – prestations attendues

L'objet du présent cahier des charges est de fixer les conditions techniques particulières dans lesquelles le titulaire du marché s'engage à :

- 1) Préparer des repas dans ses propres installations ("cuisine du prestataire"). Cette cuisine doit être équipée à cet effet et disposer des agréments sanitaires réglementaires.
- 2) Livrer par le procédé dit "de liaison chaude" des repas ainsi que des prestations accessoires. Ces repas et prestations sont destinés aux collégiens et adultes commensaux.

Article 2. Nombre de repas servis

Le nombre de repas servis pour l'année scolaire est compris entre un minimum de 30 00 et un maximum de 35 000 repas, sur une période de 108 jour environ les 2 catégories d'usagers confondues. L'effectif moyen prévu est de 350 environ par jour.

Le collège s'engage à faire connaître au prestataire dans les plus brefs délais tout évènement pouvant avoir une incidence à la hausse ou à la baisse sur la fréquentation habituelle du restaurant du collège. Le prestataire acceptera qu'en période d'examen (brevet des collèges, les repas fournis ne soient que pour les élèves de 3^{ème} demi-pensionnaires).

Article 3. Point de livraison des repas

La livraison des repas s'effectue sur le site de consommation suivant :

Collège TARTENSON
13 avenue Saint John PERSE
97200 FORT DE France

Ce point de livraison des repas est livré équipé du matériel nécessaire pour stocker et maintenir en température les repas livrés.

CHAPITRE 2 – ELABORATION DES MENUS

Article 1. Chronologie de cette élaboration

Le prestataire s'engage à présenter au collège les menus établis de façon à satisfaire en quantité et qualité les niveaux de besoins nutritionnels des élèves et convives.

Les menus prévisionnels sont établis pour une période de quatre semaines et communiqués collège deux semaines avant le début de la période.

En cas de modifications de menus prévisionnels, liées aux difficultés d'approvisionnement, le prestataire devra remettre au préalable au collège des propositions de menus au moins 48 heures à l'avance. Le prestataire assure la fourniture des propositions de menus pour leur affichage dans le collège.

Article 2. Composition des repas

La composition des repas servis devra respecter la loi EGALIM n°2018-938 du 30 novembre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous et en réponse aux objectifs nutritionnels de santé public, à savoir le

Collège TARTENSON- CCTP

Programme National Nutrition Santé (PNNS4) et les recommandations du Groupement d'Etude des marches en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) en terme de fréquence des aliments les grammages seront des recommandations à suivre avec la notion de bon sens pour limiter le gaspillage alimentaire et au calendrier de saisonnalité.

Le prestataire proposera des repas élaborés dans le respect de tous les textes réglementaires à venir ainsi que les recommandations du CNRC de santé publique France applicables à l'objet du présent CCTP durant le temps de la prestation contractualisée.

Ils seront composés de :

- Une entrée (crudité seule ou salade composée, charcuterie, sardine ou thon, quiche, friand, pizza ou féculent (salade de pâtes, taboulé)
- Un plat protidique (une protéine animale ou végétale ou un poisson)
- Un plat ou garniture d'accompagnement (légume cuit, féculent, légume sec, racine pays)
- Un fromage ou un produit laitier
- Un dessert (fruit frais, entremets ou dessert lacté ou gélifié, glace, pâtisserie, compote, gâteau sec, fruits au sirop).

Article 3. Structure des menus

Les menus devront respecter les critères suivants :

- L'équilibre diététique journalier
- Goûteux
- Appétissants (par l'odeur et le visuel)
- Issus de produits frais au maximum, les produits industriels doivent être limités au maximum (Article « *Qualité des denrées alimentaires* », qui définit le recours aux produits industriels transformés)
- L'équilibre diététique hebdomadaire
- La variété de choix sur une semaine
- La variété de choix d'une saison à l'autre
- Respecter la saisonnalité des produits
- La composition du plat en fonction du libellé
- L'apport nécessaire en produits frais
- L'apport équilibré de légumes verts/féculents
- Les menus ne doivent pas être strictement hebdomadaire
- **Menus spécifiques**
 - Cas particulier : des repas sans porc devront être fournis à la demande
 - PAI

Le restaurant scolaire accueille des enfants allergiques ou observant des habitudes alimentaires différentes.

Un Protocole d'Accueil Individualisé sera établi au collège, avec le titulaire du marché, le médecin scolaire, la famille, le chef d'établissement pour chaque enfant allergique.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les prescriptions du PAI et à accepter un panier repas adapté au régime particulier de l'enfant fourni par les parents sous leur entière responsabilité.

Menus végétariens

Un menu végétarien devra être proposé en conformité avec la loi EGALIM, (cf. article 24, art L.230-5-4 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous).

Le collège apprécierait que ces repas végétariens soient de fabrication "fait maison" avec des produits frais.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiés par les nécessités de l'approvisionnement ;
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle;
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Menus à thèmes

Ils seront proposés au moins une fois par trimestre en plus des fêtes calendaires dont un menu spécial pour la fin de l'année (Noël). Aucun supplément de prix ne sera accordé pour ces prestations. Le coût de ces prestations est réputé être intégré dans le prix de vente des prestations courantes.

Lors de ces repas à thème, la priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et leur adaptation au goût des élèves.

Repas pique-nique

A titre exceptionnel des repas froids en conditionnement individuel de type pique-nique seront fournis principalement en cas d'activités scolaires hors du site du collège, soit le site extérieur, soit au collège avant le départ des élèves.

Prestations accessoires

Le prestataire assurera également la fourniture de :

- Pain livré journallement
- Sucre, ketchup en conditionnement individuel et sauce salade en litre, en fonction des plats servis
- Tout article nécessaire à la décoration et à la mise en valeur des prestations (olives, cornichons, salade, etc...)
- Serviettes jetables

CHAPITRE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

Article 1. Qualités des produits :

L'offre présentée par le candidat devra respecter la loi EGALIM.

Dans la mesure où le collège souhaite réduire le gaspillage alimentaire dans le restaurant scolaire, les grammages recommandés par aliment par le GEMRCN seront des recommandations à suivre en lien avec les observations et le bon sens du personnel en place.

Article 2. Hygiène et sécurité :

Le prestataire s'assurera de l'application stricte des règles d'hygiène telles qu'elles résultent de la réglementation en vigueur et à venir relatives :

- à la préparation et distribution des aliments,
- au conditionnement, au transport et au service des repas en liaison chaude
- à l'hygiène corporelle de l'ensemble du personnel,
- aux locaux du restaurant scolaire dans son ensemble (cuisine, lieu de stockage,

- salle de restauration, toilettes...), ainsi qu'à tout le matériel et la vaisselle.

Article 3. Les exigences complémentaires :

Le prestataire s'engage à fournir chaque semaine au collège les certificats d'origine des produits afin d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires (produits carnés notamment) conformément à la circulaire du 28 juin 2001 du décret 2011-1227 du 30 septembre 2011 et toute évolution future.

Un tableau récapitulatif des grammages servis par produit, et distinguant les élèves de maternelle, de l'élémentaire et des adultes sera joint au marché.

Le titulaire s'engage à respecter le règlement (UE) n°2019/229 du 7 février 2019 qui modifie le règlement (CE) n°2073/2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Pour certaines matières dites sensibles (produits carnés, charcuterie et produits de la mer) des spécifications supplémentaires sont exigées par le collège. Ces spécifications concernent :

- l'origine française obligatoire pour les viandes bovines, en favorisant la production locale.
- qualité de la volaille labélisée ou fermière
- l'origine française pour la charcuterie et les produits élaborés de poissons,
- le numéro d'agrément CEE de l'atelier de découpage,
- l'identification et la traçabilité,
- le poids constant des pièces pour les produits tranchés,
- un pourcentage de panure inférieur à 30 % du poids net total
- l'exclusion d'OGM pour tous les produits,
- la précision du taux de matière grasse.
- le respect des circuits courts des approvisionnements

Le titulaire devra donc disposer d'un système de traçabilité fiable afin de retrouver l'origine, le lieu d'élevage et d'abattage des bovins.

Les approvisionnements en matières premières doivent respecter la saisonnalité et les conditions de livraison: fraîcheur, développement durable.

Article 4. Spécifications organoleptiques et gastronomiques :

La préparation des aliments :

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter sauf cas exceptionnel.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes grillées ou rôties doivent être « à point », ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les plats cuisinés préparés à l'avance doivent répondre aux conditions prévues par la législation en vigueur au moment de la fabrication.

La présentation des plats :

La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

CHAPITRE 4 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Article unique. Modalités

Il est servi à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité conformément aux recommandations du GEMRCN sur les grammages. Ces grammages seront des recommandations à suivre dans une logique de bon sens afin de limiter le gaspillage alimentaire et surtout un apport en quantités pour les convives.

Les différents régimes imposés par un médecin traitant, dans le cadre de Protocole d'Accueil Individualisés à certains rationnaires devront être scrupuleusement respectés.

CHAPITRE 5 – SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES

Article 1. Qualité des denrées alimentaires

Le collège insiste sur la qualité des repas qui seront proposés aux élèves, cela au meilleur prix.

Aussi, les exigences définies ci-dessous en termes de qualité des denrées à la base des menus devront être prise en compte dans les réponses des candidats, ils font partie de la notation du critère "valeur technique".

L'utilisation de produits frais et variés devra être privilégiée pour la composition des menus. L'utilisation de produits de 4ème et 5ème gamme devra être limitée au maximum. Concernant les produits transformés leur utilisation devra être limitée, autant que possible.

Le titulaire s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'OGM ainsi que de la viande issue d'animaux avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés clairement identifié. Dans une démarche de développement durable les denrées nécessaires à la composition des repas devront le plus possible provenir de fournisseurs locaux (producteurs, groupement de productions) et cela clairement identifiés

CHAPITRE 6 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS- MOYENS DE FONCTIONNEMENT

Article 1. Conditions matérielles des repas

Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en emballages jetables de type alimentaire.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les conditionnements devront comporter de manière lisible et simple les mentions réglementaires et au minimum :

- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le contenu,
- la date de fabrication,
- le nombre de rations.

Devront également être mentionnées de manière visible et simple les repas sans porc ou spéciaux (si allergie alimentaire repérée), de manière à ne pas occasionner d'erreur de la part du personnel de service ni de transmission par contact lors de la manipulation des plats.

Article 2. Commande des repas et organisation des livraisons

Commande des repas

Livraison des repas

Les repas devront être acheminés par le prestataire avec un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables.

Ces repas livrés feront l'objet d'un bon de livraison en double exemplaire précisant :

- le nom du prestataire et son adresse
- la date et l'heure de livraison
- les caractéristiques des repas livrés
- les quantités livrées
- l'adresse de facturation

La livraison aura lieu entre 7h00 et 10h30 au Service de Restauration et d'Hébergement du collège. Lors de sa livraison, le responsable du site de restauration contrôlera les points suivants :

- **la température des produits à coeur qui ne devra jamais être inférieure à + 65 ° pour les plats chauds et inférieure à + 10 ° pour les préparations froides et être au moins égale à - 18° pour les glaces .**

Tout retard, non imputable à un cas de force majeure ou du fait de l'administration, sera considéré comme une défaillance du prestataire entraînant l'application des sanctions prévues à l'article 8 du CCAP .

Le prestataire s'engage à désigner un responsable, qui sera l'interlocuteur privilégié avec le Collège.

CHAPITRE 7 - CONTRÔLE

Article 1. Prophylaxie - hygiène

Les repas doivent être préparés dans une cuisine centrale répondant aux exigences sanitaires en vigueur et dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires.

Le prestataire devra fournir systématiquement et sans délai les résultats de tous les contrôles bactériologiques qu'il fera conformément à la méthode HACCP préconisée par la réglementation applicable à la restauration scolaire. Il communiquera les résultats au Collège, lequel pourra effectuer, par ailleurs, ses propres contrôles.

Dans l'hypothèse où un corps étranger est prélevé dans un mets, le Collège en avise le prestataire. Celui-ci devra communiquer immédiatement par écrit:
des explications précises sur la présence de corps étrangers, les mesures prises pour que l'incident ne se renouvelle pas.

Le prestataire proposera une « procédure d'urgence » si un mets devait être retiré de la consommation (denrée impropre à la consommation ou présomptions sérieuses quant à la qualité hygiénique) et ce, dans un délai très court et proche de la consommation (moins de 24 heures).

Article 2. Plats témoins:

Collège TARTENSON- CCTP

Le prestataire doit conserver, à froid positif ou négatif, un plat témoin représentatif de ce qui a été effectivement servi au Collège, dans le lieu de production, pendant au moins cinq jours après consommation.

Un plat témoin de chaque repas servi sera conservé dans le restaurant du Collège, pendant au moins cinq jours après consommation, à froid positif.

Le plat témoin devra être traité dans les mêmes conditions que les plats servis aux convives.

Le plat témoin servira à procéder à une analyse en cas de toxi-infection.

Article 3. Contrôle exercé par le collège

Le Collège peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications suivantes :

- de salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions de remise en température et réchauffe, denrées, matériels, locaux, personnels, ...),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives (menus, fréquences, produits).

Les contrôles sont effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant, soit par un prestataire extérieur mandaté par le Collège.

Article 4. Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, le collège peut, à tout moment et sans en référer préalablement à l'entreprise, faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix, relevant des institutions ci-après :

La D.A.A.F. (Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts)

La DISSES (Direction des Services Sanitaires et Sociaux)

Les dites interventions effectuées par des agents officiels de contrôle, à la demande du Collège, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Le prestataire sera tenu d'adresser au Collège les rapports réguliers des inspections sanitaires effectuées dans la cuisine centrale où sont fabriqués les repas et ce, à la demande du Collège.

Dressé par la Principale du collège TARTENSON

«Lu et Accepté» par le titulaire

Mireille DUBOYER MARIE-SAINTE

Cachet et signature

Annexe n°1 au CCTP

**Collège TARTENSON
13 avenue Saint John PERSE
97200 FORT DE France**

TEXTES RÉGLEMENTAIRES DE RÉFÉRENCE :

- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002
-
- Règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004
- Règlement (CE) n°2073/2005 du parlement européen et du conseil du 15 novembre 2005
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovine dans les établissements de restauration.
- Règlement européen UE n°169/2011 appelé règlement « INCO » Décret n°2015-447 du 17 avril 2015.
- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et de l'Arrêté du 30 septembre 2011 (JORF n°0229 du 2 octobre 2011 texte n°29 et 34) relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
- 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.
- Extraits du CODE RURALET DE LA PECHE MARITIME - partie législative - Livre II : santé publique vétérinaire et protection des végétaux.
- au 01 janvier 2022_Loi EGALIM au sens du Décret N°2019-351 du 23 avril 2019 en application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime et en particulier Art .R.230-30-3.

AUTRES REFERENCES :

- site de la DAAF : <http://daaf.martinique.agriculture.gouv.fr/1ere-reunion-du-CTALIM>

Et tous les textes à venir, applicables à l'objet du contrat, durant la prestation contractualisée.

Annexe n°2 CCTP

Collège TARTENSON
13 avenue Saint John PERSE
97200 FORT DE France

Liste des fiches techniques à fournir par le candidat

Les candidats fourniront les fiches techniques de fabrication (avec ingrédients) ou, dans le cas des produits issus de l'agroalimentaire, les fiches de composition (avec apports nutritionnels) des produits suivants :

Pour les entrées : riz niçois, salade coleslaw, pizza, quiche,

Pour l'élément protidique : steak haché de bœuf, boulettes de bœuf, tomate farcie, merguez, steak haché de veau, paupiette de veau, boulette d'agneau, jambon blanc, saucisse de francfort, saucisse de Strasbourg, saucisse de Toulouse, rôti de dinde, jambon de poulet, filet de poisson pané, filet de poisson meunière, brandade de morue, omelette, cordon bleu, nugget's de volaille, nugget's de poisson, quenelles de brochets, quenelles de volaille, raviolis de volaille, raviolis de bœuf,

Pour l'accompagnement : ratatouille, purée de pomme de terre, purée crécy, **lentilles**, petits pois, pommes noisettes, pommes de terre (pour une présentation pomme vapeur dans les menus),

Pour les produits laitiers : tous les produits laitiers proposés dans les exemples de menus (y compris ceux apparaissant en dessert : crèmes desserts...),

Pour les desserts

La fiche technique proposée doit correspondre au produit qui sera effectivement proposé à la consommation. Il n'est donc pas possible de fournir plusieurs fiches techniques pour un même produit avec des niveaux de qualité différents. Il est par ailleurs possible de ne pas proposer la fiche technique dans le cas où ce produit n'est pas référencé, dans ce cas la société devra justifier son choix de non référencement.