collège
Saint-Pol Roux

académie
Rennes
Éducation
nationale

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

40 rue de Bruxelles
29200 BREST

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Fourniture de repas en liaison froide pour le service annexe d'hébergement du collège Saint Pol Roux de Brest

---

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Procédure adaptée en application de l'article R2123-1-3° du Code de la commande publique

Date et heure limites de remise des offres : 21 avril 2025 à 15 heures

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

C.C.T.P

Table des matières

PRECISIONS LIMINAIRES 3
Article 1. DEFINITION 4
Article 2. MISSIONS 4
Article 3. Typologie de la population et nombre de repas à servir 5
3. 1 Fréquentation hebdomadaire prévisionnelle 5
3.2 Fréquentation de l'année 2019 : (2020 n'est pas un exemple, cause COVID) 5
Article 4. GREVES 5
Article 5. LITIGES 6
Article 6. COMPOSITION DES MENUS 6
6.1 Elaboration des menus 6
6.2 Exécution des menus 6
6.3 Communication des menus 6
6.4 Structure des menus 6
6.5 Fréquence de présentation des produits 8
6.6 Spécifications quantitatives 10
Article 7. COMMANDES DES REPAS PAR LE COLLEGE 10
Article 8. QUALITE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES 10
8.1 Qualité des produits alimentaires mis en œuvre 10
8.2 Sécurité alimentaire 13
8.3 Transport et livraison 13
8.4 Exigences particulières concernant les contenants de cuisson, de réchauffe et de service 13
Article 9. CONTROLES DE LA PRESTATION 13
9.1 Contrôle sur les menus 13
9.2 Contrôle sur les fréquences 14
9.3 Contrôle sur les grammages 14
9.4 Contrôle sur les produits 14
Article 9. REGLEMENTATION APPLICABLE 14

PRECISIONS LIMINAIRES

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières est relatif aux marchés publics de prestations de restauration et de services liés pour les besoins du collège Saint Pol Roux.

Chaque marché public s'exécutera selon la technique d'achat de l'accord-cadre, en application des articles L.2123-1 et L.2125-1 du code de la commande publique, et ce au moyen de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R.2162-13 et R.2162-14 du code précité. L'accord-cadre sera mono-attributaire à bons de commande et conclu avec des montants maximum définis en application de l'article R2162-4 du code de la commande publique.

Il est précisé que le titulaire de chaque marché sera tenu de dûment appliquer les dispositions légales et règlementaires en vigueur, au jour de réalisation des prestations, telles que notamment définies par la loi n°2018-938 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, dite « loi EGALIM », et par ses textes d'application :

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id

Le titulaire devra notamment respecter et être à même de justifier du respect des dispositions suivantes, en lien avec les prescriptions portées au cadre de réponse technique(CRT) et dans son offre :

- Recours, en valeur HT, à des repas composés d'au moins 50% de produits de qualité et/ou durables au sens de l'article 24 de la loi susvisée, pouvant notamment relever de signes officiels de qualité et d'origine (SIQO)[1] et/ou d'autres mentions valorisantes[2], dont 20% de produits BIO, à compter du 1er janvier 2022.
- Information des convives, notamment via un affichage dynamique en salle et par communication électronique, de la nature des produits entrant dans la composition des menus (produits de qualité et/ou durables,…) et des démarches mises en œuvre pour développer l'introduction de produits issus du commerce équitable[3] ;
- Interdiction progressive des matériaux non inertes, notamment le plastique à usage unique depuis le 1er janvier 2020 (bouteilles d'eau plate, assiettes, gobelets, touillettes,…), et depuis le 1er janvier 2025 pour l'interdiction des contenants de cuisson, de réchauffe et de service relevant de ces matériaux ;
- Intégration en milieu scolaire, depuis le 1er novembre 2019 et au moins une fois par semaine, d'un menu végétarien ;
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage via, entre autres, la réduction des bio déchets.

[1] IGP (indication géographique protégée), AOP – AOC (Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique) et Label Rouge (LR).

[2] Les produits sous mentions valorisantes sont définis à l'article L640-2 du code rural et de la pêche maritime : « produits à la ferme », « produits de montagne » ou « produits issus d'une exploitation den haute valeur environnementale » par exemples

[3] Au sens de l'article 94 de la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014 dite loi ESS - Economie Sociale et Solidaire.

Article 1. DEFINITION

S'agissant d'un accord-cadre à bons de commande, les estimations-ci-dessous ainsi que celles contenues dans le détail estimatif sont susceptibles de varier en plus ou en moins, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché, le collège se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Le titulaire du marché assurera les repas dans les conditions contenues dans le présent CCTP. En outre, il lui appartient de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration. La confection des repas et leur livraison seront assurées par le titulaire du marché.

Les repas sont destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration et se répartissent de la façon suivante au cours de la semaine :

- ⇨ Déjeuners des lundis, mardis, jeudis et vendredis

Ce rythme s'entend hors des périodes de vacances scolaires, jours fériés et jours définis par l'établissement. L'établissement fournira au titulaire le calendrier en début d'année scolaire et s'engage à prévenir au moins deux semaines à l'avance d'une éventuelle modification.

Article 2. MISSIONS

Le prestataire devra formuler des propositions correspondant à la mission dont le contenu est ainsi défini :

1. La production des repas et la livraison selon le principe de la liaison froide :
   - le déjeuner pourra concerner jusqu'à 180 convives les lundis, mardis, jeudis et vendredis (estimations non contractuelles).
2. L'élaboration des menus du midi qui comprendront 5 composantes et de la salade verte :
   - une entrée à choisir entre trois propositions ;
   - un plat protidique principal ;
   - ses accompagnements (féculent + légumes)
   - un produit laitier : fromage ou laitage au choix ;
   - Un dessert à choisir entre 3 propositions minimum dont 1 variété de fruits

   Le pain est exclu de l'objet du présent marché, le collège conservant son artisan boulanger.

   Les boissons ne sont pas comprises dans la prestation sauf dans le cas de fourniture de panier repas du type « pique-nique ».

3. Le conditionnement des repas : il se fera soit en bacs gastronormes, soit en conditionnement de 8 parts minimum respectant la loi EGAlim concernant l'interdiction des contenants alimentaires en plastique. La priorité sera donnée au premier type de conditionnement (voir précisions liminaires et article 8.4 du présent CCTP).
4. Le transport et le stockage des repas dans les chambres froides de la cuisine du collège, en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur (voir article 8.3).
5. La formation du personnel du collège pour assurer une remise en température et une présentation des produits optimale.
6. La présentation de l'ensemble des documents permettant une identification complète des produits entrant dans la fabrication des plats dont la liste des allergènes.
7. Le respect des textes en vigueur et des spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle
- de la réglementation communautaire
- des préconisations du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et PNA (Programme National pour l'Alimentation) en vigueur
- des recommandations du GEMRCN version 2.0 de juillet 2015 et de ses mises à jour (notamment sur les recommandations nutritionnelles – complément de la fiche protidique de 2015 – Version 1.0 du 29 mars 2019)
- de la loi EGALIM du 30 octobre 2018 et de ses décrets d'applications
- et de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestations (paquet hygiène, plan de maitrise sanitaire, etc.)

Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour les collégiens. Une prestation de qualité doit leur être offerte tant pour les nourrir que pour participer à leur éducation nutritionnelle.
Le prestataire s'engage à respecter les conditions sur le plan hygiène, nutritionnel, organoleptique, qualitatif et quantitatif.

Article 3. Typologie de la population et nombre de repas à servir

3. 1 Fréquentation hebdomadaire prévisionnelle

Les usagers pour le Collège Saint Pol Roux sont les élèves, les enseignants, le personnel de l'établissement et toute autre personne autorisée par le Chef d'établissement.

Le service restauration fonctionne les lundi, mardi, jeudi et vendredi midi, hormis les vacances scolaires.

En période scolaire (année scolaire 2024/2025)

Hebdomadaire	lundi	mardi	jeudi	vendredi	TOTAL
ELEVES	178	179	180	174	711
ADULTES	5	5	5	5	20

3.2 Fréquentation de l'année 2024

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Aout	Sept	Oct.	Nov.	Dec.	Total
ELEVES	2237	2055	1515	1615	1876	2240	66	0	2539	1636	2474	1835	20022
ADULTES	87	76	69	71	71	93	0	0	86	36	67	43	696

Article 4. GREVES

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves de salariés du titulaire affectés à l'exécution du marché, le titulaire sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le chef d'établissement du collège Saint Pol Roux ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile, aux frais, risques et périls du titulaire.

Article 5. LITIGES

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelques motifs que ce soient les contestations qui pourraient survenir entre l'établissement et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentané, des prestations à effectuer.

Le Tribunal Administratif de Rennes est le seul compétent en cas de litige.

Article 6. COMPOSITION DES MENUS

6.1 Elaboration des menus

Les menus seront élaborés par le prestataire pour une période minimum de 4 semaines et seront transmis à l'établissement au minimum 2 semaines avant le début de la période (20 repas successifs). Ils seront définis suivant les critères énumérés dans l'article 6.5 concernant les fréquences. Le collège se réserve le droit de modifier les propositions du prestataire si besoin.

Le prestataire devra respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire et en particulier observer les dispositions de la « Recommandation relative à la nutrition » version 2.0 de juillet 2015-GEMRCN (tel que définies en article 2) ainsi que les différentes actualisations portées à ce jour.

Le service de restauration est organisé en libre-service en choix dirigé : dans ce cas, les plats entre lesquels le convive aura à choisir seront équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et doivent respecter les fréquences définies.

6.2 Exécution des menus

Les repas servis devront correspondre aux menus arrêtés. Tout changement ultérieur ne pourra être qu'exceptionnel et devra faire l'objet d'une justification (approvisionnement manquant, grève, panne de matériel ...).

En cas de modification des menus, le prestataire devra en informer le collège au plus tôt. Ces modifications devront respecter les équivalences alimentaires et ne pas modifier la valeur nutritionnelle.

6.3 Communication des menus

Les informations suivantes devront figurer sur les menus :

- ✓ la date du jour de consommation ;
- ✓ la dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire (éventuellement en indiquant la composition d'un plat dont l'appellation n'est pas significative), ex : salades composées ;
- ✓ **les produits de qualité tel que le décrit dans la loi EGALIM** (SIQO) seront indiqués via une mise en valeur (icône ou autre) de même que les productions faites maison (les productions d'assemblages ne seront pas considérées) ;
- ✓ les menus seront présentés sur support papier et par courrier électronique à l'adresse : ce.0290131k@ac-rennes.fr ou en format numérique via une plateforme dédiée ;
- ✓ Une information simple par l'utilisation de repères couleurs en correspondance avec les groupes d'aliments sera appréciée.

6.4 Structure des menus

Comme défini dans l'article 2 (missions), le prestataire proposera :

- ⇨ Pour le service du midi : 1 menu à 5 composantes à savoir :
    1. 3 entrées au choix à choix dirigé dont une crudité ;
    2. 1 plat principal ;

3. 2 accompagnements (féculents + légumes verts) ;
4. 1 fromage ou 1 laitage au choix ;
5. 1 dessert au choix parmi 3 propositions dont 1 fruit et de la salade verte.

6.4.1 Les repas spécifiques

6.4.1.1 Allergies alimentaires

Outre les repas « ordinaires », ces prestations comprendront des repas spécifiques.

Il convient que tout enfant ayant, du fait des problèmes de santé, besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI), puisse profiter des services de restauration collective proposés par le collège.

Pour cela :

- Le prestataire s'efforce de fournir une prestation de substitution pour les convives ayant des contraintes alimentaires spécifiques (PAI) ;
- De même, le prestataire s'engage à fournir des prestations de substitution pour considérations cultuelles ou culturelles, avec viande ou poisson ;
- Le collège communiquera au prestataire le nombre et la nature des repas spécifiques en établissant le bon de commande.

Le prestataire mettra à disposition du collège, son protocole de prise en charge des allergies alimentaires. Dans le cas d'allergies non prises en charge, le collège demande à la famille d'apporter un panier repas.

6.4.1.2 Animations

Repas à thème : 1 sur la fréquence des 20 repas successifs (nouvelles saveurs, plats à l'ancienne, plats régionaux, autres cultures.), thème arrêté en accord avec le collège. L'animation sera assurée par le prestataire avec des éléments de communication (sous forme d'affiches par exemple). Le collège devra être prévenu à l'avance des dates d'animation.

Le repas de Noël tout comme la « galette des rois » ne sera pas considéré comme une animation mais proposé de fait. **Le repas de Noël fera l'objet d'une attention particulière pour en faire un évènement festif pour les élèves.**

6.4.1.3 Repas froid de type à emporter

Le repas type pique-nique comprendra :

- Une crudité de légume ou de fruit ;
- Un produit laitier : fromages ou laitage ;
- Une source de protéines : œuf, volaille, poisson, etc. ;
- Un morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich ;
- Une boisson : eau de préférence.

Sans privilégier les chips et les biscuits qui constituent des apports de graisses, de sel et/ou de glucides simples ajoutés importants.
Le collège informera le prestataire au moins 10 jours à l'avance pour le service du pique-nique.

6.4.1.4 Les prestations exceptionnelles

Les prestations à caractère exceptionnel qui pourraient être demandées par le collège feront l'objet d'une négociation directe avec le prestataire en ce qui concerne leur composition, leur livraison et leur prix.

6.5 Fréquence de présentation des produits

Conformément au GEMRCN version 2.0 de juillet 2015 (ainsi que ses mises à jour, notamment des fiches plat protidique V1.0 du 29 mars 2019 afin de respecter la loi EGALIM) et afin d'atteindre les objectifs de qualité nutritionnelle, le prestataire devra respecter les fréquences de service pour certains aliments. Le contrôle du respect de ces fréquences se fera séparément sur la base minimale de 20 déjeuners successifs comme précisé en annexe 4.2 des présentes recommandations.

Le prestataire assurera la variété des plats protidiques : poisson, bœuf, volaille, porc, agneau, œufs + proposition végétarienne.

A. Entrées

Le prestataire s'engage à :

- servir au moins 3 entrées le midi en conditionnement collectif ;
- respecter la variété et la fréquence des entrées en fonction du GEMRCN avec des choix de crudités, de cuidités, d'entrées de légumes secs et/ou d'autres féculents, d'entrées protidiques (œufs, poissons), de préparations pâtissières salées, de charcuteries ;
- Limiter les entrées contenant plus de 15 % de lipides (6/ 20 maxi) ;
- Proposer des crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits au moins 10 fois sur 20 repas consécutifs ;
- Respecter la saisonnalité des produits et proposer **dès que possible certains aliments issus de l'agriculture biologique (carottes par exemple)** ;
- Proposer les sauces d'assaisonnement (vinaigrette par exemple) à part
- fournir de la salade verte prête à consommer et non assaisonnée en conditionnement vrac (pour 40 convives en moyenne). Les quantités seront à adapter et seront précisées par le collège suivant les menus et lors du bon de commande.

B. Viandes / poissons et œufs

Le prestataire s'engage à :

- servir du poisson ou des préparations à base de poisson contenant au minimum 70% de poisson au moins 4 fois sur 20 repas successifs ;
- servir de la viande non hachée de bœuf, veau ou agneau au moins à 4 repas sur 20 repas successifs
- limiter à 3 repas maximum sur 20 successifs les préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé de viande, poisson (type pizza, hachis parmentier, paupiette, moussaka, ...) ;
- limiter à 2 repas maximum sur 20 repas successifs les plats protidiques dont le rapport protéines / lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1 (type boulettes de viande, cervelas obernois, cordon bleu, saucisses, ...) ;
- limiter les produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides à 4 repas maximum sur 20 repas successifs.

C. Repas végétarien

Le prestataire s'engage à :

- Proposer un menu végétarien 1 fois par semaine le midi, c'est-à-dire 4 repas sur 20 repas successifs

Le menu végétarien de la loi EGALIM correspond à un menu qui ne contient ni viande, ni poisson et produits de la mer dans l'ensemble de ses composantes (entrée et plat). Pour le plat du menu végétarien, deux possibilités :

⇨ Composante protidique accompagnée d'une garniture (ex : omelette, galette végétarienne, boulette type falafel, etc.)

⇨ Plat complet (ex : hachis parmentier végétarien, lasagnes végétariennes, chili végétal, etc.)

Suivant l'actualisation de la fiche protidique du 29 mars 2019, 4 critères peuvent s'appliquer aux repas végétariens :

① Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses
② Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier
③ Composantes ou plats complets associant céréales et / ou pommes de terre et /ou légumineuse + œuf et /ou produit laitier
④ Composantes ou plats complets à base de soja

D. Plat d'accompagnement

Le prestataire s'engage à :

- servir un maximum de variété de garnitures de légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes à une fréquence de 10 repas sur 20 ;
- Servir un maximum de légumes secs, féculents ou céréales seul ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales à une fréquence de 10 repas sur 20. Les céréales seront proposées de préférence issues de l'Agriculture Biologique et suivant les produits, le semi-complet sera à envisager ;
- proposer des préparations variées favorisant l'éducation au goût des convives.

E. Fromages et produits laitiers

Le prestataire s'engage à :

- servir une portion usuelle de 30 g pour les fromages à la coupe (préférer celui-ci)
- servir des fromages riches en calcium (équivalent ou supérieur à 150 mg par portion) au moins 8 repas sur 20
- servir des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 et 150 mg par portion au moins 4 repas sur 20
- servir des laitages (produits laitiers frais, dessert lactés) contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion au moins 6 repas sur 20
- servir des yaourts natures de 125 g non sucrés + dosettes de sucre.
- Proposer 4 fois minimum sur 20 repas du midi un produit laitier issu de l'agriculture biologique

F. Desserts

Le prestataire s'engage à :

- apporter de la variété
- privilégier au maximum les fruits de saison, les entremets (flans, gâteau de riz, semoule au lait), les salades de fruits frais, les compotes de fruits peu sucrées, les fruits cuits

- limiter les pâtisseries, les crèmes glacées et tous les desserts dépassant 15% de lipides à 3 repas maximum sur 20 successifs
- limiter les desserts ou laitage contenant plus de 20 g de glucides simples par portion et ne dépassant pas 15% de lipides à 4 repas maximum sur 20 successifs
- proposer des desserts de fruits crus 100 % fruits crus, sans sucre ajouté au moins 8 fois sur 20 repas. Suivant la saisonnalité, ces fruits seront proposés issus de l'agriculture biologique.

A noter que les biscuits secs et biscuiterie en portion individuelle (type moelleux, gaufrettes, etc.) ne seront pas considérés comme un dessert.

De façon générale, il s'agit de parvenir à une diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment d'acides gras saturés, et à une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments.

Enfin, il importe de veiller à la qualité nutritionnelle des calories apportées.

6.6 Spécifications quantitatives

Le prestataire respectera les grammages conseillés dans les recommandations de juillet 2015 du GEMRCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), annexe 2, et devra fournir un document précisant les grammages après cuisson.

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, suivant le type de produits choisis, le volume de production des entrées et des desserts sera transmis au titulaire par le collège dans un délai de 72 heures maximum avant consommation.

*Grammage collège/lycée avec **max pour viande, poisson, féculents, produits laitiers** + grammage obligatoire annexe 2- arrêté du 30/09/2011).*

Article 7. COMMANDES DES REPAS PAR LE COLLEGE

En cas d'augmentation d'effectif, des repas supplémentaires pourront être commandés au plus tard à J-2 par rapport au jour de consommation.

Le collège demande au prestataire de bénéficier d'un « stock tampon » de marchandises en cas de besoin.

En cas de diminution imprévue des effectifs (épidémie, fermeture d'établissement, grève...), le collège préviendra le prestataire, dans la mesure du possible, 72 heures à l'avance.

Article 8. QUALITE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

8.1 Qualité des produits alimentaires mis en œuvre

La qualité des produits alimentaires mis en œuvre doit être spécifiée.

Sauf accord du collège, les prestations devront être préparées à partir de produits frais, de préférence non surgelés, de qualité respectueuse de l'environnement et du développement durable.

Le prestataire s'engage à ne pas utiliser des denrées, aliments :

- ✓ issus d'organismes génétiquement modifiés (maïs, soja...) et / ou étiquetés OGM
- ✓ issus d'animaux nourris avec des graisses et farines animales, ou ayant reçus des activateurs de croissance,
- ✓ dans le respect des limites règlementaires (des certificats de laboratoire pourront être exigés à tout moment).

Le prestataire devra tendre à respecter les objectifs de l'article 24 de la loi Egalim prévoyant 50% d'approvisionnements en produits de qualité et durables dont 20% de bio minimum. Une attention particulière sera portée au candidat qui proposera une prestation dont les approvisionnements respecteront ces modalités.

Les candidats détailleront dans leurs offres l'intégration de denrées issues de l'agriculture biologique.

Le prestataire s'engage à mentionner l'origine des denrées alimentaires au collège et à fournir, sur demande, les attestations de fournisseurs sur l'origine des produits, des lieux de production, des labels (label rouge, Appellation AOC, AOP ou IGP, etc. telles que mentionnées dans la loi Egalim).

Les aliments devront correspondre à la saisonnalité des produits notamment pour les légumes et les fruits.

Les préparations culinaires devront être simples, variées et appétissantes. Des condiments seront livrés, en plus des entrées et desserts pour agrémenter la présentation des assiettes (exemple pour les entrées : citrons, herbes fraiches … décors pour les crèmes dessert tel que vermicelles en chocolat).

Le prestataire relatera son expérience dans les filières qualité attendues.

Les produits doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R et aux spécifications techniques (qualitatives et quantitatives) inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires (G.P.E.M/D.A) n° J5-07 DU 04 MAI 2007 mises à jour en octobre 2015. Toute disposition nouvelle arrêtée par le G.P.E.M/DA est applicable dès sa publication.

Au moment du dépôt du dossier, le prestataire détaillera sa politique d'achats ; il fournira :

- La liste des fournisseurs de matières premières avec adresse et numéro d'agrément (la proximité des fournisseurs doit être privilégiée)
- Le cahier des charges pour ses fournisseurs garantissant la régularité des conditions d'approvisionnement.
- La politique de qualité pour chaque famille de produits, application des normes françaises et européennes, suivi de la traçabilité.
- Le plan de formation du personnel sur l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires
- L'Agrément communautaire validé par les services vétérinaires (attestation officielle de la DDPP)

Au cours de la prestation, le prestataire fournira sur demande :

- La copie des grilles d'inspection des services vétérinaires.
- La copie des résultats d'analyse (1/mois) de produit type envoyés au collège (analyse à J+3) + copie analyse de l'eau + analyses de surfaces + analyses effectuées par un organisme indépendant.
- Le diagnostic réalisé par un cabinet conseil extérieur indépendant 1 fois par an afin de vérifier les bonne pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication au sein de la cuisine : prise en charge du coût par le titulaire.
- La copie des enregistrements du suivi des températures des produits de la cuisine centrale vers le collège.

Précisions sur la qualité de certains produits :

8.1.1 Les viandes et charcuteries

- ✓ Les viandes de boucherie seront de qualité supérieure de 1ère catégorie soit avec moins de 6 % de matière grasse ;

- ✓ La viande de bœuf sera exclusivement issue de race à viande d'origine française, et n'est envisagée qu'exclusivement sous garantie qu'elle provienne du muscle ;
- ✓ Les steaks hachés seront frais, 100 % muscle et la tenue en matière grasse sera de 15 % maximum ;
- ✓ La viande de veau et d'agneau sera d'origine française ;
- ✓ Des viandes de types certifiées (Bleu Blanc Cœur) ou labellisée (Label Rouge) seront proposées
- ✓ Les volailles seront de classe A, c'est-à-dire une volaille bien conformée avec une bonne proportion graisse et muscle, correctement plumée, sans déchirure de la peau, et sans hématomes ;
- ✓ Les charcuteries seront 100 % pur porc ;
- ✓ Le jambon sera de qualité supérieure ;

8.1.2 Les poissons, produits de la mer et crustacés

- ✓ Les poissons, produits de la mer et crustacés servis en plat seront dans la mesure du possible des produits frais

8.1.3 Les légumes et les fruits

- ✓ Les légumes et les fruits frais seront privilégiés, devront être de première fraîcheur, respecter la saisonnalité et seront préférés aux conserves et boitage ;
- ✓ Ils seront de catégorie I ou catégorie extra au sens du règlement d'exécution (UE) N° 543/2011 du 07 juin 2011, modifié par le règlement (UE) N° 594/2013, et seront variés ;
- ✓ Une préférence sera portée aux légumes produits localement, et sans traitement ;
- ✓ Les fruits seront proposés, frais, en état correct de mûrissement (bonne maturité = ni verts ni trop avancés), de bonne odeur, de taille adaptée aux convives, crus entiers ou en salade ;
- ✓ Les fruits seront issus de l'agriculture biologique locale dès que possible.

8.1.4 Les produits laitiers

- ✓ Les fromages seront soit en portions emballées individuellement, soit à la coupe (mode à privilégier).
- ✓ Dans le respect de la loi EGalim et de l'atteinte des seuils de pourcentage de produits de qualité dont 20 % de bio, **les produits laitiers issu de l'agriculture Biologique seront à privilégier, et notamment les yaourts natures**.
- ✓ Il est par ailleurs souhaité que les laitages et produits divers pour desserts (du type flans, crèmes, entremets) soient <u>faits « maison »,</u> en référence à la loi consommation de 2014.

8.1.5 Recommandations relatives aux matières ajoutées

Le prestataire s'engage à :

- ✓ avoir recours à plusieurs huiles afin d'obtenir un bon équilibre en acides gras : huile de colza, huile de tournesol ou pour les assaisonnements les mélanges colza / tournesol
- ✓ utiliser l'huile d'olive ;
- ✓ ne pas avoir recours aux graisses / huile de palme ou de coprah ;
- ✓ ne pas avoir recours aux margarines
- ✓ n'avoir recours au beurre et à la crème uniquement pour assaisonner certaines recettes ;
- ✓ limiter les sauces d'accompagnement riches en lipides (béarnaise, mayonnaise ...), en sel (sauce soja) ou en sucre (ketchup) et à respecter les quantités conseillées par le GEMRCN ;
- ✓ éviter les sauces lourdes et les graisses cuites
- ✓ fournir des assaisonnements de nature « simple », adaptés au scolaire
- ✓ éviter les condiments trop épicés

Remarque : dans tous les cas, le prestataire devra être à même de présenter, à la demande du collège :

- ✓ la fiche technique du produit.

- ✓ les apports nutritionnels d'un plat type par portion en précisant notamment les grammes de glucides, protides, lipides, fer et les calories.

8.2 Sécurité alimentaire

Le prestataire s'engage à ce que les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Elles doivent respecter la réglementation française et communautaire et s'adapter aux évolutions de cette réglementation.

La législation de la restauration collective exige de pouvoir assurer la traçabilité de tous les produits utilisés en fabrication.

Le poulet servi est identifié par le lieu d'élevage ainsi que le lieu et la date d'abattage.

Aucun produit de viande bovine n'est accepté sans accompagnement du document certifiant l'origine, la race, le lieu d'élevage, l'âge et le lieu d'abattage.

8.3 Transport et livraison

La livraison des produits par le prestataire devra impérativement se faire en véhicule réfrigéré ou à défaut en caisson réfrigéré. Chaque titulaire devra, à ce titre, dûment respecter la règlementation applicable et notamment 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 le décret n° 2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.

8.4 Exigences particulières concernant les contenants de cuisson, de réchauffe et de service

A compter du 1er janvier 2025, le titulaire devra avoir recours à des contenants de cuisson, de réchauffe et de services issus de matériaux inertes, tel que l'inox, car présentant des garanties de durabilité et de réutilisation et prévenant, sur un plan de santé publique, la survenance de troubles endocriniens pour les convives (prévention du risque de migrations des éléments chimiques, tels que le bisphémol A, vers la nourriture, risque avéré avec le plastique, matériau non inerte, quand il est réchauffé).

Article 9. CONTROLES DE LA PRESTATION

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

Il peut, à tout moment, demander la présentation des fiches techniques du produit approvisionné et / ou de la recette par le prestataire. Tout changement de référence de produit ou de composition de recette devra être communiqué.

Les contrôles seront effectués soit par la personne responsable, soit par son représentant ou toute personne mandatée par lui à cet effet.

Ces contrôles portent notamment sur les fréquences des plats, les grammages et les produits.

9.1 Contrôle sur les menus

Le contrôle s'effectuera sur un minimum de 20 repas successifs à midi.

Chaque jour, le menu devra être équilibré et respecter la composition définie à l'article 6, et de façon générale intégrer les différentes familles d'aliments à la semaine pour s'assurer de la variété des plats proposés.

9.2 Contrôle sur les fréquences

Le prestataire devra fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées suivant le tableau récapitulatif en annexe 4.2 du GEMRCN.

9.3 Contrôle sur les grammages

Le contrôle sur les grammages se fera en référence au GEMRCN annexe 2.2.

9.4 Contrôle sur les produits

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement les fiches techniques des produits livrés et les fiches fournisseurs comportant au minimum, la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100 g ou par portion) des produits livrés.

Article 9. REGLEMENTATION APPLICABLE

Les denrées fournies par le titulaire et utilisées pour les diverses préparations commandées par le collège doivent respecter les dispositions de la règlementation sanitaire française et européenne applicable, que celle-ci soit présente ou à venir, générale ou particulière.

Il s'agit notamment, outre les textes cités dans le présent CCTP, de :

- L'arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale (J.O du 31 mars 1977)
- Les normes AFNOR applicables
- Les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - Arrêté du 21 décembre 2009
- L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Fait Brest le 14 mars 2025 Dressé par Catherine BOENNEC Principale du collège Saint Pol Roux COLLEGE ST-POL-ROUX Principale 29200 BREST	Date : Lu et approuvé Nom Prénom En qualité de signature