CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Groupement Commune et CCAS de Pluneret - Élaboration de repas sur place pour la restauration collective méridienne.

Groupement de commandes constitué
entre la Commune de Pluneret et le CCAS de Pluneret,
dont le coordonnateur est la commune de Pluneret
7 Place Vincent Jollivet
56400 PLUNERET

1. Objet du marché 4

2. Obligations du titulaire 6

2.1. Confection des menus 6

2.1.1. Projet de menus 6

2.1.2. Composition des menus : 6

2.2. Spécifications techniques nutritionnelles et gustatives 9

2.2.1. Produits issus de filière de qualité 9

2.2.2. Spécifications applicables aux enfants atteints de troubles de la santé 12

2.2.3. Utilisation conforme des denrées 12

2.2.4. Obligations de respect des textes en vigueur 12

2.2.5. Obligations organoleptiques et gastronomiques 12

2.3. Spécifications environnementales et gestion des déchets 14

2.3.1. Approvisionnement 14

2.3.2. Réduction des déchets 14

2.4. Fonctionnement du service 15

2.4.1. Organisation du restaurant 15

2.4.2. Horaires des repas 15

2.4.3. Nettoyage, entretien courant et spécifique 15

2.4.4. Règles d'hygiène et de sécurité 16

2.4.5. Fournitures techniques et administratives, fluides 16

2.4.6. Adaptation des locaux 16

2.4.7. Personnel du titulaire 17

2.4.8. Continuité du service public 17

2.4.9. Contrôles effectués par les services vétérinaires 17

2.4.10. Remise des installations en fin de marché 18

2.4.11. Informations cuisinier 18

2.5. Suivi du marché 18

2.5.1. Commission « restauration collective » 18

2.5.2. Enquête de satisfaction 18

2.5.3. Affichage du menu 18

2.5.4. Documents de contrôle de la qualité des produits et de la saisonnalité 19

2.5.5. Provenance des denrées alimentaires 19

3. Obligations de la Commune de Pluneret et du CCAS de Pluneret 20

3.1. Détermination quotidienne du nombre de repas 20

3.2. Vérification par la commune de l'exécution des prestations 20

3.3. Locaux, matériels et mobiliers 20

3.4. Gros entretien, réparations et renouvellement des biens immobiliers 21

3.5. Missions du personnel communal 21

3.6. Commission « restauration collective » de la Commune 21

3.7. Tarification des repas aux usagers 22

3.8. Admission au service de la restauration scolaire 22

3.9. Vente des repas 22

4. Annexe CCTP Restauration collective - Réglementation et textes officiels 23

4.1. Généralités 23

4.2. Transport des denrées périssables 24

4.3. Entreposage 24
4.4. Congélation, conservation et décongélation 24
4.5. Critères micro biologiques 24
4.6. Produits de la IVème gamme 24

Préambule

Le groupement de commande Commune de Pluneret – CCAS de Pluneret renouvelle le marché pour l'élaboration des repas sur place pour la restauration collective méridienne avec 5 objectifs importants :

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés aux enfants et personnes âgées
- Introduire régulièrement des produits biologiques et labélisées dans les menus
- Introduire au maximum des produits issus directement des producteurs ou de groupements de producteurs
- Avoir une traçabilité transparente sur l'origine de production des produits servis
- Réduire les déchets par la mise en place d'actions au niveau du restaurant

La qualité nutritionnelle et gustative, avec des plats appétissants, au meilleur prix devra être recherché en permanence par le titulaire du marché. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera un point important de cette consultation. L'introduction de produits issus de l'agriculture biologique, de produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), et issus des circuits courts doit s'intégrer dans cette démarche de recherche de la meilleure qualité possible.

1. Objet du marché

- Il s'agit d'un groupement de commande Commune de Pluneret-CCAS de Pluneret, pour l'élaboration de repas sur place pour la restauration collective méridienne comprenant les catégories de repas suivantes :

  - Pour la Commune de Pluneret ;

- 1/ repas enfant – de 6 ans,
- 2/ repas enfant + de 6 ans,
- 3/ repas adulte membre du personnel communal et assimilé,
- 4/ pique-nique enfant – de 6 ans,
- 5/ pique-nique enfant + de 6 ans,
- 6/ pique-nique adulte membre du personnel communal et assimilé.

  - Pour le CCAS de Pluneret ;

- 1/ repas sénior classique (bimensuel),
- 2/ repas sénior amélioré (annuel).

- Le titulaire a pour principales missions d'assurer :
  - l'élaboration des menus,
  - l'achat des denrées alimentaires et la gestion des stocks,
  - la préparation et la fabrication des repas par le personnel du titulaire dans la cuisine du restaurant scolaire de la commune,
  - le respect et le suivi des règles d'hygiène,
  - le contrôle, l'entretien et le bon fonctionnement du matériel et des locaux mis à la disposition du titulaire par la commune,
  - la fourniture et l'entretien du linge et des vêtements de travail du personnel du titulaire,
  - l'encadrement et la formation du personnel salarié du titulaire.

- Les jours de fonctionnement et les effectifs moyens indicatifs sur la base de l'organisation actuelle de la restauration collective sont les suivants :

  - Commune :

Périodes	Jours	Catégorie de repas	Effectifs journaliers indicatifs
Scolaires	Lundi, mardi, jeudi et vendredi	1/ repas enfant – de 6 ans (écoles)	150
		2/ repas enfant + de 6 ans (écoles)	250
		3/ repas adulte membre personnel	15
	Mercredi	1/ repas enfant – de 6 ans (accueil loisirs)	30
		2/ repas enfant + de 6 ans (accueil loisirs)	50
		3/ repas adulte membre personnel	20
Petites vacances scolaires	Du lundi au vendredi	1/ repas enfant – de 6 ans (accueil loisirs)	25
		2/ repas enfant + de 6 ans (accueil loisirs)	35
		3/ repas adulte membre personnel	20
Grandes vacances scolaires	Du lundi au vendredi	1/ repas enfant – de 6 ans (accueil loisirs)	25
		2/ repas enfant + de 6 ans (accueil loisirs)	35
		3/ repas adulte membre personnel	20

Les effectifs totaux par catégorie figurent au détail estimatif.

Lors des vacances scolaires, petites et grandes, selon les activités proposées par l'accueil de loisirs sans hébergement et selon la météo, la commune se garde le droit de demander un menu sous format pique-nique. La composition des pique-niques est décrite plus bas.

- CCAS :

Périodes	Jours	Catégorie de repas	Effectifs journaliers indicatifs
Scolaires	Un mercredi sur deux	Repas sénior classique	30
Année	Un Dimanche courant novembre	Repas sénior amélioré	200

Les effectifs totaux par catégorie figurent au détail estimatif.

- **Le candidat doit obligatoirement répondre à une prestation supplémentaire éventuelle (PSE) intégrée à ce marché.** Cette PSE concerne la gestion du self et la gestion des banques dans la zone de restauration maternelle, le service à table des repas du CCAS et des Accueils de Loisirs des fonctions aujourd'hui gérées par la commune de Pluneret. La description détaillée de cette prestation est décrite dans l'article 3.3.5 « Missions du personnel ».

2. Obligations du titulaire

2.1. Confection des menus

2.1.1. Projet de menus

- **Commune :**

Afin que les familles des enfants scolarisés et de l'Accueil de loisirs soient informées de la composition du déjeuner pour assurer une complémentarité des repas durant toute la journée, un projet de menus est établi par le titulaire par période de deux mois. Il est adressé à la commune un mois avant chaque période considérée pour examen par la commission « restauration collective » en présence du titulaire ou de son représentant.

- **CCAS**

De même, dans le cadre des repas séniors pour le CCAS, un projet de menu composé d'un choix entre 3 entrées, 3 plats principaux, 3 plats de légumes et/ou féculents et 3 desserts est établi par le titulaire et présenté au CCAS au plus tard 8 jours avant la date de chaque repas.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point.

Toutefois, le titulaire peut en cours de réalisation procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et n'en modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le titulaire assure l'affichage des menus aux emplacements désignés par la collectivité.

2.1.2. Composition des menus :

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire à savoir l'apport énergétique et l'équilibre nutritionnel. Il attestera de son adhésion au PNNS : Plan National Nutrition Santé. Il devra en outre se conformer aux recommandations du GEMRCN du 4 mai 2007 (nº J5-07) particulièrement en ce qui concerne la fréquence recommandée de service des plats et aux dispositions de la circulaire interministérielle nº 2001-118 du 25 juin 2001 référencée : NOR : MENE0101186C - RLR : 505-9 - MEN-DESCO B4-AGR-INT-ECO-MES, publiée au B.O. spécial du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la Recherche nº 9 du 28 juin 2001.

De plus, la loi Egalim 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 doit être respectée.

L'article particulièrement concernant est l'article L.230-5-1 stipulant que 50% des aliments seront issus de filière de qualité et 20% issus de l'agriculture biologique.
"Par ailleurs, **la loi Climat et Résilience** impose un repas végétarien hebdomadaire depuis le 22 août 2021. Pour ces menus végétariens (sans viande, ni poisson), les produits transformés végétaux (exemple de boulettes de céréales, steak de soja) sont prohibés. Les recettes resteront traditionnelles mais devront être travaillées avec des produits bruts."

- **Les composantes des repas pour la commune :**

➢ Type A - Repas enfant – de 6 ans (catégorie 1) et + de 6 ans (catégorie 2) **des écoles** avec les grammages adaptés en fonction de la catégorie :
  - 4 composantes les lundis et jeudis avec entrée – plat (protéines + accompagnement) – dessert (le laitage sera inclus dans un de ces 3 éléments)
  - 5 composantes les mardis et vendredis avec entrée – plat (protéines + accompagnement) – laitage – dessert

➢ Type B - Repas enfant – de 6 ans (catégorie 1) et + de 6 ans (catégorie 2) **de l'accueil de Loisirs,** avec les grammages adaptés en fonction de la catégorie :

▪ **En période scolaire, le mercredi :**

Le mercredi est considéré à part dans le plan alimentaire. Bien que ce jour sera de 5 composantes avec entrée - plat (protéines + accompagnement) – laitage – dessert, il s'agit d'une journée « plaisir » dans le sens où l'offre alimentaire pour l'ALSH ne doit pas être de moindre qualité que les autres jours. Les descriptifs cités ci-dessus s'appliquent donc également au repas du mercredi.

▪ **Lors des périodes de vacances scolaires :**

Du lundi au vendredi :
  - 4 composantes les mardi et jeudis et vendredi avec entrée – plat (protéines + accompagnement) – dessert (le laitage sera inclus dans un de ces 3 éléments)
  - 5 composantes les lundis et mercredi avec entrée – plat (protéines + accompagnement) – laitage – dessert

➢ Type C - Pique-nique enfant – de 6 ans (catégorie 4) et + de 6 ans (catégorie 5) de l'Accueil de Loisirs et pique-nique adulte membre du personnel et assimilé (catégorie 6), avec les grammages adaptés en fonction de la catégorie :

- 1 hors d'œuvre
- 1 élément protidique principal
- 1 légume ou/et un féculent d'accompagnement
- 1 fromage
- 1 dessert : fruit frais entier ou en salade prioritairement, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie fraîche confectionnée sur place, dessert lacté (yaourt, lait fermenté ou produits laitiers : entremet, riz au lait …).

➢ Type D - Repas adulte membre du personnel et assimilé :

La composition est identique à celle du type A avec des grammages adaptés.

- **Les composantes des repas pour le CCAS :**

➢ **Repas sénior classique :**

- 1 potage
- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique principal
- 1 légume ou/et 1 féculent d'accompagnement
- fromage
- salade
- 1 dessert
- vin rouge
- café

➢ **Repas de Fête pour les séniors (environ le 3eme Dimanche de Novembre) :**

- Le nécessaire de table (couverts, verres, pichets, assiettes, rince doigts, condiments (sel/poivre/moutarde)
- Le repas, beurre, pain individuel
- Le nappage, la mise en place des couverts et les serviettes
- Le service à table (en tenue habillée)
- Le débarrassage
- Le nettoyage de la salle et des espaces cuisine

Boissons comprises :
- 2 cocktails aux choix
- Vin rouge, vin blanc, vin rosé
- Vin pétillant + biscuits après le dessert
- Eau plate et pétillante
- Café, thé

Le titulaire doit en amont présenter au CCAS une proposition de menus comprenant :
- L'apéritif
- 3 entrées au choix
- 3 plats au choix
- Fromage/salade
- 3 desserts au choix
- café, thé

La commission "Repas et colis de Noël" du CCAS se réunira pour choisir le menu définitif.

Pour les deux entités, CCAS et Commune, le pain est fourni par la commune qui en assure directement l'approvisionnement *(sauf pour les Pique-Niques).*

Le candidat devra fournir dans son offre deux plans de menus sur deux périodes distinctes, répondant aux attentes de la collectivité énoncées dans le présent cahier des charges :
- un plan de menus pour la période allant de septembre aux vacances de la Toussaint
- un plan de menus pour la période allant des vacances de février aux vacances d'avril

Le candidat présentera également dans son offre plusieurs recettes variées de plats végétariens.

<u>Menus Pique-niques</u>

Pour l'Accueil de Loisir Sans Hébergement, les jours de sortie, des pique-niques devront être fournis par le prestataire. Ces menus pique-niques devront être variés et équilibrés, les demandes de la commune en termes de qualité des denrées du paragraphe 2.2 « Spécifications techniques nutritionnelles et gustatives » s'appliquent pour les menus pique-niques. Ces menus devront apporter les quantités nécessaires aux besoins des convives, en termes de quantité et d'apports nutritionnels.
A ce titre, le pouvoir adjudicateur demande au prestataire de lui fournir au moins 4 menus pique-niques différents en détails que le candidat est en mesure de proposer. La variété des éléments proposés (pain, protéines animales…) est un élément important pour le groupement.

2.2. Spécifications techniques nutritionnelles et gustatives

2.2.1. Produits issus de filière de qualité

Les exigences, concernant la qualité des denrées à la base des menus, définies ici font partie intégrante de la notation du critère « Valeur technique – Qualité des produits », à hauteur de 50% de la note finale.

Dans l'objectif du respect de la loi Egalim, la valeur d'achat des produits bio est au minimum de 20%.
La valeur d'achat des produits de qualité (dont les produits bio font partie) est au minimum de 50%.
Les obligations de la loi Climat et Résiliences sont à prendre en compte, notamment :

- D'ici le 1er janvier 2024, les établissements doivent proposer au moins 60% de produits durables et de qualité relatifs aux viandes et aux poissons.
- "Par ailleurs, **la loi Climat et Résilience** impose un repas végétarien hebdomadaire depuis le 22 août 2021. Pour ces menus végétariens (sans viande, ni poisson), les produits transformés végétaux (exemple de boulettes de céréales, steak de soja) sont prohibés. Les recettes resteront traditionnelles mais devront être travaillées avec des produits bruts ».

Également, la loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires du 10 juin 2020 rend l'étiquetage de l'origine obligatoire pour toutes les viandes depuis le 1er mars 2022.

Les produits contenant des OGM sont prohibés.

De plus, afin que les repas des enfants de Pluneret ne soient pas déconnectés avec l'offre alimentaire de leur territoire et que la traçabilité soit la plus transparente, il sera tenu compte des circuits d'approvisionnement**. Ceux-ci doivent être le plus court possible entre le lieu de production de la matière première et la cuisine de Pluneret. Ainsi, les produits fermiers sont privilégiés.**

Les circuits courts (avec une préférence pour le zéro intermédiaire) sont considérés dans la notation.

Afin que le groupement de commande puisse juger cette notion, les candidats devront fournir une liste des fournisseurs pressentis pour assurer le marché.

Afin que les produits utilisés correspondent à une offre de qualité, de saison avec un coût de cycle de vie du produit faible, voici quelques critères à respecter par gamme de produits :

- Produits laitiers :
  - ✓ Les fromages à pâtes fondue sont prohibés
  - ✓ Les produits laitiers frais (fromages blancs, yaourts, faisselles, crème dessert…) sont bio et fermiers, à savoir des produits laitiers transformés de façon traditionnelle sur la ferme avec le lait provenant exclusivement de celle-ci (référence au décret n°2007-628 du 27 avril 2007). Ils doivent être issus des circuits-courts.
  - ✓ Les fromages sont servis à la coupe : fromages bio fermiers (référence au décret n°2007-628 du 27 avril 2007) et fromages sous signe officiel de qualité (AOP/AOC)
  - ✓ Le lait utilisé doit être bio.

- **Légumes :**

Les crudités seront préparées à partir de produits frais, de préférence à partir de produits issus de l'agriculture biologique, et seront présentées deux fois par semaine. Le maïs est autorisé dans l'apparition des crudités (maïs obligatoirement sans OGM). Les fruits et légumes devront être proposés dans un **état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale** pour la consommation.

D'ailleurs une évaluation des besoins annuels devra être menée dans l'été précédent la rentrée scolaire et être communiquée aux producteurs en mesure d'assurer l'approvisionnement afin qu'une logistique adaptée soit mise en place. Sachant que :[A1]

- ✓ De septembre à mi-novembre, la moitié des légumes d'accompagnement sont approvisionnés bruts en cuisine et sont issus directement de fermes bio (zéro intermédiaire).
- ✓ De mi-novembre à mi-janvier, les cucurbitacées sont proposées au minimum une fois par semaine.
- ✓ De fin octobre à fin février, une soupe est proposée aux enfants au moins une fois par semaine. Cette soupe est préparée maison.
- ✓ Pommes de terre, poireaux, choux, toutes les courges, navets, salades sont systématiquement approvisionnés en direct de fermes bio durant leur période de production. Ces produits sont à privilégier pendant leur période de disponibilité.
- ✓ Au premier trimestre scolaire (de septembre à décembre), ainsi qu'à partir de mai, de la salade verte bio locale est proposée de manière journalière.
- ✓ Les légumes surgelés et en conserves sont obligatoirement bio

- **Fruits** :

Les fruits frais doivent respecter la saisonnalité nationale et sont proposés aux enfants ***deux fois par semaine*** en respectant les critères suivants :

- ✓ Les fruits estivaux (fraises, abricots, pêches, prunes) ne sont proposés aux enfants que de mai à octobre.
- ✓ Les salades de fruits doivent être préparées à partir de fruits frais
- ✓ Tous les fruits frais devront suivre la saisonnalité du territoire français (métropole et outre-mer), sauf pour les repas à thème.

- **Pommes :**

L'ensemble des pommes proposées en fruits dans les repas seront issues de l'agriculture biologique en circuit court. Elles seront proposées au maximum une fois par semaine. Les conditions de maturité, de saveurs, la saisonnalité des variétés doivent être des critères de sélection pour le titulaire. Un bilan annuel sur les variétés proposées au cours de l'année sera demandé au titulaire.

- **Épicerie**

- ✓ Toutes les huiles utilisées pour l'assaisonnement doivent être bio et première pression à froid
- ✓ Toutes les sauces salades sont préparées sur place
- ✓ Tous les féculents (pâtes, riz, légumineuses) sont proposés en bio.
- ✓ Toutes les céréales issues du blé sont proposées en semi complètes (et bio bien entendu)

- **Viande**
  - ✓ Toutes les viandes seront garanties nées, élevées et abattues dans un même pays
  - ✓ 2 services de viande de bœuf bio [A2]seront proposés par mois. Cette viande devra être issue d'élevages 100% bio
  - ✓ Toute viande hachée sera approvisionnée en bio

- **Charcuterie**
  - ✓ Toutes les charcuteries seront garanties « pur porc ». Elles devront répondre aux recommandations du GEMRCN, avec une teneur en matières grasses de 25% maximum. Dans la mesure du possible, une fabrication artisanale sera à privilégier ainsi que le circuit court.

- **Plats cuisinés**
  - ✓ Les plats cuisinés de type « lasagnes, moussaka, brandades, pizza, quiches, etc » doivent être confectionnés sur place. Toutes les préparations industrielles sont prohibées.

- **Poisson**
  - ✓ Tout poisson reconstitué est interdit
  - ✓ Le poisson est issu de la pêche et non d'élevage

- **Les desserts**
  - ✓ Au moins une fois par semaine, un dessert est « fait maison ».
  - ✓ Les riz au lait et semoule au lait doivent être « fait-maison »

Les ingrédients qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

- Les **produits bruts** (produits crus) : ce sont des produits qui ont été réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés au préalable et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.

- Les produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :

  - les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait
  - le pain, les farines et les biscuits secs
  - les légumes et fruits secs et confits
  - les pâtes et les céréales
  - la levure, le sucre et la gélatine
  - les condiments, épices, aromates, concentrés
  - le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions
  - les sirops, vins, alcools et liqueurs

Ne rentre pas dans la définition du « fait-maison » les desserts et entremets préparés à base d'aides culinaires, sous forme de poudre par exemple.

- **Les boissons :**
  - ✓ Au cours des repas, la seule boisson servie est l'eau. L'eau du réseau public est mise à disposition des rationnaires par le personnel communal.
  - ✓ Il est interdit de distribuer des boissons sucrées au cours des repas principaux.

- **Les œufs :**
  - ✓ Tous les œufs doivent être bio
  - ✓ Tous les œufs doivent être frais (« œufs coquilles »)

2.2.2. Spécifications applicables aux enfants atteints de troubles de la santé

Le titulaire devra respecter les projets d'accueil individualisés proposés par le service de santé scolaire. Aménagement des repas quand cela est possible ou panier repas fourni par la famille en cas de besoin.

Pour les repas de substitution, les repas doivent respecter l'équilibre nutritionnel tel que défini dans le GEM-RCN et également les exigences de qualité exprimées dans ce document.

2.2.3. Utilisation conforme des denrées

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elle.

Elles doivent en outre être conformes :
- aux normes homologuées AFNOR
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). L'attention du titulaire est attirée sur les remises à jour en cours à court terme et à moyen terme des spécifications, recommandations et guides du GEMRCN. Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.

2.2.4. Obligations de respect des textes en vigueur

Le titulaire doit respecter les dispositions des textes en vigueur relatifs à l'objet de la mission qui lui est confiée et notamment de façon non exhaustive les textes dont la liste figure en annexe du présent CCTP.

2.2.5. Obligations organoleptiques et gastronomiques

➢ Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres de façon à approcher 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. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. 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 cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à exclure les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

- La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf par exemple), donne un effet décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de la préparation).

- Repas à thèmes

Chaque mois, le titulaire élabore un repas à thème visant à stimuler le goût des enfants, soit pour les catégories 1 et 2, soit pour la catégorie 3, qui fera l'objet en amont d'un examen en commission « restauration collective » au même titre que les autres repas.
De plus, des animations sont proposées de manière trimestrielle afin de valoriser les produits proposés aux enfants. Exemples de thèmes : fromages locaux, légumes anciens.
Ces animations sont à la charge du prestataire et doivent se dérouler sur le temps de repas des enfants. Cette animation ne doit pas être l'objet d'un temps de « publicité » pour une marque en particulier.

2.3. Spécifications environnementales et gestion des déchets

Le groupement de commande souhaite au travers ce marché réduire son empreinte environnementale aussi bien au niveau des approvisionnements que de la gestion du gaspillage alimentaire et des déchets produits par le restaurant scolaire. Dans cet objectif, le groupement de commande souhaite mettre en place différentes actions définies ci-dessous.
Le prestataire s'engage à respecter les demandes du groupement de commande concernant les actions à mettre en place sur les thématiques présentées ci-dessous.

2.3.1. Approvisionnement

Au travers de son marché de restauration scolaire, le groupement de commande souhaite garantir aux fournisseurs, notamment les producteurs et groupements de producteurs une **juste rémunération de leurs produits** ainsi qu'**une pérennisation des approvisionnements auprès du prestataire** qui sera choisi pour ce marché. A ce titre, le groupement de commande demande au candidat de lui **présenter de façon très claire les partenariats directs qu'il a mis en place avec les producteurs et groupements de producteurs ainsi qu'une présentation des actions mises en place pour pérenniser ses partenariats**. Ces éléments seront pris en compte dans la notation du critère « Mesures en faveur du développement durable ».

2.3.2. Réduction des déchets

a. Réduction des emballages individuels

Le groupement de commande souhaite réduire les déchets d'emballages générés par son service de restauration. Pour cela, les conditionnements et emballages individuels sont à limiter au maximum. Les candidats doivent présenter dans leur offre les actions qu'ils s'engagent à mettre en place pour répondre à cette attente.

b. Sensibilisation des convives

Le candidat devra détailler dans son offre les prestations de sensibilisation et de communication auprès des convives qu'il mettra en place dans le restaurant scolaire afin d'inciter les convives à trier leurs déchets, de réduire le gaspillage alimentaire...

c. Mise en place de pesées régulières des déchets alimentaires

Le groupement de commande souhaite mettre en place des pesées de déchets. Dans le cas où le groupement lève l'option du marché, la mise en place de ces pesées sera gérée par le titulaire dans les conditions suivantes :

- Une pesée initiale de plusieurs semaines (3 à 5 semaines) sera réalisée au départ du marché (avant le 31 décembre 2022).
- Un objectif de réduction du gaspillage sera ensuite co-construit entre le groupement de commande et le titulaire
- Deux pesées d'une durée de 5 jours chacunes seront ensuite reproduites au cours de l'année scolaire (une seule lors de la 1ère année).

Les pesées devront distinguer les retours convives (déchets plateaux et assiettes), les retours de fin de service (restes des plats et les assiettes non-servies) et le retour du pain.

2.4. Fonctionnement du service

2.4.1. Organisation du restaurant

- La Commune

En période scolaire la salle de restauration est organisée avec deux selfs en ligne.
Les vitrines réfrigérées du self sont modulables en profondeur et permettent de servir soit des portions individuelles ou du vrac (en saladier). Ceci afin de travailler sur l'autonomie de l'enfant en lui permettant de composer et doser lui-même ses entrées et ses desserts quand la composition du menu lui permettra.
De manière plus globale, ce fonctionnement en responsabilisant les enfants limitera le gaspillage alimentaire.
Les mercredis et vacances scolaires, le service pour les enfants des ALSH se fait à table.

- CCAS

Les repas du CCAS sont servis à table.

Dans le cadre de la prestation supplémentaire éventuelle, le self et les services à table seront tenus par du personnel du prestataire.

2.4.2. Horaires des repas

- Commune :

Les repas devront être prêts chaque jour à 11 heures 30 pour être servis dès l'arrivée des convives du premier service. Le restaurant scolaire fonctionne en self pour les enfants de classes élémentaires et de classes de grande section, et en service continu pour les élèves de classes maternelles et les enfants de l'Accueil de loisirs.

- CCAS :

Les repas séniors devront être prêts à 12 heures pour être servis dès l'arrivée des convives.

2.4.3. Nettoyage, entretien courant et spécifique

Le titulaire assure le nettoyage quotidien et à chaque fois que nécessaire des installations, équipements et matériels mis à sa disposition et nécessaires à l'accomplissement de son service : conditionnement, stockage, préparation et fabrication des repas.
Les opérations rentrant dans ces catégories sont notamment :
- l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté des locaux
- l'évacuation de tous les déchets, ordures ménagères, emballages, huiles alimentaires, d'une manière générale de tous détritus issus de l'exécution par le titulaire de ses prestations. Le ramassage des déchets est réalisé le mardi pour les emballages recyclables des ordures ménagères et le mercredi pour les ordures ménagères.

Dans le cadre de la prestation supplémentaire éventuelle, le prestataire devra également assurer le nettoyage du self, des différentes banques, chambres froides de services et roulante chauffante.
L'achat des produits d'entretien est géré par la commune de Pluneret.

2.4.4. Règles d'hygiène et de sécurité

D'une manière générale, le titulaire doit respecter les dispositions des textes en vigueur relatifs à l'objet de la mission qui lui est confiée et notamment de façon non exhaustive les textes dont la liste figure en annexe du présent CCTP.

Les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 qui fixe aux professionnels des objectifs à atteindre en matière de protection de la santé publique, notamment celui de produire sain tout en leur laissant le choix et la responsabilité de certains moyens mis en œuvre pour les atteindre.

L'attention du titulaire est attirée sur notamment trois obligations :

- procéder à des autocontrôles réguliers, dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du professionnel, en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes du système HACCP,
- veiller à ce que le personnel, appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées, suive une formation continue à l'hygiène des aliments,
- conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle.

Le titulaire respectera la tranche horaire retenue pour les livraisons avec présence d'un réceptionnaire dans cette tranche horaire. A réception de ses denrées, le titulaire contrôle que celles-ci ont été transportées et livrées dans les conditions prévues par la réglementation notamment en ce qui concerne le respect des températures. Il lui incombe aussi d'assurer s'il y a lieu la continuité de la chaîne du froid ou du chaud.

Le titulaire employeur prend les mesures de prévention et de sécurité qui s'imposent dans le cadre de l'emploi exercé (art. L 230-2 du Code du travail).

2.4.5. Fournitures techniques et administratives, fluides

Le titulaire prend en charge tous les frais relatifs aux fournitures à caractère administratif ou technique dont il peut avoir besoin pour l'exercice de sa mission. Cette prise en charge comprend l'abonnement et la consommation pour l'accès Internet et téléphonique

Le titulaire fera son affaire de l'affranchissement de son courrier.

2.4.6. Adaptation des locaux

Si le titulaire estime que pour mener à bien les missions confiées dans le présent contrat des adaptations des locaux sont nécessaires sur le plan réglementaire, il en fera obligatoirement part au moment de la remise de son offre.

2.4.7. Personnel du titulaire

Le titulaire recrute et affecte de façon exclusive et permanente au fonctionnement du service le personnel qui lui est nécessaire, en nombre et qualification, pour remplir ses missions. Le responsable de cuisine qui est mis en place par le titulaire doit être un cuisinier de métier, à savoir qu'il doit posséder un diplôme professionnel en restauration, ainsi qu'une expérience de 3 ans en restauration collective. Le Curriculum Vitae de la personne pressentie devra être fourni par le candidat au marché dans son offre.

Ce personnel devra :

- être, outre le temps nécessaire à sa mission de confection des repas, être présent pendant le service des repas,
- respecter : les règles d'hygiène alimentaire, les règles de sécurité applicables aux établissements recevant du public, le règlement intérieur du restaurant scolaire,
- assurer l'entretien des locaux et matériels mis à sa disposition : cuisine, locaux, matériels et appareils nécessaires au fonctionnement, à la préparation et à la conservation des aliments et des repas.

Le titulaire prend en charge les frais relatifs à la fourniture et au blanchissage des tenues de son personnel.

Ce personnel devra être apte à travailler en collectivité et à jour de ses vaccinations.

Il devra être stable. Tout changement envisagé par le titulaire devra faire l'objet d'un accord de la commune (maladie, accident …) et être assuré dans le délai pour lequel le candidat se sera engagé lors de la consultation. En tout état de cause, la commune devra être prévenue. Si la commune n'est pas satisfaite de la prestation du personnel de l'entreprise, une négociation s'engagera avec l'entreprise.

Une prestation supplémentaire éventuelle sera obligatoirement présentée par le candidat. Elle concerne la gestion du service des repas sur le restaurant communal. Le coût de cette prestation supplémentaire éventuelle devra apparaître très clairement de façon séparée du coût global du repas.

2.4.8. Continuité du service public

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par les règles de continuité, l'entreprise s'engage à assurer l'approvisionnement des denrées en cas de grève, congé, maladie ou absence pour quelque raison que ce soit du cuisinier et à pourvoir à son remplacement immédiat.

La qualité du service rendu et des prestations fournies ne devra pas en être altérée.

2.4.9. Contrôles effectués par les services vétérinaires

Le titulaire ou son représentant doit prévenir le Directeur Général des Services de la commune et la responsable du restaurant scolaire à chaque visite des services vétérinaires et des services de l'Agence Régionale de Santé.

Le titulaire est responsable de la mise en œuvre des actions correctives suite aux écarts constatés par les services de contrôle relevant de sa responsabilité (stockage des matières premières, contrôle à réception …)

2.4.10. Remise des installations en fin de marché

En fin de marché, le titulaire doit remettre sans délai à la commune les locaux, le matériel et les installations dans un état identique à celui qui sera défini dans l'état des lieux contradictoire prévu.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire ainsi que les manquants de matériel. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

2.4.11. Informations cuisinier

La commune a la volonté de travailler avec un prestataire ayant une politique sociale avancée :

- Plan de formation
- Maîtrise des outils en place

Information reprise du personnel en place

Fonction	Statut	Niveau	Début contrat	Début ancienneté totale	Motif embauche	Nb d'heures hebdo	Nb jours moyen heb	TP-TC	Taux d'activité	Salaire ctr mens	Horaire mensuel
EMPLOYE POLYVALENT DE RESTAURATION	EMPLOYES	I	02/09/2019	02/09/2019	EMBAUCHE	9	4,5	Temps Partiel	25,71	420,15	39
CHEF GERANT(E)	A.M.	VII	01/09/2019	20/06/2001	REPRISE	35	5	Temps plein	100	2163,33	151,67

2.5. Suivi du marché

2.5.1. Commission « restauration collective »

Le groupement de commande informe les candidats qu'il existe une commission « restauration collective » qui a en charge le suivi de la restauration scolaire. Cette commission se réunie 3 à 5 fois par an au cours du marché et a en charge :

- Le suivi du bon déroulement du marché (respect des engagements pris par le titulaire sur la qualité des produits, la traçabilité…)
- La préparation des échanges avec le titulaire dans une optique d'amélioration du service.

Une personne à la mairie de Pluneret sera en charge du suivi du marché de la restauration scolaire.
Le personnel du titulaire et son représentant seront à chaque fois que nécessaire invités à cette commission.

2.5.2. Enquête de satisfaction

Des enquêtes de satisfaction seront réalisées chaque semestre par le titulaire et les résultats seront envoyés au responsable du restaurant scolaire. Cette enquête contiendra également un tableau intitulé « contrôle des fréquences des plats servis, par rapport aux recommandations du GEMRCN ».

2.5.3. Affichage du menu

La communication des menus aux enfants et aux parents doit être très claire. Le groupement de commande exige que les menus lui soient soumis pour validation avant affichage.
La commune souhaite voir apparaître sur les menus les informations suivantes :

- ✓ Les produits issus de l'agriculture biologique
- ✓ Les produits labellisés sous signe officiel (pas de marque)
- ✓ L'origine de production des produits
- ✓ Les produits frais ou transformés

2.5.4. Documents de contrôle de la qualité des produits et de la saisonnalité

Le pouvoir adjudicateur veillera à l'application par le titulaire du marché à l'application des stipulations du présent CCTP. Pour cela, le titulaire du marché devra fournir toutes les semaines, par voie dématérialisée, les factures des produits issus de l'Agriculture Biologique, des autres produits labellisés et des produits issus des circuits courts correspondant aux menus servis la semaine précédente. Les documents transmis devront être clairement identifiés.

Spécifications	**Moyens de contrôle**
Saisonnalité des produits	Planning d'approvisionnement en fruits et légumes Comparaison des menus et du calendrier de saisonnalité
Produits issus de l'Agriculture Biologique	Étiquetage réglementaire Affichage clair sur les menus
Produits sous autres labels	Étiquetage réglementaire Affichage clair sur les menus
Approvisionnements issus de productions issus de producteurs ou de groupements de producteurs en direct	Listes de fournisseurs référencés et des producteurs et groupements de producteurs pour l'exécution du marché

2.5.5. Provenance des denrées alimentaires

Une attention particulière sera portée à la provenance de production des denrées alimentaires.
Le titulaire s'engage à fournir sur demande de la personne mandatée par le pouvoir adjudicateur tous les documents nécessaires à la traçabilité des approvisionnements justifiant de la provenance des denrées alimentaires.

3. Obligations de la Commune de Pluneret et du CCAS de Pluneret

3.1. Détermination quotidienne du nombre de repas

La quantité de repas commandée à confectionner sera indiquée au titulaire selon les conditions suivantes ;

- Commune : quotidiennement avant 9h00.
- CCAS : 4 jours avant.

3.2. Vérification par la commune de l'exécution des prestations

La commune peut à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires pour vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment et à titre d'exemple sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées, matériels, locaux et personnels),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives …

La commune se réserve également le droit d'effectuer un contrôle de traçabilité de l'équilibre alimentaire. Ce contrôle pourra porter sur les menus, les fréquences et les produits.

Pour exercer ces contrôles, la personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement à l'entreprise, notamment à :

- la Direction Départementale des Services Vétérinaires,
- au Service de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité,
- à l'Agence régionale de Santé.

De plus, le prestataire s'engage à transmettre à la commune un relevé trimestriel des achats permettant d'identifier la valeur des produits de qualité et locaux approvisionnés. Ainsi, ce relevé trimestriel indiquera l'origine des produits utilisés ainsi que leur qualité (signe officiel, mais également niveau de transformation). Le type d'outil retenu pour le relevé trimestriel est libre mais doit être fidèle à la méthodologie exposée dans le mémoire technique.

3.3. Locaux, matériels et mobiliers

La commune met à disposition du titulaire du marché, en bon état de fonctionnement, des équipements et matériels nécessaires dans la cuisine, ainsi que les locaux « cuisine », bureau et annexes nécessaires à l'exécution du service.

Un inventaire des biens est établi contradictoirement. Un état des locaux, des offices et des points de distribution ainsi qu'un inventaire qualitatif et quantitatif des matériels seront dressés de manière contradictoire au moment de la prise de fonction du titulaire.

La mise à disposition de ces locaux est faite à titre gracieux dans le cadre du présent contrat. En dehors de celui-ci, elle fera l'objet d'une facturation sur la base du prix arrêté par la commune.

3.4. Gros entretien, réparations et renouvellement des biens immobiliers

La commune a la charge de tous les travaux de gros entretien et de réparation des biens immobiliers que constitue l'ensemble des points de distribution et de restauration et ce afin de les maintenir en permanence en bon état d'usage.

Le titulaire du présent marché sera cependant responsable de toute détérioration consécutive à une mauvaise utilisation par son personnel.

3.5. Missions du personnel communal

La commune assure au moyen de son personnel les fonctions de service en salle, de surveillance pendant les repas, de rassemblement et d'installation des enfants, de nettoyage des locaux : salles de restauration, laverie, sanitaires, de lavage de la vaisselle et des plats de service.

Tout ce personnel est placé sous l'autorité hiérarchique du Directeur Général des Services et sous la responsabilité du maire. Toutes les questions relatives au statut, à la formation et d'une manière générale à la gestion de ce personnel sont traitées par la commune.

Dans le cadre de la prestation supplémentaire, une partie de ces fonctions seront assurées par le prestataire :

- La mise en place du self
- L'alimentation de la banque froide pour les desserts et les entrées froides
- Le service au self : alimentation du self, distribution des éléments
- Le nettoyage du self
- Le nettoyage de la chambre froide
- Le nettoyage de la table chauffante
- La gestion de toute la partie réglementaire concernant l'hygiène

En cas de grève des agents communaux, une information sera communiquée au prestataire sur l'organisation du service 24 heures à l'avance.
Si la commune est dans l'incapacité d'assurer le fonctionnement du service, le restaurant scolaire sera fermé et les repas seront décommandés

3.6. Commission « restauration collective » de la Commune

Sous la responsabilité de la commune, une commission « restauration collective » est mise en place. Elle a notamment pour mission de vérifier la bonne qualité des repas servis.

Pour ce faire, elle peut contrôler de façon inopinée la qualité des repas servis et peut déjeuner de façon inopinée afin de se rendre compte de cette qualité.

Elle reçoit les éventuelles doléances des usagers du service.

A chaque fois que nécessaire, le titulaire sera informé par le maire ou son représentant des remarques formulées et le titulaire devra les prendre en compte.

Les projets de menus sont soumis à son avis au rythme défini à l'article 2.1.1 (obligation du titulaire - confection des repas - projets de menus), ci-dessus et indiquent les informations suivantes :

- Produit frais ou transformé
- Origine de production du produit
- Qualité du produit (AOP/ AOC, IGP, RUP, STG, Bio, Label Rouge, HVE, mention fermière, écolabel Pêche durable, produit issu du commerce équitable)

Le personnel du titulaire et son représentant seront à chaque fois que nécessaire invités à cette commission.

3.7. Tarification des repas aux usagers

La commune et le CCAS demeurent seuls habilités à fixer les tarifs des repas applicables aux usagers. Ils déterminent les différentes catégories de tarifs ainsi que les conditions à remplir par les usagers ou leur famille pour en bénéficier.

Ils communiquent ces tarifs aux usagers et au titulaire du marché.

3.8. Admission au service de la restauration scolaire

Les conditions d'admission au restaurant municipal sont fixées par la commune et par le CCAS et sont mises en application par leur personnel.

3.9. Vente des repas

La vente des repas et l'ensemble des prestations y afférentes sont assurés par le personnel de la commune et du CCAS. Cette prestation ne rentre pas dans celles mises à la charge du titulaire.

4. Annexe CCTP Restauration collective - Réglementation et textes officiels

4.1. Généralités

- ✓ Décret nº 64-949 du 9 septembre 1964 modifié, portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés en application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes (JO du 13 septembre 1964),
- ✓ Décret nº 73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux,
- ✓ Décret nº 84-1147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret nº 91-187 du 19 février 1991 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et les fabrications en matière de produits ou de services en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires,
- ✓ Décret nº 89-674 du 18 septembre 1989 relatif aux additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine (JO du 19 septembre 1989),
- ✓ Décret nº 90-83 du 17 janvier 1990 modifié, relatif au contrôle métrologique de certains pré-emballages (JO du 24 janvier 1990),
- ✓ Décret nº 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons destinées à l'alimentation humaine, à l'exclusion des ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du Code Rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles,
- ✓ Décret nº 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux,
- ✓ Décret nº 94-136 du 11 février 1994 relatif aux normes de commercialisation et au contrôle de la qualité des fruits et légumes frais,
- ✓ Décret nº 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines,
- ✓ Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977)
- ✓ Arrêté du 9 août 1979 relatif aux denrées animales ou d'origine animale altérables dont la date de péremption est dépassée (JO du 5 septembre 1979),
- ✓ Arrêté du 22 mars 1993 relatif à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation des produits à base de viande,
- ✓ Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,
- ✓ Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine,
- ✓ Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- ✓ Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
- ✓ Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « Hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires » (brochure nº 1411 de la direction des Journaux Officiels),
- ✓ Note de service DQ/SVHA/ nº 8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agréments d'engins de transport,
- ✓ Guide des bonnes pratiques d'hygiène des plats préparés réfrigérés (BOCCRF du 6 septembre 1991).

4.2. Transport des denrées périssables

- ✓ Arrêté du 1er février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (JO du 20 mars 1974 et du 18 juillet 1975),
- ✓ Circulaire du 20 mai 1976 prise pour l'application de l'arrêté du 1er février 1974 relatif au transport des denrées périssables,
- ✓ Note de service DQ/SVHA N 84 nº 8137 du 27 décembre 1984 prise pour l'application de l'arrêté du 1er février 1984 relatif au transport des denrées périssables,
- ✓ Note de service DQ/SVHA/nº 8103 du 11 septembre 1985 relative aux modalités d'agrément d'engins de transport,
- ✓ Décret nº 99-35 du 15 janvier 1999 modifiant et complétant le décret nº 91-409 en ce qui concerne le transport de certaines denrées périssables.

4.3. Entreposage

- ✓ Décret nº 68-593 du 4 juillet 1968 relatif aux déclarations de stocks des denrées alimentaires conservées en chambres froides,
- ✓ Arrêté du 18 juin 1980 modifié réglementant les conditions d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques,
- ✓ Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale,
- ✓ Arrêté du 23 avril 1998 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale,
- ✓ Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

4.4. Congélation, conservation et décongélation

- ✓ Arrêté interministériel du 26 juin 1974 modifié relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation des denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 juillet 1974), complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (JO du 17 mai 1975),
- ✓ Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation,
- ✓ Note de service DGAL/SVHA nº 8006 du 13 janvier 1989 relative à la congélation illicite de denrées animales.

4.5. Critères micro biologiques

- ✓ Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères micro biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale,
- ✓ Arrêté du 15 avril 1986 relatif aux critères micro biologiques applicables aux beurres pasteurisés,
- ✓ Arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux critères micro biologiques applicables aux viandes,
- ✓ Arrêté du 11 mars 1998 modifiant l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères micro biologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale,
- ✓ Circulaire du 4 avril 1980 relative aux critères micro biologiques.

4.6. Produits de la IVème gamme

- ✓ Guide de bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dit de la IVème gamme (brochure JO nº 1621),

- ✓ Arrêté du 22 mars 1993 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et aux préparations de végétaux cuits prêts à l'emploi et à la consommation humaine (JO du 30 mars 1993).