

**Contrat mixte de concession et de service de restauration
pour l'école nationale de Police de Oissel (ENP76)
et le centre de rétention administrative de Oissel (CRA76)**

ANNEXE 2 AU CCP

RÈGLEMENTATION ET NORMES EN VIGUEUR EN MATIÈRE DE RESTAURATION

ARTICLE 1- Rappel sur la réglementation

Le titulaire se conforme à l'ensemble des directives, lois règlements et normes en vigueur notamment propres au secteur de la restauration collective et administrative.

Les denrées servies sont conformes aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR ainsi qu'aux spécifications techniques émises par le Groupement d'Étude des Marchés en Restauration collective et de Nutrition (GEMRCN).

Lien : www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marchés_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

En outre, le titulaire communique à la demande de l'école le plan de maîtrise sanitaire.

Il met à la disposition du client, lorsqu'il le demande, les fiches techniques des produits (fiche produits) ou préparations alimentaires qu'il propose (fiches recettes avec grammages), celles-ci devant indiquer précisément la catégorie et l'origine des principaux produits constituant les recettes.

Il respecte les dispositions de tous les textes en vigueur en la matière, notamment pour la traçabilité relative aux produits frais et la teneur des aliments en OGM.

Dans la mesure du possible, le titulaire propose des menus conformes aux dispositions de la loi EGALIM 2018-938 du 30 octobre 2018 transposés par décret 2019-325 du 15 avril 2019 (qualité des approvisionnements et nutritionnel, information du rationnaire sur les provenances et les circuits, diversification des protéines, suppression des bouteilles plastiques non fabriquées en matière recyclée, diagnostic gaspillage...) .

En matière d'hygiène, il se réfère aux textes communautaires « paquets hygiène » et aux arrêtés, règlements et lois européennes fixant les règles spécifiques sur l'hygiène alimentaire et les contrôles microbiologiques en application des principes HACCP (GBPH).

Afin de garantir une qualité rigoureuse des denrées, le titulaire s'assure les services d'un laboratoire indépendant agréé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, spécialisé dans les analyses bactériologiques. Il effectue, entre autres, des prélèvements systématiques des produits alimentaires crus et cuits.

Il communique systématiquement les résultats de ces analyses, ou les documents en résultant, une fois par mois, aux directions de l'école et du chef de centre du CRA ou ses représentants.

Outre le contrôle bactériologique mensuel, le titulaire garde chaque jour un plateau témoin. Celui-ci comporte les denrées des repas cuisinés du jour. Il est conservé au congélateur pendant 48 heures minimum.

En cas de suspicion d'intoxication alimentaire, quel que soit le nombre des éventuels sujets concernés, le titulaire fait immédiatement procéder à des analyses des produits servis, à ses frais, y compris l'eau provenant des fontaines à eau dont il a la charge.

Dès réception des résultats, il les communique dans les plus brefs délais aux directions de l'école et du CRA qui en tirent les conséquences en collaboration avec la société de restauration.

Le titulaire applique les principes du système HACCP. Il indique la présence d'allergènes.

S'il ne peut éliminer les dangers allergènes du fait de la diversité des matières premières travaillées, de la proximité des différentes préparations, des actions manuelles..., il met en œuvre toutes les bonnes pratiques d'hygiène pour les réduire autant que possible.

Le code de la consommation prévoit notamment une liste de 14 allergènes à déclaration obligatoire (ADO) susceptibles de provoquer des effets indésirables chez des personnes allergiques ou intolérantes :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches dérivées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacé
- Œufs et produits à base d'œuf

- Poissons et produits à base de poisson
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits laitiers à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland) et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimés en SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques

(Cette liste est susceptible d'être mise à jour en fonction des avancées scientifiques)

Tout allergène à déclaration obligatoire mis en œuvre en tant que tel ou comme ingrédient d'un ingrédient composé doit être mentionné sur l'étiquetage.

Le titulaire doit afficher, dans l'enceinte du restaurant et du foyer bar, les éléments de présentation de menus, de plats et d'information nutritionnelle.

Il respecte toutes les obligations découlant des textes et lois sur la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement et aux obligations relatives en matière de tri et valorisation des bio-déchets et huiles alimentaires usagées.

ARTICLE 2- Spécifications qualitatives, organoleptiques, gastronomiques, nutritionnelles et quantitatives pour l'ENP

Le titulaire applique les principales normes, spécifications nutritionnelles et recommandation du GEMRCN (groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition).

La majorité des convives est une population jeune et les portions devront être calibrées en conséquence.

Les grammages à respecter ne peuvent être inférieurs à ceux prévus dans la recommandation du GEMRCN catégories « adultes » +20 % (étant rappelé que pour l'ENP les garnitures des plats sont servies à volonté).