

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Groupement de commande

Ville de Montreuil
1 place Jean Jaurès
93100 Montreuil
&
Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la Ville de MONTREUIL
Centre administratif
OPALE A
3 rue de Rosny
93 105 MONTREUIL CEDEX

en vertu de la délibération du conseil municipal de la ville de Montreuil n°DEL20150709_38



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

**ACCORD-CADRE MONO ATTRIBUTAIRE
DE PRÉPARATION DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR
ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES, PÉRISCOLAIRES DE LA VILLE DE
MONTREUIL ET POUR LES RÉSIDENCES AUTONOMIE DE SON CCAS**

LOT 1 RESTAURATION SCOLAIRE ET PÉRISCOLAIRE

SOMMAIRE

Partie 1 : LA PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SERVICE DE RESTAURATION.....	4
1.1 Les enjeux :.....	4
1.2 Le public visé :.....	5
1.3 Le mode de fonctionnement :.....	5
1.4 La commande :.....	5
1.4.1 La prévision des effectifs.....	5
1.4.2 Les commandes définitives.....	6
Partie 2 : LA PRESTATION ALIMENTAIRE.....	7
2.1 Le plan alimentaire :.....	7
2.2 L'élaboration et la déclinaison des menus :.....	9
2.2.1. Les menus classiques.....	9
2.2.2 Les collations.....	10
2.2.2.1 Les goûters.....	10
2.2.2.2 Les matinales.....	10
2.2.2.3 Les livraisons spécifiques de denrées.....	10
2.2.3 Les repas spéciaux.....	10
2.2.4 Les repas thématiques.....	11
2.2.5 Les repas spécifiques en cas de problématique de santé.....	12
2.3 Les modalités de validation des menus et des prestations servies :.....	12
2.3.1 La pré-commission des menus.....	12
2.3.2 La commission des menus.....	13
2.3.3 La commission restauration.....	13
2.4 La communication des menus :.....	13
Partie 3 : LA CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC.....	15
3.1 Les repas de secours des écoles :.....	15
3.1.1. La mise en place.....	15
3.1.2. Le renouvellement.....	15
3.2 Le repas de secours froid :.....	15
3.3 Les repas en cas de grève des agents municipaux ou de l'Éducation nationale :.....	16
3.4 En cas de problèmes impactant la ville de Montreuil :.....	16
3.5 En cas de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant le Titulaire :.....	16
Partie 4 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET LA PRÉPARATION DES PLATS.....	17
4.1 La qualité et l'origine des produits :.....	17
4.2 Les fréquences d'introduction des produits issus de l'agriculture biologique :.....	17
4.3 Les fréquences d'introduction des produits issus du commerce équitable :.....	18
4.4 Les prescriptions spécifiques par famille de produit :.....	18
4.5 Les grammages :.....	21
4.6 La production des plats :.....	21
4.7 Les préparations réalisées en office :.....	22
4.8 Les modalités de suivi et de contrôle :.....	22
4.8.1 Le suivi et le contrôle des spécifications techniques des denrées.....	22
4.8.2 Le suivi et le contrôle de la préparation des plats.....	23

Partie 5 : LA MISE A DISPOSITION D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL.....	24
5.1 <i>La mise à disposition de matériel :.....</i>	24
5.2 <i>La livraison de consommables non-alimentaires :.....</i>	24
Partie 6 : LES CONDITIONNEMENTS.....	25
6.1 <i>Le choix des contenants :.....</i>	25
6.2 <i>Les modes de conditionnement :.....</i>	25
6.3 <i>Les produits en emballage fournisseur :.....</i>	26
6.4 <i>L'étiquetage des plats :.....</i>	26
Partie 7 : LES LIVRAISONS.....	27
7.1 <i>Les horaires de livraison :.....</i>	27
7.2 <i>Les conditions de transport et de livraison :.....</i>	27
7.3 <i>La réception des livraisons :.....</i>	27
7.4 <i>Les contrôles des quantités et de la qualité organoleptique des préparations :.....</i>	28
7.5 <i>Les plats tests :.....</i>	29
Partie 8: LES PRESTATIONS ANNEXES.....	30
8.1 <i>Les dispositifs saisonniers :.....</i>	30
8.1.1 <i>Le plan grand froid scolaire.....</i>	30
8.1.2 <i>Le plan neige voirie.....</i>	30
8.1.3 <i>Le plan canicule.....</i>	30
8.1.4 <i>Le plan d'hébergement d'urgence pour les sinistrés.....</i>	30
8.1.5 <i>Le plan grand froid.....</i>	30
8.2 <i>Les bases de loisirs hors Montreuil.....</i>	31
8.2.1 <i>Champs sur Marne.....</i>	31
8.2.2 <i>Mouroux.....</i>	32
Partie 9 : L'ACCOMPAGNEMENT.....	34
9.1 <i>Le poste d'assistant.e technique :.....</i>	34
9.2 <i>Les conseils techniques :.....</i>	34
9.3 <i>Les animations dans les restaurants scolaires :.....</i>	35
9.4 <i>Les visites à destination des enfants :.....</i>	35
9.5 <i>La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire :.....</i>	35
9.6 <i>Les enquêtes de satisfaction :.....</i>	35
9.7 <i>Les rencontres avec l'entreprise :.....</i>	35
9.8 <i>La formation des agents référent restauration :.....</i>	36
9.9 <i>Les documents pour les subventions :.....</i>	36
9.9.1 <i>Subvention LA SCO.....</i>	36
9.9.2 <i>Subvention «Un fruit pour la récré».....</i>	36
Partie 10 : LES GRAMMAGES.....	37
10.1 <i>Les repas principaux :.....</i>	37
10.2 <i>Les goûters:.....</i>	40
10.3 <i>Les pique-niques :.....</i>	40

Les missions incombant principalement au Titulaire sont les suivantes :

- Établissement du plan alimentaire et des menus (cf partie 2 du CCTP)
- Gestion des approvisionnements et préparation des plats (cf partie 4 du CCTP)
- Mise à disposition d'équipements et de matériels (cf partie 5 du CCTP)
- Conditionnement et livraison de repas en liaison froide (cf parties 6 et 7 du CCTP)
- Accompagnement et conseil en vue d'une amélioration continue du service de restauration (cf partie 9 du CCTP)

Partie 1 : LA PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU SERVICE DE RESTAURATION

Le pôle restauration collective évoqué dans le présent CCTP dépend de la Direction Éducation et du service Propreté des bâtiments, restauration collective et vie scolaire.

1.1 Les enjeux :

Les prestations objet du présent marché s'inscrivent dans un triple objectif :

Agir dans une logique d'action sociale et de santé publique :

- La ville de Montreuil offre à tous les enfants scolarisés un repas équilibré et sain à un tarif accessible à l'ensemble des familles.
- Elle veille au respect de l'équilibre nutritionnel, à la variété des menus, à la qualité des produits et à la découverte de nouvelles saveurs.
- Dans un souci de santé publique, la Ville affirme sa volonté d'anticiper l'application de l'article 28 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite « Loi EGalim », en mettant fin à l'utilisation des contenants alimentaires en plastique. Le présent accord-cadre sera celui du « zéro plastique ».

Améliorer l'accompagnement éducatif durant la pause méridienne :

- La Ville souhaite que la pause méridienne soit pour chacun un moment de plaisir et de détente.
- Cette période de la journée est aussi un temps éducatif et d'apprentissage à part entière. C'est l'occasion de sensibiliser les enfants à l'hygiène alimentaire, aux règles de vie en collectivité, à l'environnement mais aussi au goût et à la connaissance des aliments qui composent le repas.

Poursuivre l'engagement en faveur du développement durable, dans ses trois dimensions environnementale, sociale et éthique :

- La ville de Montreuil souhaite aller plus loin que l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite « loi EGalim », en exigeant une forte proportion de produits issus de l'agriculture biologique, en exigeant des labels de qualité, en favorisant les produits issus des circuits de proximité et en privilégiant les fruits et les légumes de saison.
- La Ville s'inscrit dans une démarche éthique et sociale, en demandant au Titulaire d'inclure dans son offre des produits issus du commerce équitable et de prendre en compte la notion de bien-être animal. Le Titulaire devra également soutenir l'accès à l'emploi de publics qui en sont éloignés (clause d'insertion).
- La Ville souhaite mettre en œuvre un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en valorisant les déchets, en ajustant certains grammages et en limitant le choix en self, tout en veillant à proposer une offre de qualité. La collecte et la valorisation des bio-déchets dans les restaurants scolaires de la Ville est à l'étude. Elle relèvera de la coopération avec l'EPT « Est Ensemble » et ne sera pas incluse dans le périmètre du présent marché.
- La ville de Montreuil fait partie du territoire de l'EPT « Est ensemble », qui a été labellisé en novembre 2015 « territoire zéro déchet et zéro gaspillage » par l'ADEME et propose un accompagnement aux établissements scolaires dans la mise en place d'actions permettant de limiter le gaspillage alimentaire.

1.2 Le public visé :

Les repas, objets du présent marché, sont destinés à alimenter :

- Les enfants fréquentant les restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires et les enfants fréquentant les accueils de loisirs.
- Les enseignants les jours scolaires et les animateurs le mercredi et pendant les vacances scolaires.

Des goûters sont proposés tous les jours aux enfants. Le mercredi et pendant les vacances scolaires des goûters sont commandés pour les animateurs.

La ville de Montreuil possède à ce jour 29 écoles maternelles, 26 élémentaires, dont 8 groupes scolaires (6 maternelles + 6 élémentaires et 2 double élémentaires) et 50 accueils de loisirs dont 6 structures excentrées.

Le nombre de structures est susceptible d'évoluer pendant le marché, la Ville informera le Titulaire en amont.

1.3 Le mode de fonctionnement :

Chaque office est aménagé pour fonctionner en liaison froide, avec armoire réfrigérée, four de remise en température et lave-vaisselle.

Les restaurants «maternels» fonctionnent en service à table alors que les restaurants «élémentaires» tendent à être réaménagés en self-service. Actuellement nous disposons de 15 self-services organisés en ligne ou en îlots et de 11 restaurants élémentaires fonctionnant en service à table.

En cours de marché, certains restaurants scolaires seront restructurés ce qui induira une évolution de leur mode de fonctionnement. Le Titulaire en sera informé en amont afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires.

Les restaurants scolaires sont ouverts 4 jours par semaine : lundi, mardi, jeudi et vendredi. La pause méridienne se déroule de 12h à 13h30 en période scolaire et le goûter est servi après 16h30.

La majorité des restaurants scolaires reçoivent également le public des accueils de loisirs les mercredis, leur fonctionnement est similaire à celui en période scolaire.

Lors des périodes de vacances, un accueil est défini par secteur. Le planning des sites accueillants les accueils de loisirs sera communiqué au Titulaire avant chaque période de vacances (1 mois avant le début de la période). La liste des écoles et des accueils de loisirs figure en annexe 1.

Les menus proposés pour les restaurants scolaires (en service à table ou en self) sont élaborés sur les mêmes bases. Les propositions d'entrées, de laitages et de desserts sont toutefois élargies pour les self-services (2 choix).

Actuellement, la Ville a mis en place une seule déclinaison de menus lorsqu'il est proposé du porc. Une réflexion est en cours, par rapport à la mise en place d'un repas de substitution sans viande au quotidien à partir de septembre 2020. La Ville informera le Titulaire des modalités de mise en place de cette déclinaison.

1.4 La commande :

1.4.1 La prévision des effectifs

La ville de Montreuil ne réalise pas de pré-inscription des enfants, aussi elle n'effectuera pas de commande prévisionnelle de repas et de goûters. Cependant la ville de Montreuil se réserve la possibilité d'évoluer en ce sens, le cas échéant le Titulaire en sera tenu informé. Une proposition de tarif est à ce titre demandée en cas de pré-inscription.

La ville de Montreuil dispose d'un système de tablettes numériques permettant le suivi des effectifs, à savoir un système de remontées des effectifs de consommation constatés. Cette solution de gestion pourra évoluer vers un système de gestion prévisionnelle des consommations sur la base de l'anticipation par les familles des prestations proposées.

La Ville souhaite pouvoir associer le Titulaire en cours d'exécution du marché à l'amélioration de la transmission des données des rationnaires.

Le Titulaire pourra également proposer un système de portail informatique permettant la saisie des effectifs, à la demande du pouvoir adjudicateur.

Les jours scolaires, les besoins sont de l'ordre de 8350 repas quotidien et environ 4000 goûters. Ils sont décomposés ainsi :

- 3300 repas en écoles maternelles.
- 5000 repas en écoles élémentaires.
- 50 repas adultes.

Les mercredis, les besoins s'élèvent à environ 2800 repas et autant de goûters par jour (environ 2400 enfants + 400 adultes).

Pendant les périodes de vacances scolaires, les besoins s'élèvent entre 1000 et 2000 repas et autant de goûters par jour.

En complément, des statistiques de l'année 2018 sont fournies en annexe 2, afin que le Titulaire puisse évaluer les quantités annuelles de repas à fournir. Des points pourront avoir lieu avec le pôle restauration collective, pour ajuster les prévisions d'effectifs en fonction des évolutions.

1.4.2 Les commandes définitives

L'effectif réel (repas enfants, repas adultes et goûters) de chaque école est transmis chaque jour à l'assistant technique (cf § 9.1) du Titulaire par téléphone, entre 9h00 et 10h00, par le/la responsable administratif.ve de la pause méridienne.

Les événements (sorties, transferts de repas ...) ayant un impact sur l'effectif habituel seront communiqués au Titulaire au minimum 8 jours avant.

Les particularités suivantes sont à prendre en compte :

Alternatives au repas standard et repas spéciaux :

Pour les repas sans porc, un effectif à l'année est communiqué par école. Cet effectif pourra être réajusté ponctuellement. Les modifications devront être prise en compte sous une semaine.

Le même mode de fonctionnement est envisagé à partir de septembre 2020 pour la mise en place d'un repas de substitution sans viande au quotidien.

Lors des périodes d'accueils de loisirs (mercredi et vacances), plusieurs trames de menus du midi sont proposées: classiques et spéciaux. Pour les repas spéciaux, le pôle restauration collective de la Ville transmet au Titulaire la commande par mail au plus tard une semaine avant.

Visite des restaurants par les représentants de la collectivité :

Les représentants de la collectivité peuvent être amenés à déjeuner dans une école ou un accueil de loisirs. Dans ce cas, la ville de Montreuil s'engage à commander le nombre de repas nécessaire (entre 5 et 10, selon les écoles), la veille avant 10h.

Le Titulaire devra livrer le nombre de repas en barquettes adultes, individuelles.

Visite des restaurants par les parents d'élèves :

Occasionnellement, des parents d'élèves pourront également être amenés à déjeuner dans un des restaurants de la Ville. Ces derniers en feront la demande auprès du pôle restauration collective qui s'occupera de commander le nombre de repas selon les modalités décrites ci-dessus.

Partie 2 : LA PRESTATION ALIMENTAIRE

Le plan alimentaire et les menus proposés respecteront les prescriptions du présent CCTP. Ils seront conformes pour chaque catégorie de convives :

- Aux Apports Nutritionnels Conseillés pour la population française (ANC - édition 2010). Le repas de midi apporte environ 40 % des apports conseillés.
- Aux recommandations relatives à la nutrition préconisée par le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) mis à jour en août 2015.
- Les recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique dans le cadre du PNNS 2017-2021 (Programme National Nutrition/Santé).

Ces préconisations pourront évoluer selon les nouvelles recommandations. Des ajustements pourront également être proposés, si nécessaire et seront discutés lors des commissions menus.

2.1 Le plan alimentaire :

Les menus seront élaborés à partir d'un plan alimentaire établi par le Titulaire pour 4 semaines au minimum, soit 20 repas consécutifs, du lundi au vendredi, mercredi inclus. Ce plan alimentaire permettra d'offrir une alimentation variée indispensable pour garantir l'équilibre alimentaire et couvrir les besoins nutritionnels des convives.

Le plan alimentaire déclinera les deux typologies de repas envisagés : standard et sans viande (septembre 2020).

Chaque menu, pour tous les convives, comportera 4 composantes par jour, sur la base de :

- une entrée (crudité, cuité ou potage, hors d'œuvre protidique, féculents...)
- un plat protidique (viande, poisson, œuf ou équivalent végétarien)
- une garniture (légume et/ ou féculent)
- un dessert (fruit cru, fruit cuit, laitage, pâtisserie...)

OU

- un plat protidique (viande, poisson, œuf ou équivalent végétarien)
- une garniture (légume et/ ou féculent)
- un laitage (fromage, yaourt nature, petit suisse nature, fromage blanc nature...)
- un dessert (fruit cru, fruit cuit, pâtisserie...)

Spécificité pour les entrées :

Il n'est pas possible de proposer une entrée chaude (autre que la soupe) pendant la période scolaire, hormis les mercredis, sauf si un des éléments du plat principal est servi froid.

Le potage sera proposé en période hivernale, de novembre à février.

Spécificité pour le plat protidique :

Les services de viandes de bœuf et de volailles seront équitablement répartis entre le mercredi et le reste de la semaine. Les services de viande d'agneau et de veau ne seront pas proposés le mercredi, sauf durant les vacances scolaires.

En complément de l'alternative sans viande au quotidien, la Ville souhaite proposer un plat protidique végétarien, une fois par semaine à tous les convives. Cette fréquence pourra être revue à la hausse (deux fois par semaine) en cours de marché, selon les évolutions des attentes du public et l'appréciation des plats végétariens proposés.

Le repas végétarien ne devra contenir ni viande, ni poisson. Les protéines animales seront pour la plupart remplacées par des protéines végétales, tels que des légumineuses associées à des céréales complètes, le soja et complétées de laitages et d'œufs, permettant ainsi de couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants. Ce repas se devra d'être agréable et savoureux. La Ville attend des propositions du Titulaire ainsi que des conseils pour que l'appréciation des enfants soit bonne.

Spécificité pour les accompagnements

Une crudité d'accompagnement (salade verte, tomate, concombre...) sera systématiquement proposée avec les plats complets (brandade, lasagne, moussaka...).

La fréquence d'apparition des produits

La fréquence d'apparition des produits doit être respectée, quel que soit le nombre de jours.

<i>Famille de produit</i>	<i>Fréquence par cycle de 20 jours</i>
ENTREES	14
Crudités	8
Cuidités, les potages seront privilégiés de novembre à mars*	1
Charcuteries et entrées à base de viande, poisson ou œuf	1
Spécialités pâtisseries (pizza, quiche, crêpe, tarte salée...)	1
Entrées froides à base de féculents	3
PLATS PROTIDIQUES	20
Viande de bœuf dont :	3
• Rôti	1
• Sauté ou braisé	1
• Steak haché ou plat à base de viande hachée	1
Viande de veau non hachée	1
Viande d'agneau non hachée	1
Viande de porc dont :	2
• Sauté, rôti ou jambon	1
• Saucisse	1
Volaille dont :	3
• Dinde : rôti, sauté, émincé, escalope...	1
• Poulet : aiguillettes, filet, cuisse	2
Poissons dont :	6
• Filet 100 %	4
• Préparation à base de 70 % de poisson minimum	2
Aliments de substitution aux viandes et aux poissons dont :	4
• Apport protéique de substitution végétal	2
• Produit fromager	1
• Œuf	1
GARNITURES	20
Légumes verts et autres légumes	7
<i>Crudités en accompagnement de plat complet (salade verte, tomate, dés de concombre...)</i>	2
Féculents (riz, pâtes, pommes de terre...) dont	7
• Légumes secs	1
Mélange de féculents et de légumes verts	6
PRODUITS LAITIERS	18
Fromages :	8
• Fromages à pâte pressée	3
• Fromages à pâte molle ou persillée	4
• Fromages à tartiner entre 100 et 150 mg de calcium	1
<i>Fromages à pâte pressée servis en entrée composée</i>	5
Laitages (yaourt, fromage blanc, petit suisse, faisselle...)	5
• Produits nature et sucre	4
• Produits aromatisés	1
DESSERTS	13
Fruits de saison	8
Pâtisseries	2
Desserts lactés, contenant au moins 100 mg de calcium	2
Desserts à base de fruits cuits	1

*La fréquence des potages pourra être augmentée en période hivernale.

Le plan alimentaire constituera la base effective à partir de laquelle seront élaborés les menus pendant toute la période du marché.

Le plan alimentaire proposé par le Titulaire dans le cadre de son offre sera susceptible d'être ajusté à la demande de la ville de Montreuil au début de l'exécution du marché. En tout état de cause, le plan alimentaire définitif devra être adressé au/à la responsable de la restauration collective au plus tard le 2 décembre 2019.

En cas de modification ou d'évolution de ce plan alimentaire en cours de marché :

- A la demande de la ville de Montreuil : le plan alimentaire revu devra être adressé par le Titulaire à la responsable de la restauration collective par courriel au plus tard deux semaines calendaires à compter de l'émission de la demande.
- A l'initiative du Titulaire : l'accord préalable et la validation du/de la responsable de la restauration collective de la ville de Montreuil devront être recueillis. En cas de désaccord persistant entre les parties, le dernier plan alimentaire validé par le/la responsable de la restauration collective de la ville de Montreuil continuera à s'appliquer.

2.2 L'élaboration et la déclinaison des menus :

2.2.1. Les menus classiques

Les menus seront établis sur la base du plan alimentaire pour une période de 8 semaines minimum. Ils couvriront un cycle complet compris entre deux périodes de congés scolaires. Le Titulaire présentera dans son offre deux cycles de menus : printemps-été et automne-hiver.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, le Titulaire proposera des menus simples, composés de préparations goûteuses et appétissantes, adaptées aux jeunes convives, tout en respectant les recommandations nutritionnelles.

Le pain viendra compléter le repas et sera livré quotidiennement. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain livré sera ajustée selon la composition du menu du jour. La quantité de pain livrée chaque jour sera validée lors des pré-commissions des menus.

En cas de changement de menus, le Titulaire informe la Ville au plus tard 48h avant la livraison de la prestation.

La déclinaison des menus :

- Le repas standard : Les accompagnements seront dans la plupart des cas identiques aux différentes typologies de repas. Des repas froids seront proposés ponctuellement en juillet et en août. Les fruits seront précisés sur les menus.
- Les repas sans porc : Les jours où il est proposé du porc, un plat substitutif à base de volaille ou de veau est systématiquement proposé. Les produits finis seront visuellement équivalents (rôtis de porc ou de veau, sautés de porc ou de dinde...). Durant le mois de septembre, les mercredis et les vacances scolaires, les menus seront systématiquement sans porc.
- Le repas sans viande (septembre 2020) : Une déclinaison est prévue lorsque l'entrée et/ou le plat principal sont composés de viande. Dans le cas de plats complets, associant la viande et la garniture, ils seront remplacés par un plat complet de même nature, ou par un autre plat et un accompagnement similaire.
- Les menus spécifiques pour les maternelles : Des adaptations de menus pourront être demandées afin de mieux répondre aux habitudes et aux repères alimentaires des enfants scolarisés en maternelle. Les morceaux avec os, type cuisse de poulet, seront à éviter pour ce public.
- Pour les self-services : Les menus proposeront deux choix d'entrées, deux choix de laitages et deux choix de desserts, issus de la même catégorie alimentaire et nutritionnelle. Chaque choix sera proposé à parts égales, sauf si une autre répartition est décidée ponctuellement lors de la pré-commission des menus.

Le nombre de choix des selfs (élémentaires) pourra être ponctuellement diminué :

- Pendant les périodes de vacances, tous les restaurants élémentaires proposeront un seul choix de menu, afin de pouvoir fonctionner en service à table.

- Dans les cas suivants : lorsqu'un potage ou une autre entrée chaude est proposé, quand le dessert est une pâtisserie ou un fruit frais peu fréquent et limité dans la saison : fraises, cerises..., lors des repas de grève ou autres aléas...

Cette disposition sera soumise au cas par cas au/à la responsable de la restauration collective.

2.2.2 Les collations

2.2.2.1 Les goûters

La Ville demande que le conditionnement des aliments livrés pour le goûter soit majoritairement en emballage collectif.

Les goûters se décomposent de la façon suivante :

- Un produit laitier : lait (en litre), fromage à pâte pressée ou à pâte dure, laitage (yaourt, fromage blanc, petit suisse...) en pot individuel.
- Un fruit : fruit de saison (facile à consommer, sans découpe préalable), une compote sans sucre ajouté en pot individuel, du jus de fruit (en litre).
- Un produit céréalier : pain, biscuit sec, pâtisserie moelleuse, viennoiserie...
- En accompagnement du pain : chocolat, beurre, pâte à tartiner, confiture ou équivalent.

Par semaine, il est souhaité trois services de pain (un accompagné de fromage et les deux autres accompagnés d'un produit sucré : confiture, chocolat...), une viennoiserie, un service de biscuit sec ou moelleux.

Pour l'ensemble des produits proposés au goûter, une attention particulière est demandée à la teneur en sucre et en matières grasses et de veiller à des associations nutritionnellement équilibrées.

Le Titulaire devra veiller à ce que les produits proposés au déjeuner et au goûter présentent un équilibre alimentaire sur la journée.

2.2.2.2 Les matinales

Les enfants accueillis dans les accueils de loisirs à partir de 7h20 ont la possibilité de prendre une collation. Il s'agit de fournir un petit stock d'aliments avec des DDM (Date de Durabilité Minimale) longues (au minimum de 2 mois lors de la livraison).

Le stock sera composé de lait nature, de biscuits secs et de biscuits moelleux.

Le Titulaire présentera dans son offre la liste de produits pouvant être proposée pour ce temps et les fiches techniques de ces produits. La Ville souhaite proposer au moins six variétés de biscuits secs et six variétés de biscuits moelleux.

La qualité nutritionnelle de ces produits sera analysée et devra s'inscrire dans une ligne cohérente avec les autres aliments servis aux enfants.

La livraison sera faite pour une période de 1 mois sur les accueils de loisirs assurant des matinales. La commande sera transmise par le pôle restauration collective au minimum une semaine avant la date de livraison.

2.2.2.3 Les livraisons spécifiques de denrées

Des livraisons ponctuelles de denrées peuvent être demandées pour un petit-déjeuner avec les parents, un goûter festif...

Les aliments commandés sont : des 100 % jus de fruit (orange, pomme et multi-fruits) en litre, du lait demi-écrémé en litre, des mini-viennoiseries, des viennoiseries....

Les demandes concernent principalement le mercredi et les vacances scolaires. Dans le cas de « petit-déjeuner famille », les prestations sont à livrer entre 7h et 7h30.

La commande sera transmise par le pôle restauration collective au minimum une semaine avant la date de livraison.

2.2.3 Les repas spéciaux

Le Titulaire devra également être en mesure de proposer à la demande un repas de type « pique-nique » et un repas de type « trappeur ».

Les repas spéciaux sont destinés principalement aux accueils de loisirs, pour tout ou partie de leur effectif.

Sur un même accueil, le même jour, un directeur peut demander les deux choix de repas spéciaux en plus du repas classique. Les directions d'école pourront également demander ponctuellement des repas « pique-niques » en temps scolaire.

Chaque livraison de pique-niques ou de repas « trappeur » fera l'objet d'un bon de livraison spécifique, distinct des repas classiques.

Les repas spéciaux ne contiennent jamais de porc. Une alternative sans viande sera proposée pour les pique-niques et les repas « trappeurs ».

Le Titulaire proposera chaque année au mois de mars, une réunion pour valider la composition des pique-niques et des repas « trappeurs ». Lors de ce rendez-vous, une dégustation des produits entrant dans la composition des pique-niques sera prévue. La Ville souhaite proposer cinq formules différentes de pique-niques et trois formules de repas « trappeurs ».

Les pique-niques :

La Ville souhaite proposer un repas froid facile à consommer lors des sorties.

Chaque pique-nique sera composé :

- De légumes crus à consommer sans couverts (tomates cerises, bâtonnets de légumes...)
- D'un sandwich avec un apport limité en lipides
- D'un paquet de chips
- D'un fromage à pâte dure ou à pâte molle emballé individuellement
- D'un petit pain de 50 g
- D'un dessert (gourde de compote, yaourt à boire ou gâteau)
- D'une bouteille d'eau plate de 50 cl
- D'une serviette.

Les éléments composants le pique-nique seront exclusivement en emballage individuel de manière à ce que la Ville puisse répartir les repas « pique-niques » par enfant. Le Titulaire fournira des sacs individuels en matière bio-sourcée à cet effet.

Les goûters des pique-niques seront différenciés des goûters classiques pour des raisons pratiques. L'ensemble des éléments proposés pour ces goûters seront faciles à conserver à température ambiante et facile à consommer en extérieur.

En complément des pique-niques décrit ci-dessus, la Ville souhaite également proposer des pique-niques « sac à dos » pouvant être conservé à température ambiante. Le nombre de composantes est identique au pique-nique classique. Un kit couvert compostable sera prévu si le menu le nécessite. Le Titulaire proposera un seul choix pour cette typologie de pique-nique.

Il pourra être demandé un horaire de livraison spécifique pour les pique-niques.

Les repas « trappeurs » :

La Ville souhaite proposer des repas de type « barbecue », principalement sur la période d'avril à octobre.

Ces repas seront composés : d'une entrée froide à base de crudité et de fromage, d'une viande ou d'un poisson à griller, d'une salade froide à base de féculents et d'un légume à griller et d'un dessert « festif ».

2.2.4 Les repas thématiques

Pour créer une dynamique autour de l'alimentation et faire du temps de repas un moment de convivialité et d'apprentissage, le Titulaire s'engage à proposer des repas thématiques déclinés de la façon suivante :

- Les repas à thème
- Les repas « fêtes calendaires »
- Les repas à thème sur les périodes de vacances

Le Titulaire fournira au service de restauration en janvier ou en début d'année scolaire un calendrier annuel des repas thématiques prévus.

Les supports de communication et les kits de décoration seront validés lors de la pré-commission des menus.

La Ville souhaite que le logo du Titulaire soit le plus discret possible sur les supports de communication.

Les repas « à thème » pour faire découvrir des cultures culinaires régionales ou internationales, notamment des plats traditionnels végétariens de divers pays, introduire des thématiques ludiques ou décliner l'actualité. Le Titulaire proposera pour ces occasions un repas avec des plats originaux.

Des supports de communication pédagogiques adaptés aux enfants seront mis à disposition des agent.e.s de restauration et des équipes éducatives dans le but de relayer la thématique auprès des enfants.

La fréquence des repas « à thème » est fixée à une fois par mois. Les repas proposés dans ce cadre seront différents chaque année pendant la durée du marché.

Les repas « fêtes calendaires » permettent de transmettre aux enfants le goût des traditions festives et culturelles. Les fêtes calendaires suivantes seront mises à l'honneur : rentrée, fête de fin d'année, galette des rois, crêpes, printemps et fin d'année scolaire. Le Titulaire proposera pour ces occasions un repas amélioré.

Des kits de décoration seront prévus pour les salles de restaurant. Pour le repas de fin d'année, des sets de table colorés et des serviettes assorties seront livrés dans les restaurants scolaires.

Les repas à thème pendant les vacances scolaires permettent aux accueils de loisirs d'organiser des temps forts. Le thème sera défini avec la direction de l'Enfance pour chaque période de vacances, à minima, deux mois à l'avance. Les thématiques envisagées pour ces repas sont repas américain, raclette...

Le Titulaire proposera pour ces repas des plats particulièrement appréciés par les enfants. La fréquence des repas « à thème » est fixée à une fois par période de petites vacances et à deux fois sur les vacances d'été.

2.2.5 Les repas spécifiques en cas de problématique de santé

Les problèmes de santé (allergies, intolérances alimentaires, pathologies chroniques...) nécessitant une prise en charge spécifique et selon les cas une adaptation de l'alimentation doivent être signalés dès l'inscription de l'enfant au service de restauration. Afin d'assurer un accueil adapté et sécurisé pour ces enfants, un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) est mis en place.

Le Titulaire n'intervient à aucun moment dans ce type de prestation.

Le règlement européen INCO du 13 décembre 2014 et son décret d'application en France en date du 17 avril 2015 demandent aux restaurateurs d'informer les consommateurs sur la présence des 14 allergènes majeurs présents dans les menus servis. Le Titulaire identifiera de manière claire et lisible ces allergènes dans les plats proposés, de manière à ce que les équipes éducatives et techniques puissent les exploiter dans le cadre des préconisations des PAI.

Le Titulaire se conformera au dispositif qu'il aura présenté dans son offre.

2.3 Les modalités de validation des menus et des prestations servies :

2.3.1 La pré-commission des menus

Les menus seront présentés à la Ville dans le cadre d'une pré-commission des menus. Cette pré-commission réunit le pôle restauration collective, des agent.es référent.es restauration, des représentant.es du service Temps de l'enfant de la Direction Enfance et les représentant.e.s du Titulaire.

Le Titulaire transmettra par mail à la Ville, au moins 15 jours avant la date de la pré-commission, les éléments suivants :

- Le cycle de menu à valider. Cette trame de menu fera apparaître : les produits de proximité, la gamme des produits, les éléments à couper par les agents et l'élément de décoration.
- Le détail du programme thématique et des supports associés, en vue de leur transmission aux équipes pédagogiques pour relais auprès des enfants.
- Les fiches techniques des nouveaux produits et des nouvelles recettes apparaissant dans les menus à valider.

Le cycle de menu intégrant les modifications validées lors de la pré-commission sera transmis à la ville de Montreuil sous 8 jours.

Le Titulaire communiquera à la Ville, dès la mise en place du marché, un document regroupant la composition des salades composées, des soupes, des sauces...

2.3.2 La commission des menus

La commission des menus est composée de l'élu.e en charge de l'Éducation et de l'Enfance, du/de la directeur.trice de l'Éducation, du/de la responsable du service Propreté des bâtiments, du/de la responsable de la restauration collective, des représentant.es des parents d'élèves élus, des représentant.e.s de la Direction Enfance et des représentant.es du Titulaire (en particulier son/sa responsable de production et son/sa diététicien.ne).

Cette commission se réunit sur invitation du/de la responsable de la restauration collective. Une invitation est transmise aux personnes compétentes au plus tard un mois avant l'échéance fixée.

Cette réunion se tient 1 fois tous les 2 mois. Elle a pour objectif :

- De faire le point sur l'exécution du marché sur la base des fiches d'anomalie transmises par les équipes de la Ville et les compte-rendus de visites sur sites pour définir des actions correctives dans une optique d'amélioration continue de la prestation.
- De valider les menus des 2 mois à venir, de présenter les nouvelles animations et de faire le point sur les supports de communication associés.

Chaque « commission menus » donnera lieu à la rédaction, d'un compte-rendu faisant apparaître notamment :

- Les points évoqués, les réponses apportées et les décisions prises.
- Le plan d'action daté. Un retard dans l'exécution du plan d'action pourra générer des pénalités.

2.3.3 La commission restauration

Elle réunit les mêmes interlocuteurs que la commission des menus. Cette réunion se tient une fois par trimestre.

Des thématiques spécifiques seront abordées. Il pourra être demandé au Titulaire de participer à la mise en place et à l'animation du thème en fonction de ses compétences.

2.4 La communication des menus :

Les parents d'élèves et les convives sont informés à l'avance des menus proposés.

La Ville souhaite présenter les menus par semaine.

Les informations suivantes figureront sur le cycle de menus :

- Les dates.
- Les menus pour chaque typologie de repas (standard, sans porc et sans viande).
- Les fruits prévus.
- Les goûters.
- La dénomination explicite et précise de chacun des plats servis, sans mention de marque.
- Un marquage spécifique et légendé permettant d'identifier facilement les produits de proximité, les produits labellisés et les produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable.
- Les repas thématiques.

La Ville envisage de participer à l'expérimentation de l'affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus selon le décret n°2019-325 du 15 avril 2019.

La Ville souhaite que le Titulaire communique pour les produits utilisés :

- La catégorie mentionnée à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime
- Le nom du fournisseur des produits
- Le lieu de production
- Le mode de transformation des produits
- Les informations nutritionnelles

Le Titulaire présentera un modèle de menu intégrant l'ensemble de ces éléments dans son offre.

Les menus sont communiqués aux familles sous différents formats :

- Par voie d'affichage à l'entrée des établissements : Le Titulaire imprimera les menus hebdomadaires en couleur, sur la base du nombre d'exemplaires défini en début de marché (en moyenne 3 exemplaires sont prévus par site). Ce nombre pourra être ajusté en cours d'exécution en fonction de l'évolution du nombre d'écoles et de l'organisation de la restauration. Les impressions couleur des menus validés seront transmis à la Ville au moins 15 jours avant le début de la prestation. Les menus seront transmis par la Ville aux agent.e.s de restauration pour affichage.
- Via le site internet de la Ville : Le Titulaire communiquera le cycle de menus par mail au pôle restauration collective qui se chargera de la mise en ligne des menus.
- Via le journal municipal : Le pôle restauration collective se chargera de la mise en forme des menus pour ce support.

Partie 3 : LA CONTINUITÉ DU SERVICE PUBLIC

La continuité de service public implique l'absence d'interruption de la prestation, quelles que soient les circonstances extérieures.

Les modalités de mise en œuvre concrète des différents dispositifs proposés par le Titulaire dans son offre ou décrits dans le présent article seront affinées en phase d'exécution du marché en lien avec le/la responsable de la restauration collective.

3.1 Les repas de secours des écoles :

3.1.1. La mise en place

Le Titulaire devra livrer, dès les premiers jours du marché, sur chaque école, un stock de secours permettant de pallier à tout cas de force majeure venant perturber les livraisons. Il correspond pour chaque site à l'effectif d'une journée standard.

Le « menu de secours » permet la distribution aux enfants d'un repas complet. Il s'agira de produits de longue conservation (sauf des boîtes de conserves métalliques) pouvant être stockés en réserve sèche.

Le « menu de secours » comprend une entrée, un plat principal et un dessert. Les composantes à base de fruits ou de légumes seront issues de l'agriculture biologique.

La Ville souhaite proposer à minima trois menus de repas de secours, de manière à pouvoir alterner les repas proposés aux enfants.

Des barquettes vides afin de mettre en chauffe les repas de secours (cf § 6.1), en fonction des besoins de chaque restaurant scolaire, seront livrées en même temps et dans un emballage de protection.

Le Titulaire présentera dans son offre les fiches techniques des produits des différents menus.

3.1.2. Le renouvellement

Le stock de secours sera renouvelé après chaque utilisation et en fin de date de péremption. Avant chaque remise à niveau du stock de secours la Ville indiquera quel menu elle souhaite mettre en place.

Un inventaire de ce stock sera transmis périodiquement au Titulaire. Il veillera à ce que le stock soit complet. Le stock de secours devra être remis à jour sous une semaine après la transmission de l'inventaire.

Le « menu de secours » ne pourra être utilisé, en remplacement du tout ou partie du menu du jour, qu'après validation de la Ville. En cas d'utilisation du menu de secours suite à une insuffisance du Titulaire, l'assistant technique du Titulaire prendra les dispositions pour renouveler le stock dans le même délai.

Le repas de secours sera facturé au moment de l'utilisation. Le prix défini pour le repas de secours sera facturé si tout ou partie du repas de secours est utilisé pour compenser un manque en livraison initiale ou lors des réajustements.

3.2 Le repas de secours froid :

En complément des repas de secours mis en place dans les écoles, la Ville souhaite mettre en place un repas de secours froid ne nécessitant aucune remise en température pour pallier aux pannes de matériel ou aux pannes électriques de dernière minute.

Le « repas de secours froid » comprend une entrée, un plat principal et un dessert en conditionnement individuel. La composition et le conditionnement seront validés par la Ville.

Ce repas sera mis en place pour 500 convives et sera stocké à Montreuil (le lieu de stockage sera précisé ultérieurement).

Ce stock de secours sera facturé au moment de sa mise en place.

3.3 Les repas en cas de grève des agents municipaux ou de l'Éducation nationale :

Selon les circonstances, la ville de Montreuil se réserve le droit de mettre en œuvre différents dispositifs :

- Réadapter les prestations prévues (repas et goûter), en vue du service d'un repas unique, chaud ou froid et d'un goûter ne nécessitant pas de préparation. Ce menu ne comportera pas de viande et sa composition sera définie entre les parties au minimum une semaine avant la date de la grève. Les produits qui auraient déjà été commandés pourront éventuellement être servis les jours suivants la grève sur validation du/de la responsable de la restauration.
- Réajuster les effectifs à la baisse ou envisager la fermeture de sites si la restauration ne peut être assurée. Ces données seront communiquées au Titulaire selon les délais suivants :

<i>Jour de grève</i>	<i>Délai limite d'information du Titulaire</i>
Lundi	Jeudi de la semaine précédente, avant 14 h
Mardi	Vendredi de la semaine précédente, avant 14 h
Mercredi	Lundi, avant 14 h
Jeudi	Mardi, avant 14 h
Vendredi	Mercredi, avant 14 h

En cas d'effectifs prévisionnels supérieurs à la consommation réelle, les pertes seront imputables à la ville de Montreuil. Dans tous les cas, la préparation des jours de grève se fera en collaboration étroite avec le pôle restauration collective.

3.4 En cas de problèmes impactant la ville de Montreuil :

Cette situation fait état des problèmes matériels (four en panne, armoire réfrigérée hors service, ascenseur en panne...), coupure d'électricité, inondation...

Le Titulaire devra être en mesure de proposer un appui technique et organisationnel permettant de garantir un service de repas le jour même, en toutes circonstances et pour tous les convives.

Si nécessaire, la tournée de livraison pourra être modifiée afin de livrer le plus tardivement possible l'école qui présenterait un problème de réfrigération.

En cas de difficulté, impactant la restauration sur plusieurs jours, la Ville souhaite pouvoir réadapter les prestations prévues (repas et goûter), par un repas froid, en limitant les préparations sur site, en adaptant les conditionnements.... La composition et les ajustements de ces menus seront définis entre les parties. La Ville souhaite que les prestations puissent être mise en place sous 48h au maximum.

3.5 En cas de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant le Titulaire :

En cas de mouvement social chez le Titulaire ou de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant ses outils de production, de stockage ou de livraison, le Titulaire informera sans délai, le pôle restauration collective de la Ville.

Le Titulaire décrira dans son offre les moyens qu'il met en œuvre dans ce cadre.

En cas de force majeure, la Ville pourra utiliser les repas de secours pour assurer le premier service du midi suivant l'évènement. Le Titulaire prendra par contre toutes les dispositions pour proposer un goûter complet aux enfants.

Dès le lendemain, le Titulaire s'engagera à livrer à ses frais des prestations adaptées à tous les publics de telle manière à assurer les repas et les goûters sur l'ensemble des sites. Ces prestations ne pourront pas être stockées sur les sites municipaux.

Partie 4 : LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET LA PRÉPARATION DES PLATS

La Ville entend développer une alimentation de qualité et durable tout au long du marché. Dès le démarrage du marché, elle souhaite aller plus loin que la loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018, en ce qui concerne la proportion de 50 % de produits de qualité et durable.

Les exigences du présent CCTP constituent le point de départ pour la ville de Montreuil :

- 56 composantes sur 20 déjeuners issus de l'agriculture biologique (hors pain).
- 8 composantes sur 20 goûters issus de l'agriculture biologique (hors pain).
- L'ensemble du pain issu de l'agriculture biologique.
- L'ensemble des volailles et le jambon de qualité Label Rouge.
- La proportion de produits (fromages, produits céréaliers...) portant un signe ou une mention identifiée comme favorisant la qualité des produits ou la préservation de l'environnement.

Le Titulaire précisera dans son offre son positionnement au démarrage du marché, par rapport à la loi EGalim, à travers l'annexe 3.7.

La Ville a pour objectif d'augmenter de 5 % par an la part de l'alimentation durable, par rapport au seuil de départ. Le Titulaire présentera un plan de progrès, sur toute la durée du marché, correspondant à l'objectif de la Ville.

En complément, le Titulaire présentera dans son offre les modalités de transmission des informations relatives à la part des produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durable.

4.1 La qualité et l'origine des produits :

La Ville souhaite mettre très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation, la plus large possible, de produits de terroir et locaux.

Le Titulaire devra utiliser en priorité des produits frais de catégorie 1 et de saison, y compris les légumes de catégorie 4 épluchés, éboutés. Les produits déjà élaborés par l'industrie agro-alimentaire sont à limiter.

Les circuits courts d'approvisionnement seront également privilégiés. Il sera demandé la fourniture d'un catalogue de fournisseurs afin d'apprécier l'offre locale des aliments bruts. La volonté de voir un partenariat fort s'établir entre le Titulaire et quelques agriculteurs d'Île-de-France est formulée.

Les engagements sur la qualité et l'origine des produits utilisés par le Titulaire sont présentés en annexe 3.

4.2 Les fréquences d'introduction des produits issus de l'agriculture biologique :

Pour la validation des menus, le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique s'applique non en valeur mais en nombre de composantes par semaine.

Afin d'atteindre un taux de présentation de 70 % de denrées issues de l'agriculture biologique pour le déjeuner, il est demandé que par cycle de 20 jours, 56 composantes BIO (entrée, accompagnement, produit laitier ou dessert) soient servies avec au minimum deux par jour.

Les composantes biologiques seront variées et de saison (cf annexe « calendrier des saisonnalités »). Une attention particulière sera portée sur les produits végétaux consommés crus et les produits céréaliers complets. Toutes les composantes du plat seront issues de l'agriculture biologique (ingrédient principal, vinaigrette, accompagnement...).

La Ville souhaite intégrer 14 composantes issues de l'agriculture biologique par semaine, réparties comme suit :

- 8 fruits et légumes BIO par semaine
- 3 féculents BIO par semaine en entrée ou en accompagnement
- 3 desserts ou produits laitiers BIO par semaine

Les plats protidiques pourront également être d'origine biologique, ils se substitueront à une composante BIO du repas.

La Ville souhaite aussi intégrer deux composantes issues de l'agriculture biologique au goûter, sous la forme de 2 fruits en privilégiant les fruits crus.

En complément, le pain sera systématiquement issu de l'agriculture biologique pour les repas et les goûters.

Les engagements sur l'origine et la variété des produits issus de l'agriculture biologique utilisés par le Titulaire sont présentés en annexe 3.

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être prioritairement acquis auprès de coopératives de producteurs. Les exigences du label AB français ou celui de l'agriculture biologique de l'Union Européenne sont présumées satisfaire aux exigences de l'acheteur public, qui accepte, en outre, toute autre certification équivalente.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique et préciser l'organisme certificateur.

Le Titulaire décrira également ses engagements et sa politique en terme de développement durable ainsi que les missions réalisables en partenariat avec la Ville.

4.3 Les fréquences d'introduction des produits issus du commerce équitable :

Le Titulaire s'engage à introduire régulièrement dans ses menus des produits respectant les critères internationaux du commerce international définis par FLO (Fairtrade Labelling Organisation), IFAT (International Fair Trade Association) ou équivalent.

La Ville souhaite proposer des produits issus du commerce équitable à raison d'une fois par mois au minimum, avec une exigence de qualité et de variété.

Le Titulaire s'assurera que ces produits font l'objet d'un étiquetage certifiant qu'ils sont issus du commerce équitable.

En outre, le Titulaire s'engage à apporter la preuve de ces certifications sur simple demande du pôle restauration collective de la Ville.

Les engagements sur l'origine et la variété des produits issus du commerce équitable utilisés par le Titulaire sont présentés en annexe 3.

4.4 Les prescriptions spécifiques par famille de produit :

Les spécifications techniques relatives aux produits énumérés dans le présent article ont vocation à s'appliquer à l'ensemble des denrées utilisées par le Titulaire lors de la préparation des repas.

Lorsqu'il n'existe pas de dispositions réglementaires ou contractuelles pour un produit ou une famille de produits, le Titulaire du marché devra se conformer au moins au guide de bonnes pratiques qui ont cours dans la profession.

Produits	Prescriptions spécifiques
<i>Tous types de viandes</i>	<p>Les viandes proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal.</p> <p>Les viandes utilisées seront des viandes fraîches conditionnées sous vide (à l'exception des steaks hachés).</p> <p>Les viandes ou préparations à base de viande renfermant des protéines végétales sont proscrites.</p> <p>Toutes les viandes seront d'origine française.</p>
<i>Viandes bovines</i>	<p>La viande de bœuf sera 100 % muscles. Le Titulaire fournira exclusivement de la race à viande.</p> <p>Les steaks hachés seront surgelés, garantis pur bœuf 100 % muscle et auront une teneur en matière grasse inférieure ou égale à 12 % au maximum. Il en sera de même pour les viandes hachées égrenées.</p>
<i>Viande d'agneau</i>	<p>Les merguez contiendront un minimum de 70 % de viande (agneau, veau ou bœuf).</p>
<i>Viandes de volaille</i>	<p>L'ensemble des volailles seront de qualité Label Rouge.</p> <p>Les beignets de poulet (nuggets) et les cordons bleus sont exclus des trames de menu.</p>
<i>Viandes de porc</i>	<p>Le jambon cuit sera de qualité Label Rouge, sans couenne.</p> <p>Les saucisses devront être de qualité supérieure avec un taux de matière grasse ne dépassant pas 30 %.</p>
<i>Œufs et ovo-produits</i>	<p>Les œufs frais porteront le code FR et l'estampille des classes d'élevage 0 ou 1. Les ovo-produits devront être frais et seront fabriqués à base d'œufs respectant ces mêmes classes d'élevage. Les produits surgelés sont proscrits.</p> <p>Les œufs durs écalés ou pochés prêts à l'emploi devront être conditionnés sous atmosphère protectrice, garantis sans adjonction de conservateurs chimiques et non saumurés.</p> <p>Les omelettes fraîches semi-élaborées devront être conditionnées sous atmosphère contrôlée.</p>
<i>Poissons et produits de la pêche</i>	<p>Les poissons seront exclusivement issus de filières durables de pêche.</p> <p>La gamme d'espèces proposées devra donc être aussi variée que possible.</p> <p>Tous les poissons et autres produits de la mer seront frais ou surgelés, garantis sans arête et sans peau (à l'exception du thon, de la sardine et du maquereau qui pourront être appertisés).</p> <p>Les poissons proposés seront issus de pêche d'origine Atlantique ou Méditerranée. Les produits issus de pêche d'origine asiatique ne sont pas autorisés.</p> <p>Le poisson devra être proposé en filet, pavé ou steak.</p> <p>Pour les produits enrobés (pané, meunière...) la proportion de poisson sera au minimum de 70 %. Les produits à base de poissons reconstitués (nuggets, moulé de filets...) sont prohibés.</p> <p>Les préparations à base de poisson renfermant des protéines végétales sont proscrites.</p> <p>La liste et l'origine des poissons utilisés par le Titulaire sont présentés en annexe 3.3.</p>
<i>Fromages</i>	<p>Le Titulaire proposera une variété, la plus large possible, de fromages de qualité et à maturité optimale. Les fromages seront préparés à partir de lait pasteurisé ou subiront à minima une opération thermique au cours de leur fabrication.</p> <p>La liste et les labels des fromages (Label Rouge, Agriculture Biologique, AOC, IGP...) utilisés par le Titulaire sont présentés en annexe 3.4.</p> <p>La découpe ou semi-découpe des fromages sera effectuée en unité de production (les entames seront écartées), en portions de tailles et de formes régulières. La découpe des fromages de petits formats pourra être réalisée en office. Les fromages emballés individuellement ne seront pas acceptés, sauf accord préalable de la Ville.</p> <p>Un même fromage ne pourra être présenté plus de 3 fois en 20 jours (goûters compris).</p>

Produits	Prescriptions spécifiques
<i>Produits laitiers</i>	<p>Les yaourts proposés devront avoir été élaborés avec du lait partiellement écrémé ou entier selon les préparations. Ils seront proposés majoritairement naturels et accompagnés d'une dosette de 5 g de sucre. Les laitages aromatisés ne devront pas dépasser 10 % de sucres ajoutés.</p> <p>Les petits suisses, les fromages blancs, les yaourts de brebis seront proposés selon les mêmes modalités que les yaourts, incluant une teneur en matières grasses de 20 à 40 %.</p> <p>Les crèmes desserts, liégeois, mousses, flans... seront exempts de gélatine animale.</p>
<i>Lait</i>	Il sera UHT et ½ écrémé. Il pourra être proposé du lait ½ écrémé aromatisé.
<i>Fruits</i>	<p>Les fruits frais proposés seront impérativement de saison et servis à maturité. Les fruits proposés crus seront de préférence issus de l'Agriculture Biologique.</p> <p>Les fruits seront majoritairement d'origine France. Les fruits exotiques importés (ex : bananes) seront de préférence issus du commerce équitable.</p> <p>Un fruit ne peut être proposé qu'une fois au déjeuner et une fois au goûter sur une même semaine.</p> <p>Les compotes seront sans sucres ajoutés.</p> <p>Le Titulaire sera attentif à la teneur en sucre ajouté des fruits au sirop, celle-ci ne devra pas excéder 15 %.</p>
<i>Légumes</i>	<p>Les légumes frais seront favorisés, y compris pour l'accompagnement. Ils respecteront impérativement la saisonnalité.</p> <p>Les légumes proposés crus seront de préférence issus de l'Agriculture Biologique.</p> <p>Des potages seront proposés en période hivernale (novembre à février). Ils seront à base de produits frais ou surgelés. Ils devront correspondre à un apport de légumes au minimum de 70 %.</p> <p>Les mélanges de légumes et féculents et les purées de légumes sont constitués à minima de 50 % de légumes.</p>
<i>Pains et viennoiseries</i>	<p>Le Titulaire s'adresse aux artisans boulangers pour l'approvisionnement du pain et des viennoiseries. Les produits devront être de qualité artisanale, frais du jour et croustillant.</p> <p>Le pain sera exclusivement issu de l'Agriculture Biologique. Le pain majoritairement proposé, sera composé exclusivement de farine de blé panifiable type 80 moulue à la meule de pierre, d'eau filtrée et de sel marin non raffiné et sera fermenté à l'aide de pur levain.</p> <p>Le Titulaire proposera à minima trois variétés de pains pour les repas et les goûters par semaine. Pour les pique-niques, il sera prévu des pains individuels de 50 g.</p> <p>La liste des pains sera présentée en annexe 3.5.</p> <p>Le Titulaire proposera pour la mise en place du marché une dégustation des différents pains.</p> <p>Le Titulaire pourra solliciter plusieurs boulangeries pour assurer la livraison du pain sur l'ensemble de la Ville et assurer la livraison pour tous les jours de fonctionnement. Dans le cadre de ses actions éducatives, la Ville souhaite mettre en place des visites et des rencontres avec le boulanger fournissant le pain.</p> <p>Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, la quantité de pain sera ajustée en fonction de la composition des menus du jour.</p>
<i>Pommes de terre</i>	Les purées seront majoritairement élaborées à partir de pommes de terre fraîches.
<i>Produits céréaliers</i>	<p>Des variétés multiples de féculents (pâtes, riz, semoule, boulghour, quinoa...) devront être proposées. Pour les céréales, le recours à référentiels de qualité et d'origine officiels (Agriculture Biologique, AOC, IGP...) devra constituer un critère essentiel de sélection des produits.</p> <p>Les céréales semi-complètes ou complètes seront systématiquement issus de l'Agriculture Biologique.</p>

Produits	Prescriptions spécifiques
<i>Légumes secs</i>	Une large variété de légumes secs devra être proposée. L'ensemble des légumes secs devront provenir d'un SIQO (signe d'indication de la qualité ou de l'origine) ou être BIO ou les deux.
<i>Matières grasses</i>	Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement et la cuisson seront sélectionnées en fonction de leur richesse et de leur diversité en acides gras mono et polyinsaturés. Les sauces et jus seront variés, goûteux et adaptés aux enfants. Les denrées contenant de l'huile de palme sont exclues.
<i>Produits sucrés</i>	Le Titulaire veillera à proposer une diversité de produits pour le sucre. Chocolat et pâte à tartiner de préférence issus du commerce équitable. La pâte à tartiner ne contiendra pas d'huile de palme.
<i>Jus de fruits</i>	Les jus de fruits seront 100 % pur jus.

Les plats préparés issus de l'industrie agroalimentaire ne seront autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière explicite la composition des plats. Si le plat contient de la viande, la provenance de la viande incorporée devra être indiquée. Le pôle restauration collective validera toutes les fiches techniques préalablement au service des enfants. Les plats cuisinés, pâtisseries... seront impérativement décongelés lors de leur livraison.

Dans le cas d'un produit référencé non satisfaisant, le Titulaire s'engage à rechercher un autre fournisseur pour ce même produit.

Les produits et dérivés contenant des OGM sont strictement interdits.

4.5 Les grammages :

Il est demandé au Titulaire de respecter les grammages figurant dans la partie 10 du présent CCTP.

Le Titulaire sera associé et impliqué pleinement dans toutes démarches visant à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dans cette optique, il veillera à proposer des menus simples, des préparations goûteuses et variées. Il pourra en outre faire des propositions pour adapter les grammages en vue de diminuer le gaspillage dans l'assiette.

4.6 La production des plats :

Les procédés de fabrication des repas devront être conformes à la réglementation en vigueur relative à la restauration collective. Le Titulaire décrira sa politique, sa philosophie et les moyens mis en œuvre concernant l'hygiène et la sécurité.

Le Titulaire précisera dans son offre les moyens humains et la liste du matériel disponible pour les différents secteurs de préparation des repas : préparations froides, préparations chaudes et conditionnement.

Dans l'objectif de se conformer à la loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018, la Ville souhaite que les contenants alimentaires de cuisson ne soient pas en matière plastique et ce dès le démarrage du marché.

Une attention particulière sera apportée aux qualités organoleptiques des préparations. Les aliments doivent avoir une texture variée. L'accumulation de préparations moulignées et d'aliments hachés est à éviter.

Les temps de cuisson doivent tenir compte des temps de remise en température de manière à obtenir un produit final cuit à point.

La présentation des plats sera soignée incitant ainsi les jeunes convives à goûter et à mieux consommer. Le Titulaire s'engage à valoriser ces préparations par des éléments de décoration. Un élément d'accompagnement sera prévu par jour pour une des composantes du menu : entrée, plat, dessert...

Ces éléments seront proposés à part, permettant aux agent.e.s de restauration de valoriser les préparations. Ils seront prévus sur le menu et validés lors de la commission des menus. Les bons de livraison du jour devront également les mentionner. Si de la salade verte est proposée en décoration, le Titulaire prévoira obligatoirement son assaisonnement.

Le Titulaire précisera dans son offre la liste des produits pouvant être proposés en décoration.

4.7 Les préparations réalisées en office :

Les préparations réalisées dans les restaurants scolaires sont les suivantes :

- Décontamination des fruits et légumes crus.
- Découpe des tomates.
- Préparation et découpe de certains fruits.
- Assaisonnement des crudités.
- Découpe de certains fromages (petits formats uniquement).
- Tranchage du pain, des gâteaux...
- Décoration des plats.

Il est à noter, qu'aucun déboîtage ne pourra être réalisé dans les restaurants scolaires.

La liste des éléments du menu susceptibles d'être découpés par la Ville (fromages notamment) fera l'objet de la validation de la responsable de la restauration collective.

Pour faciliter le travail des agent.e.s sur site, le Titulaire mettra en place pour chaque office un support présentant : des techniques de découpe selon les produits, un mémento sur les produits à couper sur site, les temps de remise en température... Un accompagnement sur le terrain et des supports de communication seront mis en place, tout particulièrement, lors de la mise en place de nouveaux produits ou de nouvelles recettes.

4.8 Les modalités de suivi et de contrôle :

4.8.1 Le suivi et le contrôle des spécifications techniques des denrées

En début d'exécution du marché, le Titulaire précisera au/à la responsable de la restauration collective les procédures de contrôle garantissant la conformité et la qualité sanitaire des produits livrés. A ce titre, il s'engage à :

- Réaliser, selon son analyse des risques, des autocontrôles réguliers du producteur au consommateur.
- Mettre en place des procédures fiables de traçabilité avec leur propre chaîne d'approvisionnement.

Le Titulaire s'engage en matière de sécurisation des aliments. Il devra fournir la veille du jour de livraison avant midi, les éléments de traçabilité permettant de vérifier l'origine et la qualité de tous les aliments entrant dans la composition du menu.

Le Titulaire s'engage à apporter les justificatifs complémentaires des garanties qualitatives sur simple demande. Les fiches techniques transmises à la demande de la Ville permettent de vérifier la conformité des spécifications relatives aux approvisionnements de denrées. Sur ces fiches techniques figureront notamment la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits et les apports nutritionnels pour 100 g de produit, ainsi que la liste des allergènes. En cas de modification des produits utilisés, les nouvelles fiches techniques devront être communiquées au/à la responsable de la restauration collective de la Ville, 15 jours avant le premier service.

Il sera également transmis, sur simple demande de la Ville au Titulaire, les bons de livraison et/ou les factures des denrées alimentaires entrant dans la composition des prestations servies, spécifiant les fournisseurs et/ou les producteurs, les quantités commandées, ainsi que les éléments de traçabilité pour les viandes de la naissance à l'abattage.

Le Titulaire communiquera un affichage informatif sur l'origine des viandes bovines à chaque service et dans chaque site de restauration conformément aux recommandations du décret du 17 décembre 2002.

4.8.2 Le suivi et le contrôle de la préparation des plats

Le Titulaire fera état auprès de la Ville de la conformité de son unité centrale de production et de l'ensemble de sa prestation au regard du Paquet hygiène : règlement CE 178/2002, complété des règlements 852/2004 et 853/2004.

Le Titulaire fournira chaque mois, 4 résultats des analyses micro biologiques qui ont été faites dans l'unité de production et correspondant aux prestations de la Ville. Elles seront remises au/à la responsable de restauration, accompagnées d'un commentaire ou d'un plan d'action si nécessaire.

Les comptes-rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le Titulaire que par les services compétents de l'État sont systématiquement transmis à la Ville dès qu'ils sont connus.

Partie 5 : LA MISE A DISPOSITION D'ÉQUIPEMENTS ET DE MATÉRIEL

Les prestations, objet du présent article, sont réputées incluses dans les prix des repas au titre des services associés.

5.1 La mise à disposition de matériel :

La Ville souhaite continuer à proposer de la soupe en période hivernale (de novembre à mars). L'ensemble des offices ne dispose pas de four avec une capacité suffisante pour la remise en température d'une entrée chaude et d'un plat chaud. La Ville souhaite que le Titulaire puisse mettre à disposition de l'ensemble des offices de la Ville, le matériel permettant la remise en température de la soupe.

Le Titulaire décrira le matériel mis à disposition pour le service de la soupe.

L'ensemble de ce matériel est mis à disposition des sites avant le démarrage de la prestation. Un renouvellement de matériel est à assurer en cas d'usure. En cas d'évolution des effectifs, du matériel complémentaire pourra être demandé sans frais supplémentaire.

5.2 La livraison de consommables non-alimentaires :

Le Titulaire livrera dans les offices des masques, des charlottes (dont des charlottes spécifiques pour les cheveux volumineux), des sur-chaussures et des gants, en quantités suffisantes pour satisfaire à la réalisation du service (y compris des gants sans latex pour le personnel allergique). La livraison aura lieu tous les deux mois, un planning de livraison sera défini pour l'année. Le Titulaire veillera à ne pas livrer des volumes trop importants car les espaces de stockage sont limités. En complément, des commandes ponctuelles seront possibles. Le délai maximum de livraison sera de 8 jours.

Le Titulaire prévoira également des kits visiteurs sur chaque site pour le personnel de passage, en visite.

Le Titulaire livrera également des serviettes de table à usage unique pour les élémentaires uniquement. Les serviettes seront en double plis blanches, sans logo, dimension 15x15 cm. Des serviettes en matériaux recyclés seront préférées.

La Ville ne mettra aucun espace de stockage à disposition du Titulaire.

Partie 6 : LES CONDITIONNEMENTS

La Ville souhaite anticiper, dès le démarrage du marché, l'application de l'article 28 de la loi dite « EGalim » du 30 octobre 2018, qui dispose qu' « il est mis fin à utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique ».

6.1 Le choix des contenants :

La Ville souhaite que l'ensemble du repas, les préparations chaudes et les préparations froides, soit conditionné dans des barquettes sans plastique. Les offices n'étant pas équipées pour utiliser des contenants inertes comme le verre et l'inox, la Ville s'oriente vers le passage intégral en barquettes en matériau biosourcé et biodégradable.

Le Titulaire transmettra dans son offre la fiche technique des barquettes, celle-ci détaillera notamment la composition précise, permettant de vérifier l'absence de plastique. Elle devra garantir la sécurité sanitaire et les meilleures conditions de transport et de réchauffe des plats, sans aucune altération des produits destinés à être consommés.

En outre, dans une optique d'amélioration continue du service de restauration, le Titulaire assurera une veille permanente quant à l'évolution des contenants (acteurs en présence, avancées techniques, réglementaires et sanitaires, ...). Il rendra périodiquement compte de ces évolutions à la Ville.

La Ville est prête à envisager en cours de marché la mise en place d'autres types de conditionnement comme des contenants réutilisables inertes (verre, inox...).

Cette mise en place nécessitera au préalable une étude approfondie de l'ensemble des impacts sur le fonctionnement de la restauration collective.

La mise en place de ces nouveaux conditionnements se fera de manière progressive.

6.2 Les modes de conditionnement :

Toutes les préparations devront être conditionnées dans les formats suivants :

- Maternelles : barquettes multi-portions de 8 parts.
- Élémentaires en service à table : barquettes multi-portions de 6 parts.
- Élémentaires en self : barquettes multi-portions de 6 parts ou un autre format plus grand à valider au préalable avec la responsable de la restauration collective.
- Adultes : barquettes individuelles.
- Réajustement des repas enfant : barquettes individuelles pour tous les éléments du menu.

Les entrées, les fromages et les desserts pourront être conditionnés en barquettes multi-portions de 20 ou de 30 portions. Le Titulaire veillera à indiquer le nombre de portion sur la barquette. Il ne sera pas accepté de barquettes au poids ni de barquettes regroupant plusieurs catégories de convives si le grammage est différent.

Afin de rentrer dans les fours, la hauteur des barquettes ne devra pas excéder 52 mm.

Les barquettes en aluminium seront tolérées pour certaines préparations nécessitant une cuisson dans le contenant de livraison, le Titulaire veillera à prévoir un plat par table d'enfants lorsque le service des repas se fait à table (1 pour 8 en maternelle et 1 pour 6 en élémentaire). Le Titulaire devra fournir une liste des aliments servis dans ce conditionnement.

Le/la responsable de la restauration collective devra être informé.e des aliments livrés dans un conditionnement autre que des barquettes multi-portions par 6 ou par 8 et validera la proposition du Titulaire.

Pour ces aliments nécessitant une remise en température, il faudra prévoir des barquettes vides(cf § 6.1) en nombre suffisant. Le ratio 1 barquette pour 6 élémentaires et 1 barquette pour 8 maternelles sera maintenu. Il est impératif que toutes les barquettes vides soient livrées avec un emballage de protection.

Les cagettes de transport des repas doivent être propres à la livraison, dans le cas contraire cela fera l'objet de pénalités. Les cageots seront acceptés pour les fruits fragiles (type : pêches, poires...).

6.3 Les produits en emballage fournisseur :

La Ville souhaite limiter au maximum les emballages individuels. Les conditionnements collectifs sont à privilégier pour tous les produits livrés en emballage fournisseur.

Le Titulaire prévoira dès le démarrage du marché un document présentant les produits livrés en emballage fournisseur et le nombre de portion selon les convives. Ce document sera mis en place dans chaque office de restauration. Il sera remis à jour régulièrement, au moins une fois par an.

6.4 L'étiquetage des plats :

Les barquettes seront étiquetées conformément à la réglementation. Sur chaque barquette devront figurer les indications suivantes :

- La dénomination de la préparation
- L'identification des repas selon leur typologie : standard, sans porc, sans viande
- Le type de convives auquel est destiné la préparation : maternelle, élémentaire, adulte
- Le nombre de portions dans le contenant
- La date de fabrication et la date limite de consommation
- La température de conservation
- La durée de remise en température préconisée
- La position du film pour la remise en température
- La marque de salubrité

Afin de permettre une identification aisée des aliments et pour faciliter le service, il est demandé un code couleur spécifique pour les barquettes des éléments protéiques :

- servis en remplacement de la viande de porc,
- pour l'alternative « sans viande ».

7.1 Les horaires de livraison :

Les livraisons se font tous les jours d'activité. Les créneaux de livraison sont le matin. Les livraisons ne pourront en aucun cas être réalisées l'après-midi du fait de l'absence de réceptionnaires.

Le Titulaire s'engage à mettre en place les moyens nécessaires (chauffeurs, système de guidage, plate-forme ...) afin de livrer tous les établissements le jour J entre 7h00 et 10h00 pour la livraison initiale. Les manques à la livraison et les réajustements devront être livrés avant 11h00 afin de permettre un temps de remise en température convenable. Si, pour quelques raisons que ce soit, le Titulaire devait rencontrer une difficulté particulière dans la livraison des repas du jour, il devra prendre contact avant 11h00 avec la responsable de la restauration collective, l'objectif étant de revoir le cas échéant l'organisation interne des services.

Le pain devra être livré sur le même créneau que les livraisons initiales, entre 7h et 10h. Il ne devra pas être entreposé dans des locaux frigorifiques (chambre froide, camion de livraison réfrigéré).

Le Titulaire fournira le planning des tournées pour les repas et le pain, en précisant le créneau horaire prévisionnel par site. L'ordre de tournée sera validé au démarrage du marché avec le pôle restauration pour prendre en compte les spécificités de certains sites (contrainte spécifique de livraison, effectifs, organisation du service de restauration...). A chaque période de vacances, le Titulaire fournira la semaine précédente, l'organisation logistique mise en place (nombre de tournées, répartition des écoles...).

La Ville souhaite avoir accès à un système de géolocalisation des camions affectés aux tournées de Montreuil pour pouvoir suivre en temps réel les livraisons (température du camion et position). Toute évolution dans l'organisation logistique (horaires, nombre de chauffeurs...) du Titulaire devra être présentée à la Ville.

7.2 Les conditions de transport et de livraison :

Le transport des repas est assuré au moyen de véhicules frigorifiques garantissant un maintien en température entre 0 et +3°C, conformément à la réglementation.

Dans le cas d'utilisation de produits surgelés, les produits ne pourront être acceptés lors de la livraison que si leur température est comprise entre 0°C et 3°C.

Le personnel de transport devra respecter les règles d'hygiène et de propreté les plus strictes afin d'éviter toute contamination.

La Ville souhaite que les chauffeurs livreurs soit facilement identifiables par une tenue de la société. Ce point s'appliquera pour l'ensemble des chauffeurs intervenant sur la Ville (remplacement, dépannage, livraison de pain...). Les chauffeurs livreurs seront particulièrement vigilants à respecter les règles de sécurité en vigueur dans les écoles. Ils veilleront notamment à refermer tous les portails.

Le Titulaire précisera dans son offre son engagement dans une démarche de développement durable pour le transport des repas : choix de véhicules à faible impact environnemental, optimisation des tournées de livraison, sensibilisation à l'éco-conduite...

7.3 La réception des livraisons :

Le chauffeur livreur se charge du déchargement des repas et de la livraison jusque dans l'office de restauration. Il reste sur place en attendant les contrôles de conformité réalisés par les agent.e.s de restauration.

Les livraisons sont soumises à des opérations de vérification quantitatives et qualitatives, effectuées par un.e agent.e de restauration en charge d'assurer la réception des repas livrés.

Elles portent notamment sur :

- Les horaires de livraison tels que définis à l'article 7.1 du présent CCTP.
- Les températures : elles sont prises à l'aide d'une sonde électronique sur les préparations livrées les plus sensibles et consignées sur un enregistrement prévu par la Ville. La température cible est comprise entre 0 et +3°C, cependant une tolérance est acceptée selon le type de produit et les circonstances.

- Les dates limites de consommation (DLC) et les dates de durabilité minimale (DDM) : elles ne devront pas être dépassées au jour de consommation du produit.
- Les conditionnements : ils devront être fermés, propres, sans cabossage ou altération.
- Les quantités : elles devront être conformes au bon de livraison. Si la commande attendue est différente du bon de livraison, le réassort devra être livré au plus tard à 11h15.
- La nature des aliments : elle devra être conforme au menu et aux indications figurant sur le bon de livraison.
- La qualité des fruits frais : ils ne devront pas être altérés et devront être à maturité.

Après avoir effectué le contrôle quantitatif et qualitatif de la livraison, l'agent.e signera le bon de livraison (1 exemplaire sera conservé par la Ville) en annotant le document des éventuelles non-conformités.

En cas de non-conformités, le chauffeur signalera les anomalies à l'unité centrale de production qui a la charge d'organiser la livraison complémentaire nécessaire au bon déroulement de la prestation de restauration.

En parallèle, l'agent.e en charge de la réception des marchandises informera le pôle restauration des non-conformités constatées.

En l'absence d'agent.e.s dans l'office pendant la livraison, le chauffeur est tenu de ranger les denrées qui le nécessitent dans les armoires froides.

Le/la responsable de la restauration a en charge le contrôle quotidien de la prestation de restauration. De ce fait, elle visite quotidiennement les structures afin d'évaluer l'aspect qualitatif et quantitatif de la prestation. Pour ce faire, elle contrôle le respect du cahier des charges. En cas de non-conformité avérée, elle pourra appliquer les pénalités prévues.

Dans l'hypothèse où un corps étranger ou une anomalie sanitaire est identifié par rapport à une préparation, la collectivité en avisera immédiatement le Titulaire. Celui-ci devra communiquer sous 8 jours et par écrit des explications précises sur l'anomalie et les mesures prises pour que l'incident ne se renouvelle pas. La Ville appliquera systématiquement les pénalités prévues.

7.4 Les contrôles des quantités et de la qualité organoleptique des préparations :

L'évaluation de la satisfaction des convives passe par un suivi régulier. L'objectif est de pouvoir connaître et de suivre en temps réel l'appréciation de la prestation et des anomalies rencontrées et observées par les agent.e.s.

Ces contrôles sont assurés au quotidien par les agent.e.s de restauration et les personnels d'encadrement et concernent :

- Les quantités, en référence aux grammages prévus dans le CCTP.
- La qualité organoleptique des prestations.

Les non-conformités sont transmises le cas échéant à l'interlocuteur.trice en charge du suivi du marché sur la base d'un document d'enregistrement prévu par la Ville. Le Titulaire définira les plans d'actions correctifs à mettre en application et les transmettra au/à la responsable de la restauration collective sous un délai de 10 jours.

Concernant les grammages, les contrôles, effectués par pesée, seront réalisés par les agent.e.s de la Ville. En cas d'anomalie, le Titulaire sera averti immédiatement de manière à pouvoir vérifier la mesure effectuée et prendre les dispositions nécessaires pour que l'anomalie ne se reproduise plus. A défaut de solution satisfaisante, une pénalité sera appliquée.

La Ville peut à tout moment, et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Pour cela le Titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas (cuisine centrale et locaux annexes). Ces contrôles inopinés visent à s'assurer de la qualité des denrées et produits, de l'hygiène générale du personnel, des locaux, des matériels du Titulaire. La Ville pourra faire appel à un service ou à des agent.e.s officiel.le.s spécialisé.e.s de son choix.

Le Titulaire devra transmettre à la Ville tous les comptes-rendus de contrôles des services de l'État (Direction Départementale de la Protection des Populations) réalisés sur la cuisine centrale.

7.5 Les plats tests :

Le Titulaire, conformément à la réglementation en vigueur, réalisera pour l'ensemble de la prestation de la Ville les plats témoins dans son unité de fabrication.

Le pôle restauration collective demande à être livré chaque jour de deux repas adultes, avec le pain et d'un goûter, afin de procéder à la dégustation en interne des aliments servis aux enfants.

Par ailleurs, la Ville pourra commander une prestation complète par point de livraison pour conserver les plats témoins sur chaque site.

Partie 8: LES PRESTATIONS ANNEXES

8.1 Les dispositifs saisonniers :

La Ville organise différentes prestations de façon ponctuelle ou récurrente pendant la période hivernale ou toute autre période. Les différents plans se décomposent ainsi :

8.1.1 Le plan grand froid scolaire

La ville de Montreuil met en place durant les mois de novembre à mars, une cellule de veille appelée « Plan grand froid » qui surveille les prévisions météorologiques sur une semaine. La restauration collective intervient lors du niveau III : température inférieure à -10°C la nuit.

Dans ce cadre, la restauration collective est tenue de distribuer du chocolat chaud aux enfants scolarisés (tout ou partie des effectifs scolaires).

Il est donc demandé au Titulaire, le cas échéant, de fournir des litres de lait demi-écrémé nature ainsi que du chocolat en poudre instantané.

La Ville ne dispose d'aucun stockage. Le délai entre la commande et la livraison ne pourra excéder 3 jours.

8.1.2 Le plan neige voirie

Il s'agit de distribuer aux agents de la voirie pendant la période hivernale des boissons chaudes. Il s'agit ainsi de livrer des briquettes de soupe, du thé, du café (moulu et instantané), du lait et du sucre. La livraison s'effectue en un point unique, le plus souvent 2 à 3 fois par hiver.

8.1.3 Le plan canicule

La délivrance de boisson froide peut être demandée (jus ou eau). Livraison en un point unique.

8.1.4 Le plan d'hébergement d'urgence pour les sinistrés

La Ville organise un plan de secours pour les sinistrés (personnes habitant Montreuil, sans logement momentané pour cause accidentelle).

Dans ce cadre, la Ville a besoin d'un menu dit «de secours pour les hébergements d'urgence» pour 50 personnes pendant 3 jours, en conditionnement collectif.

Ce menu qui peut être partiellement remis en température par micro-ondes doit être sans porc.

Ce menu doit être en permanence stocké sur une des écoles élémentaires, le Titulaire veillera au respect des dates limites de consommation.

Le Titulaire dans son offre proposera un menu de secours (trois jours) comprenant les petits déjeuners.

8.1.5 Le plan grand froid

Le dispositif fonctionne entre la mi-décembre et la mi-janvier (sous réserve de modification selon les températures nocturnes observées). L'effectif de personnes hébergées est d'environ 20 personnes (30 au maximum). Il se déroule dans un des gymnases de la Ville.

La prestation alimentaire se décompose de la façon suivante :

- Un petit déjeuner composé de : boissons (thé, café, jus, lait), chocolat en poudre, sucre, pain ou biscottes, confiture, beurre.
- Un dîner à réchauffer, conditionné en barquette individuelle pour toutes les composantes du repas. Ce menu pourra être identique au menu scolaire servis aux enfants de la Ville. La fourniture de ces repas s'entend également pour les week-ends (livraison possible le vendredi).
- Un stock de soupe en briquettes individuelles.
- Un stock de bouteilles d'eau d'1,5 litres.
- Pain pour le petit déjeuner et dîner à livrer tous les jours avant 7h.

Détail des livraisons :

- Les repas sont à livrer tous les jours avant midi.
- Le pain pour le petit-déjeuner et le dîner à livrer tous les jours avant 7 h, du pain tranché pourra être livré le vendredi pour les repas du week-end.
- Les produits d'épicerie : une commande de mise en place au démarrage du dispositif, puis réajustement chaque semaine. Le Titulaire veillera à effectuer une livraison rapide de ces éléments, le délai entre la commande et la livraison ne pourra excéder 3 jours. Commande le lundi dans la journée pour une livraison le vendredi de la même semaine.

8.2 Les bases de loisirs hors Montreuil

Les enfants de la Ville fréquentent deux bases de loisirs situées en Seine-et-Marne, qui sont également à livrer pendant les vacances.

Les coordonnées des bases de loisirs :

Champs sur Marne :

A.D.A.G. Loisirs 93

1 promenade des Pâtis

77420 Champs sur Marne

Mouroux :

Base de loisirs ville de Montreuil Mouroux

892 avenue de la libération

77120 Mouroux

Pour ces prestations, une commande de la Ville sera émise 8 jours ouvrés avant la date de départ.

8.2.1 Champs sur Marne

Ce centre est réservé aux élémentaires.

Ce centre est fréquenté en été et pendant les petites vacances scolaires (variable selon les années, ce site est régi par le Conseil départemental).

Les séjours sportifs à la journée :

Les pique-niques, le pain et les goûters du jour sont livrés à Champs-sur-Marne.

Ces repas seront conditionnés en glacières et en cagettes plastiques (selon les aliments) fournies par le Titulaire. Les contenants (glacières et cagettes) seront restitués propres au Titulaire le lendemain.

Une composante supplémentaire (un fruit, un laitage ou un produit céréalier) sera ajouté à chaque pique-nique et à chaque goûter pour augmenter la charge nutritionnelle des repas.

Une validation sera faite au cas par cas par le/la responsable de la restauration collective des produits ajoutés.

Les campings :

La totalité des prestations sont à livrer sur le centre de Champs sur Marne, les consommations sont les suivantes :

État des jours de consommation :

	Petit-déjeuner	Déjeuner	Dîner	Goûter
Lundi		X	X	X
Mardi	X	X	X	X
Mercredi	X	X	X	X
Jeudi	X	X	X	X
Vendredi	X	X		X
TOTAUX	4	5	4	5

La prestation est composée de :

Petit-déjeuner	Buffet de petit-déjeuner varié sur la semaine avec 10 composantes minimum par jour : viennoiseries, brioche, pain de mie, céréales, madeleines, jus de fruit, chocolat en poudre, lait, beurre, confiture, pâte à tartiner...
Déjeuner	Repas froid à 6 composantes : entrée, plat principal froid, salade à base de féculent, fromage, dessert et une composante supplémentaire (fruit, laitage, produit céréalier) Et/ou Pique-nique : idem au pique-nique des séjours sportifs
Goûter	4 composantes : identique au goûter des pique-niques et complété par une barre de céréales (on veillera à l'apport en glucides complexes et à un apport limité en glucides simples).
Dîner	Repas trappeur : ils devront être variés sur la semaine.

La livraison des petits déjeuners se fera la veille. Les repas devront être livrés sur le centre Champs sur Marne entre 10h et 11h le lundi, et entre 9h et 10h les autres jours.

8.2.2 Mouroux

Le centre Mouroux accueille des enfants en été et pendant les petites vacances scolaires.

Les livraisons se font à Mouroux pour chaque journée. Le Titulaire livrera la prestation, pain compris, sur le centre de Mouroux entre 10h et 11h.

La livraison d'une palette de bouteilles d'eau sera faite en début de mois : en juillet et en août. Une livraison de réajustement pourra être demandée en cours de mois au Titulaire.

Les sorties à la journée :

Les sorties à la journée concernent environ 48 enfants et 8 adultes.

La prestation est composée de pique-niques et/ou repas trappeur, plus le goûter à 3 composantes. La composition des repas est décrite dans le paragraphe prestation.

Les nuitées pour les maternelles :

Un groupe de maternelle de 16 enfants et 4 adultes partent pour 2 jours (1 nuit sur place).

Dans ce cadre, le Titulaire fournira :

- Le repas du midi (pique-nique), le goûter et le repas du soir (trappeur) pour le premier jour.
- Le repas du midi (pique-nique) et le goûter pour le deuxième jour.

Les sorties à la semaine pour les élémentaires :

Un groupe d'élémentaire de 40 enfants et 10 adultes partent de 2 à 5 jours.

Dans ce cadre, le Titulaire fournira le repas du midi (pique-nique) et le goûter du premier jour ainsi que des denrées pour les petit-déjeuners (2 types de céréales, 3 variétés de jus de fruit, de la confiture, du beurre, du lait, de la pâte à tartiner, du chocolat en poudre...). Les autres repas seront préparés sur place par les animateur.trice.s et les enfants.

Les journées familiales :

Il en existe 2 par an, une en juillet et une en août. Les dates exactes seront transmises au Titulaire en début de mois.

Le Titulaire fournira un buffet froid pour 30 personnes environ. Le buffet sera composé de :

- 2 crudités,
- 2 salades à base de féculent,
- 1 charcuterie
- 1 poisson froid
- 2 viandes froides
- 1 plateau de fromage,

- 1 corbeille de fruits d'été
- 2 choix de pâtisseries
- condiments et assaisonnements divers
- pains

Cette prestation est optionnelle, le Titulaire sera informé au début des mois concernés de la décision de la Ville de réaliser, ou non, cette manifestation. La fourniture de pique-niques pourra également être demandée, cette prestation est également optionnelle.

Partie 9 : L'ACCOMPAGNEMENT

9.1 Le poste d'assistant.e technique :

Il est demandé au Titulaire de désigner un.e assistant.e technique rémunéré.e par ses soins et dédié.e à la Ville dont le rôle sera de :

- ✓ Proposer les trames de menus (repas, goûters, pique-niques...).
- ✓ Collecter les effectifs du matin, effectifs réels, des repas et des goûters.
- ✓ Transmettre tous les jours à 10h30 au pôle restauration, les effectifs réels.
- ✓ Gérer les manques, organiser et suivre les réajustements.
- ✓ Être présent.e sur les sites au quotidien (accompagnement sur le plan technique, visite des écoles au moment du repas, animations sur site...).
- ✓ Participer activement aux commissions des menus et de restauration.
- ✓ Être l'intermédiaire entre la cuisine centrale et le pôle restauration de la Ville.
- ✓ Communiquer le plus en amont possible toute difficulté rencontrée par le Titulaire : rupture de produit, souci d'étiquetage, changement de menus...
- ✓ Apporter à la Ville les réponses en cas d'anomalie ou de dysfonctionnement.
- ✓ Proposer et suivre des actions visant à améliorer la qualité générale de la restauration.
- ✓ Gérer la facturation.

Ce poste étant en communication directe avec de nombreux interlocuteur.trice.s (dont les agent.e.s de restauration de la Ville, le personnel de l'Éducation nationale et des accueils de loisirs), la personne en charge de cette mission devra avoir des qualités humaines et relationnelles. Des connaissances nutritionnelles sont impératives, un.e diététicien.ne serait apprécié.e.

Une expérience minimum de 3 ans sur ce type de poste est indispensable avec notamment une bonne connaissance des procédures de l'unité centrale de production et de la restauration collective scolaire.

L'assistant.e technique sera présent.e au quotidien dans les locaux administratifs du service Propreté des bâtiments, au sein du pôle restauration de la Ville.

Ce poste étant essentiel au bon fonctionnement de la restauration scolaire, il est incontournable de prévoir son remplacement en cas de congé ou de maladie.

Le Titulaire proposera un profil de candidat dans son offre.

Une rencontre hebdomadaire au minimum sera organisée avec le/la responsable de la restauration collective.

La Ville demande à être informée et à valider les changements d'interlocuteur.

9.2 Les conseils techniques :

Un accompagnement technique sur toute la période du marché, sera apporté aux agent.e.s de restauration de la Ville par le biais de passages réguliers sur les sites.

La Ville souhaite que l'assistant.e technique puisse visiter chaque site à minima deux fois par an (un passage entre janvier et juin et un passage entre septembre et décembre). Un planning des visites sera transmis à la Ville pour chaque période de deux mois. Il sera communiqué aux responsables de secteur du service Propreté des bâtiments de la Ville, qui pourront être présent.e.s en binôme avec l'assistant technique.

Ces visites feront systématiquement l'objet d'un compte-rendu par l'assistant.e technique communiqué au/à la responsable de la restauration.

La Ville attend du Titulaire lors des visites sur site un audit sur la qualité de la prestation, la présentation des plats, le déroulement du service (fluidité, bruit, temps...), l'appréciation des repas par les enfants, l'appréciation des animations, l'analyse du gaspillage alimentaire, les éventuelles difficultés pour la mise en œuvre de la prestation... Le Titulaire présentera dans son offre un modèle de grille d'analyse.

Le Titulaire informera la Ville des évolutions réglementaires et techniques sur l'activité restauration.

Dans le cadre de réaménagement d'office, de création d'école, la Ville attend des conseils techniques dans ce domaine (aménagement et matériels) afin de proposer les meilleures conditions de travail aux agent.e.s qui effectuent les tâches de restauration et de nettoyage.

9.3 Les animations dans les restaurants scolaires :

La Ville souhaite dans le cadre des différents repas thématiques qu'une intervention sur le temps du midi soit mis en place dans un restaurant scolaire.

Le Titulaire indiquera lors de chaque commission des menus, quel type d'animation est envisagée. Le choix des sites se fera avec le pôle restauration.

La Ville souhaite aussi un accompagnement sur le terrain lors du premier service de nouveaux produits.

9.4 Les visites à destination des enfants :

La Ville souhaite pouvoir proposer aux enfants des visites de l'unité centrale de production ainsi que des visites de producteurs fournissant des denrées entrant dans la composition des repas livrés sur la Ville.

9.5 La sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

La Ville souhaite mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment à travers son service de restauration.

Outre les différentes démarches déjà mentionnées dans le présent CCTP (adaptation des grammages, simplification des prestations, choix des selfs, qualité des préparations...), le Titulaire sera pleinement associé et devra être force de propositions dans toutes les actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire menées auprès des équipes et des convives.

Des animations relatives au tri sélectif, au recyclage des déchets, au compost, à l'évaluation des déchets, au gaspillage alimentaire seront demandées.

Toutes les actions en faveur de la réduction des déchets, de la gestion des énergies, du choix des énergies renouvelables, du recyclage faites par les candidats devront être expliquées. La Ville appréciera les actions d'accompagnement faites dans les écoles du territoire.

9.6 Les enquêtes de satisfaction :

La Ville souhaite procéder, une fois par an et par site, à des enquêtes de satisfaction auprès des différentes typologies de convives.

Le Titulaire proposera une méthodologie de mesure annuelle de la qualité dans les restaurants scolaires. Il veillera notamment à répondre aux thématiques suivantes :

- Présentation des plats et température de service
- Qualité des plats
- Quantités servies
- Variété des menus

Après validation de la méthodologie de mesure, le Titulaire prendra en charge l'organisation et le traitement de ces enquêtes.

9.7 Les rencontres avec l'entreprise :

Il est prévu une réunion avec les agent.e.s référent.e.s restauration, organisée un mois après chaque rentrée. Ces rencontres ont pour objectif de faire un point d'étape avec le Titulaire relatif au fonctionnement de la restauration.

Le Titulaire proposera à date régulière dans l'année des rencontres pour faire des bilans qualitatifs et quantitatifs, idéalement deux points par an, un en janvier et un en juin.

Le Titulaire établira un plan de rencontre entre les différents interlocuteur.trice.s de la Ville et de l'entreprise.

Il sera apprécié que le Titulaire de mettre à disposition de la Ville un portail informatique pour rendre possible la consultation des éléments relatifs à la prestation alimentaire (effectifs, menus, notes d'informations...).

Un rapport annuel sera demandé au Titulaire et présenté en commission faisant un état précis du fonctionnement relatif à la Ville (logistique, personnel dédié, organisation interne, effectifs consommés, pertes...).

9.8 La formation des agents référent restauration :

En complément des formations prévues pour l'ensemble des agents, la Ville souhaite proposer une formation spécifique aux référent.e.s restauration (un.e agent.e par site).

Chaque année, le Titulaire organisera deux demi-journées de formation, une pour les maternelles et une pour les élémentaires.

Le programme et les dates de ces formations seront déterminés d'un commun accord entre le Titulaire et le/la responsable de la restauration collective.

Ces formations, réputées incluses dans le prix du repas, porteront notamment sur les normes d'hygiène, la mise en valeur de la prestation, la démarche environnementale, la nutrition...

9.9 Les documents pour les subventions :

9.9.1 Subvention LA SCO

Le Titulaire fournira les éléments nécessaires à la Ville pour l'obtention de la subvention LA SCO : tableau récapitulatif des éléments à déclarer.

De fait, les produits laitiers entrant dans ce cadre seront privilégiés.

Les supports seront à remettre au/à la responsable de la restauration de la Ville en fin de période : en juillet et en janvier.

La non communication des éléments donnera lieu à des pénalités.

9.9.2 Subvention «Un fruit pour la récré»

Le Titulaire fournira les éléments nécessaires à la Ville pour l'obtention de la subvention «un fruit pour la récré».

Le fruit comptabilisé par semaine sera indiqué par le/la responsable de la restauration à l'interlocuteur.trice dédié.e du Titulaire sur la trame des goûters. Il est toutefois envisageable que ponctuellement (3 fois par an par exemple), un fruit supplémentaire soit commandé individuellement pour tous les enfants scolarisés (environ 11 000 élèves). Le Titulaire assurerait alors la commande et la livraison sur les sites ainsi. Un devis sera établi au préalable et la facture sera transmise en fin de mois.

Le Titulaire pourra proposer des animations dans le cadre de l'action «un fruit pour la récré». La non-communication des éléments donnera lieu à des pénalités.

Partie 10 : LES GRAMMAGES

10.1 Les repas principaux :

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
PAIN			
PAIN tranché	40	50	80
PAIN individuel	50	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat (à l'unité)	1/4	1/2	1/2
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	100
Choux rouge et choux blanc émincé	40	60	80
Champignons crus	40	60	100
Concombre - tomate	60	80	100
Melon, Pastèque	120	150	200
Pamplemousse (à l'unité)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	100
Salade verte	25	30	50
Endive	20	30	80
Salade composée à base de crudités	50	70	100
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Fond d'artichaut	50	70	90
Asperges	50	70	90
Betteraves	50	70	100
Céleri	50	70	100
Champignons	50	70	100
Choux fleurs	50	70	100
Cœurs de palmier	40	60	90
Haricots verts	50	70	100
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	100
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	100
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	100
Terrine de légumes	30	30	50
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE	10	10	15
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule, pâtes)	60	80	125
ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	1,5
Hareng	30	40	60
Maquereau	30	30	50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	50
Jambon cru de pays	20	30	50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	50
Pâté en croûte	45	45	65

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES (suite)			
Rillettes	30	30	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	50
PRÉPARATIONS PATISSIÈRES SALÉES			
Nems, beignets	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	70	70	120
Pizza	70	70	100
Tarte salée	70	70	100
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	120
Rôti de bœuf, steak	40	60	100
Steak haché	50	70	100
Boulettes de bœuf de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	5
Bolognaise viande	50	70	100
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	100
Steak haché	50	70	100
Paupiette	50	70	120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	100
Sauté (sans os)	50	70	120
Boulettes d'agneau de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	3
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	100
Sauté (sans os)	50	70	120
Jambon DD, palette de porc	40	60	100
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	3
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope, aiguillettes, blanc de poulet	40	60	100
Sauté et émincé	50	70	120
Jambon de volaille	40	60	100
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	180
Brochette	50	70	120
Paupiette	50	70	120
Saucisse de volaille de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	3
Escalope panée	50	70	120
SUBSTITUTS VÉGÉTAUX			
Steaks végétaux, saucisses végétales...	50	70	100
OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	3
Omelette	60	90	120

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	120
Brochettes de poisson	50	70	120
Poissons panés ou enrobés	50	70	120
PLATS COMPOSES (denrée protidique, garniture et sauce)			
Raviolis, Cannellonis, Lasagnes, choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, autres plats composés	200	275	350
Préparations pâtisseries : crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches... servies en plat principal	125	180	250
LÉGUMES CUITS			
Tous légumes	125	150	200
FÉCULENTS CUITS			
Riz, Pâtes, Pommes de terre	125	170	250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	200	250
Frites, pommes noisettes...	125	170	250
Légumes secs	125	170	250
DUO LÉGUMES ET FÉCULENTS CUITS			
Tous les duos de légumes et féculents	125	170	250
Purée de légumes et de féculents	150	200	250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.)			
Poids de la matière grasse	5	7	7
FROMAGES			
Fromages à pâtes dures, pâtes molles...	30	30	40
Fromages à tartiner (pièce)	1	1	2
PRODUITS LAITIERS FRAIS			
Fromage blanc, fromages frais	100	100	100
Yaourt	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse	60	60	120
DESSERTS			
Desserts lactés	100	100	100
Mousse (en cl)	12	12	12
Fruits crus	100	100	120
Raisin (avec bois)	120	120	150
Fruits cuits (au sirop, au naturel, coulis...)	100	100	120
Compotes	100	100	100
Pâtisseries fraîches ou surgelées à base de pâte à choux	45	45	60
Pâtisseries fraîches ou surgelées, en portions ou à découper	60	60	80
Pâtisserie sèche emballée	30	30	50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
JUS DE FRUITS			
100% pur jus sans sucre ajouté (en ml)	200	200	250
Autre			
Sucre (sachet)	5	5	5
Confiture, chocolat, miel	20	20	30

10.2 Les goûters:

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
Pain	50	60	90
Viennoiserie	50	50	50
Céréales	40	50	60
Barre de céréales	30	40	50
Biscuits secs	30	40	50
Biscuits moelleux	40	60	80
Pâtisseries type quatre quarts	50	60	80
Fromage blanc	100	100	100
Yaourt et autres laits fermentés	125	125	125
Petit suisse	60	60	120
Fromage	30	30	40
Lait demi écrémé (en ml)	125	125	250
Laitage (flan, crème dessert, liégeois...)	100	100	100
Fruit	100	100	120
Compote	100	100	100
Jus de fruits pur jus, sans sucres ajoutés (en ml)	125	125	200
Confiture	20	20	30
Barre de chocolat	20	20	30
Miel	20	20	30
Pâte à tartiner	20	20	30
Beurre	8	8	16

10.3 Les pique-niques :

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
Légumes crus à croquer	60	80	100
Sandwich	130	130	230
Salade se conservant a température ambiante	115	115	220
Chips	30	30	60

PRODUITS	Enfants en classe Maternelle (en g)	Enfants en classe Élémentaire (en g)	Adultes (en g)
Fromage	30	30	30
Pain individuel	50	50	50
Biscuit emballé individuellement	40	40	80
Yaourt à boire	100	100	100
Fromage	30	30	30
Fruit	100	100	100
Compote en gourde	90	90	90
Bouteille d'eau (en cl)	50	50	50