



MARCHES PUBLICS DE SERVICES

Direction de la Commande Publique

**Service de préparation et de livraison de repas à
destination des écoles primaires
et des ACM Hé HOP
de la Ville de Lyon**

2026-2030

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
(C.C.T.P)**

Définitions des termes et textes réglementaires

Agriculture Biologique : Les produits issus de l'Agriculture Biologique doivent respecter la réglementation en vigueur et ses évolutions et notamment, le règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91. Ils seront identifiés par le label AB.

Les produits étiquetés en conversion bio respecteront le règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles, et notamment l'article 62 du règlement, ils ne pourront pas bénéficier du logo AB.

EGALIM : LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Elle fixe notamment des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dans la composition des repas servis en restauration collective. Ces dispositions sont en partie codifiées aux articles L. 230-3 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

Objectifs d'approvisionnement : l'ensemble des pourcentages exprimés sont calculés en valeur HT d'achats en € par année scolaire.

Période scolaire : définie une période du calendrier située entre deux périodes de vacances scolaires de l'Académie de Lyon.

Période nutritionnelle : définie une période de 20 jours de repas

Végétarien : une préparation ne contenant pas de chair animale (viande, poisson, crustacés, coquillages etc..). Elle peut néanmoins contenir des protéines animales (œufs, produits laitiers). La présence d'ingrédients d'origine animale est tolérée.

Bien-être animal : selon la définition de l'ANSES relative au bien-être animale, le bien-être d'un animal est l'état mental et physique positif lié à la satisfaction de ses besoins physiologiques et comportementaux, ainsi que de ses attentes. Cet état varie en fonction de la perception de la situation par l'animal.

Cette définition peut être vérifiée à partir des 5 libertés (être libre de la faim, de la soif et de la malnutrition, être libre de la peur et de la détresse, être épargné de l'inconfort physique et thermique, être épargné de la douleur, des blessures et des maladies, être libre d'exprimer des modes normaux de comportement).

Les filières biologiques (cahiers des charges selon les espèces), les labels généralistes (Label Rouge, en particulier ceux qui permettent l'accès au plein air) ou spécifiques (label bien-être animal de certaines enseignes de grande distribution, l'European Chicken Commitment pour les poulets de chair, l'étiquette bien-être animal actuellement disponible pour le poulet de chair et bientôt pour d'autres filières) permettent notamment le respect de critères liés au bien-être animal.

Saisonnalité : la saisonnalité des productions est propre à chaque territoire. Celle qui s'applique au présent marché est celle de la saisonnalité moyenne du calendrier Rhône et Loire adapté aux gros volumes d'une cuisine centrale comme celle de Lyon. Les débuts et fin de saison peuvent varier d'une année à l'autre en fonction des aléas climatiques et des besoins en volumes. Le calendrier de référence, élaboré dans le cadre de la Commission Agricole, est fourni en Annexe 4 : Annexe 4 : Calendrier des légumes et fruits de saison en territoire lyonnais.

Selon le Référentiel Ecocert « En Cuisine » S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine - version 02 du 1^{er} février 2022 :

Un **produit alimentaire local** est défini comme suit :

1. Un produit agricole d'origine végétale qui a poussé et a été récolté, ou un produit agricole d'origine animale qui a été élevé et abattu dans la zone locale.
2. Un produit transformé qui a été principalement produit, préparé, transformé et conditionné dans la zone locale. L'ingrédient ou les ingrédients principaux en poids de la recette sont obligatoirement d'origine locale (plus de 50% du poids mis en œuvre).

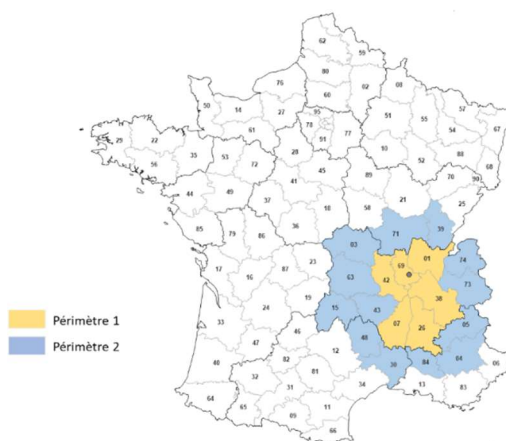
Zone Locale : qualifie au sens du présent référentiel un produit issu de la même région que le restaurant labellisé ou d'un département français (ou européen) limitrophe à la région où est installé le restaurant postulant au label.

Région : qualifie au sens du présent référentiel les « anciennes » régions administratives telles qu'elles étaient définies avant le 1^{er} janvier 2016.

Dans le présent CCTP, **le territoire et les produits issus du territoire** feront référence à la définition d'un produit alimentaire local et à la zone locale du référentiel Ecocert en Cuisine, à laquelle est rajouté le département du Cantal (15) pour couvrir l'ensemble de l'actuelle Région Auvergne Rhône Alpes.

Au sein de ce territoire, 2 périmètres seront distingués :

- **Périmètre 1 :** Ain (01), Ardèche (07), Drôme (26), Isère (38), Loire (42), Rhône (69)
- **Périmètre 2 :** Allier (03), Alpes de Haute Provence (04), Hautes-Alpes (05), Cantal (15), Gard (30), Jura (39), Haute-Loire (43), Lozère (48), Puy-de-Dôme (63), Saône-et-Loire (71), Savoie (73), Haute-Savoie (74), Vaucluse (84)



Approvisionnement direct : un approvisionnement est considéré comme direct si le prestataire s'approvisionne directement auprès d'un producteur agricole ou d'un groupement de producteurs dont la gouvernance est constituée à majorité de producteurs. Pour plus de détails concernant cette notion, se référer à l'Annexe 5 : Approvisionnement direct. La liste des fournisseurs garantissant un approvisionnement direct sera examinée dans le cadre de la Commission Agricole. Le terme « producteur » est entendu au sens d'« agriculteur ».

Sommaire

1	Préambule	7
2	Présentation de la restauration scolaire de la Ville de Lyon.....	10
2.1	<i>La cuisine centrale.....</i>	<i>10</i>
2.2	<i>La restauration scolaire à Lyon - Données chiffrées à titre indicatif.....</i>	<i>11</i>
2.3	<i>Continuité du service public de restauration scolaire.....</i>	<i>11</i>
2.4	<i>L'adaptation des volumes.....</i>	<i>12</i>
2.5	<i>Le choix de la qualité.....</i>	<i>12</i>
3	Les missions dévolues au prestataire de service.....	13
3.1	<i>Contenu de la prestation.....</i>	<i>13</i>
3.2	<i>Missions n'incombant pas au prestataire.....</i>	<i>15</i>
3.3	<i>Des missions en faveur de la transition écologique</i>	<i>16</i>
4	Les menus	18
4.1	<i>Les types de menus</i>	<i>18</i>
4.2	<i>Les types de convives.....</i>	<i>18</i>
4.3	<i>Composition d'un repas.....</i>	<i>19</i>
4.4	<i>Modalités d'application du choix self</i>	<i>19</i>
4.5	<i>Menu de secours</i>	<i>20</i>
4.6	<i>Menu Pique-nique.....</i>	<i>21</i>
4.7	<i>Projet Menu petit déjeuner.....</i>	<i>22</i>
4.8	<i>Menus thématiques et animations.....</i>	<i>23</i>
5	Modalités d'élaboration des menus.....	25
5.1	<i>Caractéristiques de conception</i>	<i>25</i>
5.2	<i>Les étapes de validation/élaboration des menus</i>	<i>27</i>
5.3	<i>Modification de menus.....</i>	<i>28</i>
5.4	<i>Publication et affichage.....</i>	<i>28</i>
5.5	<i>Publicité de marques commerciales et principe de laïcité :.....</i>	<i>30</i>
6	Conditionnement.....	30
6.1	<i>Description des conditionnements.....</i>	<i>30</i>
6.2	<i>Modalités de conditionnements des plats à réchauffer</i>	<i>31</i>
6.3	<i>Modalités de conditionnement des préparations froides.....</i>	<i>32</i>
6.4	<i>Autres modalités de conditionnement.....</i>	<i>32</i>
7	Qualité et variété des aliments	33
7.1	<i>Définition de la qualité des aliments servis.....</i>	<i>33</i>

7.2	<i>Fréquences des aliments</i>	33
7.3	<i>Exclusions et restrictions de produits</i>	34
7.4	<i>Prescriptions relatives aux approvisionnements sains, durables, respectueux de l'environnement et ancrés dans le territoire</i>	36
7.5	<i>Prescriptions relatives aux viandes de boucherie et de volailles</i>	40
7.6	<i>Prescriptions spécifiques aux charcuteries</i>	42
7.7	<i>Prescriptions spécifiques aux poissons et produits de la pêche</i>	42
7.8	<i>Prescriptions spécifiques ovo produits</i>	43
7.9	<i>Prescriptions spécifiques aux approvisionnements en fruits et légumes</i>	43
7.10	<i>Prescriptions spécifiques aux féculents</i>	44
7.11	<i>Prescriptions spécifiques aux produits laitiers</i>	45
7.12	<i>Prescriptions spécifiques aux pâtisseries</i>	46
7.13	<i>Huiles et graisses végétales, beurre</i>	46
7.14	<i>Qualité du pain</i>	47
8	Recettes et modalités de service	47
9	Organisation des commandes et des livraisons	49
9.1	<i>Les commandes des repas</i>	49
9.2	<i>La livraison des repas</i>	50
10	Outils informatiques et matériels associés	54
10.1	<i>Fourniture du matériel</i>	54
10.2	<i>Fourniture des outils informatiques</i>	56
10.3	<i>Maintenance des outils</i>	61
10.4	<i>Formation</i>	62
11	Prescriptions hygiéniques et sanitaires spécifiques à l'organisation de la production et des livraisons	64
11.1	<i>PMS et Démarche H.A.C.C.P.</i>	64
11.2	<i>Délais de conservation des denrées alimentaires préparées à la cuisine centrale</i> ...	64
11.3	<i>Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)</i>	64
11.4	<i>Procédure d'urgence</i>	64
12	Prescriptions relatives à la maintenance de la cuisine centrale	66
12.1	<i>Obligations du prestataire</i>	66
12.2	<i>Début et fin de l'accord cadre</i>	66
12.3	<i>Obligation de continuité de la production de repas</i>	67
13	Les organes de suivi de l'accord cadre	68
13.1	<i>Contrôles exercés par la Ville de Lyon</i>	68
13.2	<i>La Commission Suivi de marché</i>	68

13.3	<i>La Commission Menu</i>	71
13.4	<i>La Commission Technique</i>	73
13.5	<i>La Commission Agricole</i>	74
14	Offre ACM Hé Hop	78
14.1	<i>Quelques données chiffrées à titre indicatif :</i>	78
14.2	<i>Les missions dévolues au prestataire de service</i>	80
14.3	<i>Les menus</i>	81
14.4	<i>La qualité des aliments servis</i>	84
14.5	<i>Organisation des commandes et des livraisons</i>	85
14.6	<i>Contrôles de la prestation en cours d'exécution</i>	90
14.7	<i>Continuité du service public</i>	90
15	Annexes	91
	<i>Annexe 1 : Liste descriptive des restaurants scolaires</i>	91
	<i>Annexe 2 : Fréquences particulières annuelles</i>	91
	<i>Annexe 3 : Répartition sectorisée des restaurants scolaires</i>	91
	<i>Annexe 4 : Calendrier des légumes et fruits de saison en territoire lyonnais</i>	91
	<i>Annexe 5 : Approvisionnement direct</i>	91
	<i>Annexe 6 : Extrait de la Charte de bonnes pratiques Etica - association Welfarm</i>	91
	<i>Annexe 7 : Liste des additifs peu recommandé – association UFC Que Choisir</i>	91

1 Préambule

Dans le prolongement d'un travail initié depuis 2020, la Ville de Lyon entend faire de la restauration scolaire un enjeu éducatif pour les enfants et leurs familles ainsi qu'un levier de la transition écologique de notre société. Aussi, se retrouvent dans cette politique publique de nombreux objectifs que le prestataire du marché se devra d'intégrer : soutenir les filières agricoles durables dans les approvisionnements, assurer une juste rémunération des producteurs, respecter la condition animale, participer à l'éducation au goût, à la découverte et au plaisir de manger des enfants ou encore prendre en compte des enjeux de santé publique par la lutte contre les perturbateurs endocriniens. Cette première partie du cahier des charges déclinera donc les intentions de la Ville de Lyon pour son marché de service de préparation et de livraison de repas à destination de ses écoles primaires et des ACM Hé HOP.

La restauration scolaire comme espace d'éducation au goût et à la découverte alimentaire

La restauration scolaire constitue un lieu essentiel pour l'apprentissage d'une alimentation saine et de qualité. A cette fin, remettre du sens dans les assiettes des enfants passe par la saisonnalité, la variété des productions, la compréhension du système alimentaire et de sa géographie.

Par la proposition de menus variés, harmonieux et équilibrés, l'éducation alimentaire des enfants fréquentant la restauration scolaire est recherchée dans toutes ces dimensions :

- Éducation au goût, à la découverte des aliments et au plaisir de manger ensemble ;
- Éducation à l'équilibre alimentaire et à la santé par l'alimentation ;
- Éducation à l'éco-responsabilité ;
- Éducation au cycle de production des aliments et de leur saisonnalité.

Des approvisionnements durables optimisés

Le Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsables (SPASER) 2021-2026 retient les enjeux sanitaires parmi les objectifs de l'achat public responsable au service de la protection de la santé via une meilleure qualité de l'air intérieur, la diminution des perturbateurs endocriniens, des matières stables, une alimentation durable (produits issus de l'agriculture biologique, diversification des sources de protéines,...).

Parallèlement, la Ville de Lyon est également partie prenante du Projet Alimentaire du Territoire Lyonnais (PATLy), aux côtés de la Métropole de Lyon, qui vise à renforcer l'autonomie alimentaire du territoire et permettre l'accès de tous les habitants à une alimentation saine et variée. La restauration scolaire et celle des ACM Hé Hop en est un axe central.

Aussi, la Ville de Lyon souhaite que soit prise en compte systématiquement la dimension alimentation durable, c'est-à-dire sociale, économique et environnementale (RSO) dans les approvisionnements en étant particulièrement vigilant à l'impact carbone de sa chaîne d'approvisionnement, de production et de livraison.

Faire de la restauration scolaire un levier de réduction des émissions de gaz à effet de serre est une orientation majeure de la Ville. La diversification des sources de protéines par l'introduction de plats végétariens participe pleinement à la réduction de l'impact environnemental tout au autant qu'au bénéfice attendu sur la santé des enfants.

Une recherche de justice alimentaire

La Ville de Lyon s'inscrit dans la coordination de toutes les actions en matière d'alimentation durable, avec l'objectif de réduire les inégalités en rendant accessible financièrement aux familles les produits de qualité dans ses restaurants scolaires.

La Ville de Lyon se doit également d'être un acteur économique engagé auprès du secteur agricole. Cet engagement s'entend sur la question de la juste rémunération des agriculteurs, celle de la transition écologique et de l'accompagnement des filières.

La question de la justice alimentaire et des prix est essentielle pour pérenniser les activités agricoles et accompagner les fournisseurs vers la transition écologique. Aussi, la Ville de Lyon souhaite soutenir la démarche Commerce équitable pour les produits issus des filières dites Nord-Sud (cacao et bananes notamment). Cet engagement pour le juste prix s'incarne aussi par le soutien des filières équitables d'origine France, respectueuses de l'environnement, respectueuses des producteurs et fournisseurs du territoire, assurant une juste rémunération de leur travail.

C'est pourquoi depuis le précédent marché (2022-2026), elle anime une commission tripartite réunissant la Ville de Lyon, le prestataire et ses représentants, ainsi que des représentants du secteur agricole – dénommée « Commission Agricole ». Cette commission permet notamment d'inscrire la prestation dans une démarche de planification et d'engagement du prestataire auprès de ses fournisseurs. La Commission Agricole a également pour rôle, en lien avec les capacités du territoire, de co-identifier les évolutions possibles de la stratégie d'approvisionnement de la cuisine centrale sur lesquelles le prestataire pourra s'engager par avenant annuel.

Un engagement pour le respect de la condition animale

La Ville de Lyon est engagée pour un modèle durable et éthique, dans une démarche « un seul bien-être », impliquant le bien-être des animaux, la santé publique, la préservation des territoires, la lutte contre les problématiques environnementales, le bien-être de ses éleveurs, et la souveraineté alimentaire.

L'ensemble de ces dimensions peuvent être impactées par certaines pratiques d'élevage, transport et abattage. La Ville de Lyon est investie pour le respect de la condition animale et le bien-être des animaux en général, qu'ils soient terrestres ou aquatiques ; elle déplore ainsi le manque de démarches prenant en compte le bien-être des espèces aquatiques.

La Ville attend ainsi du prestataire un approvisionnement qui tienne compte du respect de la condition animale et du bien-être des animaux sur l'ensemble des étapes de vie : élevage, transport, abattage. Elle souhaite que les fortes attentes qu'elle exprime en faveur du bien-être des animaux lui permettent de s'inscrire dans la démarche ETICA de l'association Welfarm décrite en Annexe 6 : Extrait de la Charte de bonnes pratiques Etica - association Welfarm.

Un impact sur la réduction des perturbateurs endocriniens

La Ville de Lyon a renouvelé son Contrat local de santé en 2022 avec les acteurs de la santé du territoire. Plusieurs actions concernent la lutte contre l'exposition aux substances nocives et aux perturbateurs endocriniens.

La Ville de Lyon s'engage à la mise en place d'un plan incluant les dispositions suivantes :

- Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens dans l'alimentation en développant la consommation d'aliments biologiques et en interdisant à terme l'usage de matériels en matière plastique,
- Mettre en place des critères d'éco conditionnalité éliminant progressivement les perturbateurs endocriniens dans les contrats et les achats publics,

Ces engagements sont particulièrement importants à l'égard des enfants, eux-mêmes très sensibles aux perturbateurs endocriniens. La restauration scolaire doit être un espace sain et sans risque pour les enfants qui en bénéficient.

Des efforts importants pour la suppression du plastique

La Ville de Lyon s'engage dans un chantier à long terme pour sa cuisine centrale et la restauration scolaire des écoles publiques : celui de la suppression du plastique pour des contenants plus durables et plus respectueux de la santé. Des mesures fortes ont déjà été prises en utilisant notamment des contenants en inox ou biodégradables pour les 25 000 repas quotidiens. Les efforts se poursuivent et il sera attendu du prestataire de la restauration scolaire un plein engagement pour les conduire.

Le Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue de réaliser un service de préparation et livraison de repas en liaison froide à partir de la cuisine centrale de Rillieux-la-Pape, pour les restaurants scolaires des écoles primaires publiques de la Ville de Lyon gérés par la Direction de l'Education.

Cet accord-cadre concerne également la fourniture et la livraison de repas en liaison froide sur les lieux de restauration des Accueils Collectifs de Mineurs (ACM) Hé Hop gérés par la Direction des Sports (Chapitre 14 du présent CCTP). Ils accueillent des enfants de 3 à 11 ans et des jeunes de 12 à 16 ans. Pour ces prestations, le titulaire a la possibilité de réaliser ces repas au sein de la cuisine centrale de la Ville de Lyon ou bien dans sa propre cuisine centrale.

Le cas échéant, d'autres services de la Ville de Lyon pourront être amenés à utiliser cet accord-cadre.

2 Présentation de la restauration scolaire de la Ville de Lyon

2.1 La cuisine centrale

La Ville de Lyon est propriétaire depuis avril 2013 d'une cuisine centrale située rue Maryse-Bastie à Rillieux la Pape, construite, aménagée et équipée par ses soins et destinée à être dédiée prioritairement au service public de la restauration scolaire municipale.

Cette cuisine centrale a une capacité théorique de production de l'ordre de 35 000 repas/jour. Elle a été conçue selon la norme de Haute Qualité Environnementale (HQE) avec un programme particulièrement exigeant en termes de performances opérationnelles et environnementales, et présente tous les atouts pour permettre d'optimiser la fabrication et la logistique des repas.

Elle est dotée d'équipements performants, faisant appel aux plus récentes technologies telles que :

- des fours permettant le suivi en continu de la température et favorisant la cuisson lente basse température,
- de marmites double enveloppe à mixeur plongeur intégré avec la possibilité d'un refroidissement rapide des féculents,
- de peleurs abrasifs dans une légumerie permettant l'épluchage et la désinfection de 6 tonnes de produits frais bruts par jour,
- de cellules de refroidissement rapides.

Elle s'inscrit dans une démarche volontaire d'éco-responsabilité qu'il appartiendra au prestataire de renforcer par sa propre méthodologie d'exploitation et le cas échéant, par sa technologie.

La Ville de Lyon prévoit un plan pluriannuel d'investissement permettant de maintenir les équipements de la cuisine centrale et de les faire évoluer vers d'autres technologies.

2.2 La restauration scolaire à Lyon - Données chiffrées à titre indicatif

2.2.1 Nombre de points de livraison

En 2025, la Ville de Lyon compte 126 restaurants scolaires correspondant chacun à un point de livraison pour chaque jour de restauration.

Parmi eux, environ 74 sont équipés de self-services pour les élémentaires.

Pendant la durée de l'accord-cadre, la Ville de Lyon continuera à faire évoluer son parc immobilier et à transformer une partie des restaurants élémentaires en selfs. Ces évolutions seront communiquées au prestataire qui devra faire évoluer sa logistique en conséquence, au fur et à mesure des changements.

2.2.2 Statistiques de commandes

A titre indicatif, la commande quotidienne selon les jours et le contexte varie dans une fourchette comprise la plupart du temps entre 24 000 et 26 000 repas/jour.

L'Annexe 1 : Liste descriptive des restaurants scolaires donne des éléments sur les points suivants :

- Adresse et particularités de livraison
- Identification des selfs élémentaires
- Capacité technique des restaurants
- Exemple de commande journalière

Pour information, la Ville de Lyon met à disposition plusieurs modes d'inscriptions pour les familles :

1. Petit Bouchon toute l'année
2. Jeune Pousse toute l'année
3. Inscription mixte
 - avec un choix des familles toutes les 6 semaines sur menu prévisionnel entre Petit Bouchon et Jeune Pousse
 - avec un choix des familles fixe toute l'année (Jeune Pousse et Petit Bouchon jour de poisson)

2.3 Continuité du service public de restauration scolaire

Le titulaire de l'accord-cadre devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer – quelle que soit la situation - la continuité du service public de restauration scolaire municipale.

En cas de grève (sauf en cas de grève du personnel du prestataire), le titulaire de l'accord-cadre pourra avec l'accord de la Ville de Lyon adapter le menu dans le respect des fréquences réglementaires par des remplacements d'aliments de même catégorie nutritionnelle et modifier si nécessaire dans les mêmes conditions d'autres menus afin de limiter le gaspillage de denrées alimentaires. Ces modifications ne devront pas rajouter un allergène à la liste des allergènes correspondant au règlement INCO initialement prévue.

Cette mesure d'adaptation devra faire l'objet en début d'accord-cadre d'une organisation validée et partagée entre la Ville de Lyon et le prestataire.

Le présent accord-cadre prévoit la fourniture de repas sur la base de quatre jours de restauration scolaire par semaine (Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi).

S'il s'avérait que le Ministère de l'Éducation Nationale et la Ville de Lyon décident de rythmes scolaires différents et/ou que la Ville de Lyon décide l'instauration d'un service de restauration scolaire le mercredi, le prestataire devra s'organiser pour répondre à ce besoin.

2.4 L'adaptation des volumes

La demande de production de repas pour les restaurants scolaires varie en fonction de l'évolution démographique de la Ville de Lyon et du taux de fréquentation des convives.

Ainsi, en septembre 2026, elle s'adressera quotidiennement à environ 25 000 enfants âgés de 3 à 12 ans.

NB : Le prestataire peut être autorisé par la Ville de Lyon à fabriquer pour autrui dans la limite définie et moyennant une redevance conformément aux clauses prévues dans la convention d'occupation temporaire (Annexe A).

2.5 Le choix de la qualité

La fourniture de repas induit un certain nombre d'obligations de la part du prestataire de service quant à la qualité hygiénique, nutritionnelle et organoleptique des aliments car :

- Les enfants constituent une catégorie d'usagers spécifique pour laquelle l'alimentation a une importance capitale sur la santé, sur le développement physique et intellectuel, sur l'acquisition d'habitudes alimentaires et sur l'éveil au goût. C'est pourquoi le repas de midi devra veiller à répondre aux besoins liés à la croissance avec une exigence de qualité, tout en participant à l'éducation nutritionnelle.
- Elle concerne 9 années de scolarité maternelle et élémentaire.

Le prestataire devra veiller à maintenir jusqu'à l'entrée des offices, la qualité des repas préparés en cuisine centrale. A ce titre, il devra en termes d'obligation de moyens, évaluer et soumettre toutes propositions utiles à la Ville de Lyon, tant en termes de matériels, de procédures et d'utilisation que de personnels et de formation. La Ville de Lyon sera libre de la suite qu'elle réservera à ces observations.

3 Les missions dévolues au prestataire de service

3.1 Contenu de la prestation

- La préparation de la prise en main de l'outil (liste non exhaustive) :
 - Désinfection générale (bâtiment, équipements et matériels) à la prise de possession et avant tout début d'exploitation
 - Mise au point du plan de maîtrise sanitaire
 - Obtention de l'agrément sanitaire de la DDPP
 - Souscription des contrats utiles (EDF, eau, gestion des déchets, assurances...)
 - Mise en sécurité du site (notamment contrat de télésurveillance)
 - Définition des moyens humains nécessaires et formation des personnels
 - Finalisation du schéma logistique proposé dans l'offre

Le titulaire est tenu dès la notification de l'accord-cadre de présenter à la Ville de Lyon la méthode qui sera mise en œuvre pour cette prise en main (contenu, prérequis, moyens, réunions, réalisation de production test le cas échéant...) en liaison avec les services de la Ville de Lyon.

- L'entretien de la cuisine centrale, de ses équipements, de ses matériels conformément aux dispositions contenues en **Erreur ! Source du renvoi introuvable.**, et en lien avec les services de la Ville et/ou son Assistant à Maîtrise Ouvrage de maintenance technique ;
- L'encadrement, le suivi médical et la formation du personnel de la cuisine centrale ;
- Le respect de l'ensemble des prescriptions issues du classement ICPE de l'établissement ;
- La gestion des déchets de toute nature dans le respect de l'ensemble des textes officiels régissant la matière ;
- L'élaboration des menus telle que définie dans le présent document ;
- La sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires respectant les prescriptions quantitatives, qualitatives, environnementales et nutritionnelles définies dans le présent document ;
- La fabrication et la livraison des repas selon la technique de la liaison froide :
 - La confection des repas et leur conditionnement
 - Le transport et la livraison des repas
- La participation à l'animation des Commissions Restos des enfants
- L'organisation de visites de la cuisine centrale suite à des demandes ponctuelles de la Ville de Lyon à l'attention de publics divers et dans le respect de la vocation première de cet équipement.
- Dans le cadre de l'exécution du marché, la Ville de Lyon pourra exiger du prestataire tous documents nécessaires au contrôle du suivi du marché de la Ville de Lyon à l'exclusion de toutes autres informations ne concernant pas le contrat avec la Ville, afin

d'avoir accès aux paramètres de traçabilité des denrées dans le respect des règles sanitaires, et à la sécurisation des données d'approvisionnements.

- La Ville de Lyon pourra demander tout document justifiant du respect des obligations de la loi Egalim et de ses évolutions (notamment les articles L. 230-5-1, L. 230-5-3 et L. 230-5-4 du code rural et de la pêche maritime), sur les approvisionnements, y compris les approvisionnements issus d'un transformateur, de produits de qualité et issus de l'agriculture biologique au sens des articles L. 230-5-1 et R. 230-30-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime que ce soit la nature des produits, la provenance en distance des aliments bruts traités par la cuisine centrale, des approvisionnements directs des producteurs, des tonnages mobilisés, la provenance des composantes de produits transformés, les contacts des fournisseurs, etc...
Il transmettra entres autres un compte de résultat d'exploitation certifié par un commissaire aux comptes reprenant notamment le détail des matières premières en valeurs d'achat nécessaires à la déclaration obligatoire sur Ma Cantine.
- La fourniture de l'ensemble des documents demandés par la Ville de Lyon en vue de l'obtention de subventions ou aides financières liées à la prestation ou tout autre projet dont la Ville de Lyon serait porteuse ou partenaire.
- La participation aux côtés de la Ville de Lyon à tout projet co-construit visant à rechercher des solutions dans le cadre de l'application des réglementations actuelles et de leurs évolutions pour, entre autres :
 - la suppression totale des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en matière plastique ;
 - la limitation des déchets et produits en emballage individuel ;
 - la maîtrise du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du process depuis l'approvisionnement à la fabrication en cuisine centrale, jusqu'à la consommation et l'élimination dans les restaurants satellites ;
 - la recherche, l'appui, à l'accompagnement, et la construction de filières d'approvisionnement dans une logique environnementale.
- La fourniture de sondes étalonnées destinées au contrôle de température à réception.
- La fourniture et le paramétrage de capteurs enregistreurs de température et des systèmes d'exploitation associés pour chacune des armoires froides
- La fourniture, le paramétrage, l'administration d'outils de gestion informatique centralisés sur un support mobile pour chaque restaurant :
 - Un outil d'enregistrement de la précommande, de saisie de la commande quotidienne, de contrôle de réception et du suivi des livraisons des manques depuis chaque restaurant et pour tous les types de menu,
 - Un outil permettant la réalisation d'une enquête de satisfaction auprès des enfants par jour et par composant y compris le pain, enquête saisie par le personnel de service.
 - Un outil de suivi du Plan de Maitrise Sanitaire des restaurants,
 - Le système d'exploitation associé aux capteurs enregistreurs de température pour les armoires froides.

- La formation initiale et continue à l'utilisation de ces outils tout au long de l'exécution du marché à l'attention de l'ensemble des agents de restauration et du personnel gestionnaire de la Ville de Lyon.
- L'assistance aux utilisateurs et le dépannage sur l'ensemble des outils fournis pendant la totalité des horaires de travail des agents des restaurants
- La fourniture des documents nécessaires à l'affichage réglementaire à l'attention des familles : menu, allergènes, origine qualité produits, ... que ce soit en version papier à l'entrée des écoles qu'en version numérique adaptée aux interfaces familles de la Ville de Lyon (site interne, application famille, ...).
- La fourniture des contacts des fournisseurs afin que la Ville de Lyon puisse développer des animations dans le cadre de sa Politique Educative dont l'alimentation est un des piliers. Le prestataire pourra également être sollicité pour participer au « conseil municipal des jeunes » après sa mise en place.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus le prestataire devra :

- 1) Respecter toutes les réglementations en vigueur et leurs évolutions en particulier sur :
 - La nutrition,
 - La qualité, la dénomination et l'étiquetage,
 - L'hygiène,
 - La sécurité,
 - Le droit du travail,
 - La protection de l'environnement et les enjeux d'alimentation durable.
- 2) Informer la Ville de Lyon au cours de l'exécution de l'accord-cadre :
 - Sur toute modification réglementaire et actualisation intervenant dans le champ de la restauration collective pouvant la concerner,
 - Sur tout produit ou famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives des restaurants scolaires
 - Sur toutes instructions reçues de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou de la Direction Départementale de la Concurrence et de la Consommation et de la Répression des Fraudes en vue notamment de retirer de la vente certains produits

3.2 Missions n'incombant pas au prestataire

Les missions suivantes ne relèvent pas de l'accord-cadre de prestation de service ; elles sont assurées par le personnel de la Ville de Lyon :

- Réception et stockage des aliments en armoire froide après leur livraison dans les offices ;
- Remise en température des plats cuisinés ;
- Service à table et surveillance des enfants et professionnalisation des pratiques de service ;
- Hygiène des locaux, des matériels et du personnel affecté dans les restaurants scolaires ;
- Formation métier des personnels responsables de restaurant satellite, ASEP, ATSEM et vacataires, en dehors de celles décrites dans le présent CCTP ;
- Facturation aux familles ;

- La gestion des allergies alimentaires, les enfants porteurs d'allergie alimentaire étant accueillis avec ou sans un panier repas fourni par les parents, après avis du médecin scolaire et sous la responsabilité des parents.

3.3 Des missions en faveur de la transition écologique

Il est également attendu du titulaire de l'accord cadre qu'il mette en œuvre des actions concrètes en faveur de la transition écologique, consistant d'une manière générale à minimiser l'empreinte écologique, par tous moyens que le prestataire pourra juger efficaces, en conservant en permanence la maîtrise du coût des repas produits et livrés, ainsi que leur qualité.

Les actions s'effectueront essentiellement autour des axes suivants :

- Technique et logistique
 - L'optimisation des modes de transport (approvisionnements et livraisons) et des distances parcourues ;
 - Une optimisation d'utilisation des équipements et des fluides.
 - L'optimisation des conditionnements par l'utilisation de contenants inox, pour les préparations froides et celles reconditionnées à la cuisine ;
 - L'optimisation des conditionnements en barquettes biodégradables pour les repas à réchauffer et les queues de chaines, et les évolutions vers l'utilisation de contenants inox ;
 - La limitation des déchets, la mise en place du tri sélectif, traitement et valorisation de l'ensemble des déchets produits à la cuisine centrale, l'incitation des fournisseurs à livrer en caisses réutilisables ;
 - La minimisation des emballages à usage unique dont notamment les plastiques et les cagettes de livraisons dans les restaurants scolaires ;
 - L'utilisation de produits d'entretien conformes à l'Ecolabel européen ou équivalent.
- Gaspillage alimentaire
 - L'optimisation des recettes et présentation des mets favorisant l'appétence des enfants de maternelle et élémentaire ;
 - L'optimisation des quantités produites selon les comportements des effectifs ;
 - La mise en place de conventions de partenariat avec des associations habilitées en vue de dons alimentaires des surplus de production ;
 - La participation aux projets et expérimentations de maîtrise du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires dans le cadre des réglementations en vigueur et de leurs évolutions.
- Alimentation durable
 - L'optimisation des sources d'approvisionnement et des lieux de production par la co-identification des évolutions possibles de la stratégie d'approvisionnement de la cuisine centrale en lien avec les capacités du territoire, sur lesquelles le prestataire pourra s'engager par avenant annuel ;
 - La participation à la construction de filières par l'engagement et la planification pour la commande de denrées et la certification en commerce équitable ;
 - L'encouragement à la conversion à l'Agriculture Biologique, et au-delà de leur période de conversion, par l'achat de denrées auprès d'agriculteurs en cours de conversion ;

- La sélection dans ses choix d’approvisionnement, des modalités de production, d’élevage, d’abattage, de transformation et de commercialisation, qui limitent au maximum l’empreinte carbone, la génération de déchets, et en prenant en compte le bien-être animal. Il fera part à la Ville de Lyon de toute classification environnementale qu’il serait amené à développer (impact carbone des plats ou recettes) ;
- L’utilisation de la légumerie et la préparation de recettes à base de produits bruts ;
- La préparation de plats végétariens permettant ainsi de réduire l’impact carbone.

Le prestataire aura à sa charge la certification Ecocert En Cuisine « S’engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine » version 02 du 1^{er} février 2022 pour la cuisine centrale et les restaurants scolaires. La restauration de la Ville est actuellement certifiée sur le niveau 2. La Ville de Lyon ambitionne, par l’exécution de ce présent marché, à se rapprocher au plus près des indicateurs du niveau 3 – et d’atteindre le niveau 3 pour les indicateurs sur les approvisionnements et les recettes préparées à partir de produits bruts.

Le prestataire devra pouvoir produire le bilan carbone de la prestation portant sur l’activité générée par le présent marché, pour l’ensemble des 3 scopes de la méthode Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) réglementaire auquel la Ville de Lyon est soumise.

A cet égard, le prestataire s’inscrira dans une démarche d’amélioration continue de sa prestation.

4 Les menus

4.1 Les types de menus

La Ville de Lyon demande deux types de menus :

- **Un menu dénommé « Petit Bouchon » servant tous types d'aliments.** Dans ce cadre, la Ville de Lyon exige 2 repas par semaine végétarien sans chair animale (viande, poisson, crustacés, coquillages etc..).
- **Un menu dénommé « Jeune Pousse » végétarien :** les aliments contenant de la chair animale (viande, poisson, crustacés, coquillages etc..) proposés dans le menu Petit Bouchon sont remplacés par d'autres aliments n'en contenant pas, à base de protéines végétales, d'œufs ou ovoproduits, de fromage, ...

Le prestataire veillera à présenter des produits et des recettes variés en favorisant en premier lieu la production à la cuisine centrale à partir de produits bruts.

Le recours aux produits ultra-transformés et issus de l'industrie agroalimentaire est à éviter et soumis à validation de la Ville en cas de recours. Leur utilisation doit se restreindre aux usages spécifiques liés à certaines contraintes d'approvisionnements, de production, de préparation ou de service.

4.2 Les types de convives

La Ville de Lyon demande des repas pour trois types de convives :

- maternelle (3 à 5 ans)
- élémentaire (6 à 11 ans)
- adultes

A noter que pour le présent accord-cadre, les repas commandés pour les adultes seront en tous points identiques aux portions élémentaires. Ils seront à ajouter au conditionnement collectif des repas élémentaires.

Les portions pour les maternelles et élémentaires prendront en compte les besoins des enfants ayant une activité physique moyenne et devront être adaptées aux deux tranches d'âge ciblées. Un cahier des grammages et les fourchettes d'apports nutritionnels cibles seront validés conjointement en lien avec les recommandations du GEMRCN lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

Les dispositions s'appliquent dans le respect de l'annexe II de l'arrêté de 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Pour les aliments ne bénéficiant pas de références réglementaires et sauf dérogation prévue par les pièces particulières de l'accord cadre ou du marché subséquent, les grammages du GEMRCN seront pris en référence pour l'exécution du présent accord cadre.

Ce texte permet une variation du grammage de plus ou moins 10%. Pour autant le prestataire ne pourra pas décider par lui-même de la variation de grammage à appliquer. Cette variation sera validée en Commission Menu selon les recettes ou les menus pour assurer notamment une maîtrise du gaspillage alimentaire.

Lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront puis des réunions de suivi de marché, sur les propositions de la Commission Menu, une variabilité des grammages pourra être proposée prenant en compte la prévision annuelle des menus.

4.3 Composition d'un repas

Pour chaque catégorie de convives chaque repas pourra comprendre de 4 à 5 des composants suivants, accompagnés de pain :

- Une entrée,
- un plat protidique,
- une garniture légume ou féculent,
- un fromage ou produit lacté,
- un dessert.

Un repas à 4 composants comporte un plat protidique, une garniture et un produit laitier et au choix une entrée et/ou un dessert.

Il sera possible en fonction de la recette de proposer des plats complets, contenant à la fois le plat protidique et la garniture.

De plus, la Ville de Lyon pourra exiger pour certains repas des « compléments » tels que gruyère râpé, croutons, citron, sel, plaquettes de beurre, cornichons, moutarde, sucre, etc.

Ce choix de 4 ou 5 composants sera validé en Commission Menu en fonction de la composition du repas, pour autant que le prestataire justifie que les besoins nutritionnels et énergétiques soient couverts. Si le prestataire y a recours, cette disposition s'équilibrera harmonieusement dans les menus et sera limité à 2 présentations par périodes nutritionnelles.

4.4 Modalités d'application du choix self

Pour les **élémentaires** en distribution en self-service (environ 75% des restaurants élémentaires), un double choix induit dénommé « choix self » doit être proposé pour : l'entrée, le produit laitier et le dessert. Les produits proposés pour le choix self doivent être de catégorie nutritionnelle équivalente.

En cas de circonstances exceptionnelles nécessitant de faciliter le service, la Ville de Lyon pourra demander la suppression du choix self.

Cas général : la répartition en nombre de portion est de 50% de chaque produit pour l'entrée, le produit laitier et le dessert. Avec l'accord de la Ville de Lyon, le prestataire pourra adapter cette proportion à l'échelle de chaque restaurant afin de limiter le gaspillage dû aux arrondis supérieurs de conditionnement et de limiter les conditionnements de queues de chaînes. La somme totale du nombre de portions devra toujours être respectée.

Une adaptation de la répartition pourra également être envisagée et validée en Commission Menu sur certaines recettes moins bien consommées afin de limiter le gaspillage alimentaire durant le service.

Afin de faciliter le service, seront considérés comme un choix :

- Pour les produits laitiers : la variété des parfums
- Pour les pâtisseries : la variété des parfums (ex : cake pommes/cake vanille)

Cas particuliers :

- Quand l'entrée du repas servant tous types d'aliments est un hors d'œuvre chaud ne contenant pas de chair animale, il ne sera pas proposé un autre choix.
- Quand le dessert est :
 - une banane : la répartition est à 70% de banane et à 30% d'un autre fruit en choix self
 - certains fruits peu fréquents et à haute saisonnalité : fraises, cerises, ... : absence de choix : 100% du fruit.
 - une pâtisserie dans un menu festif : absence de choix : 100% du dessert festif (ex : dessert de fin d'année, crêpe, bugnes, galette...) et 70%/30% selon la popularité de la pâtisserie pour les autres menus (au choix de la Commission Menu).

4.5 Menu de secours

Un menu de secours servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel.

Il sera conditionné en portions individuelles, faciles à ouvrir et ne présentant pas de risques pour les enfants tout en limitant le suremballage.

Il devra pouvoir être consommé dans son conditionnement d'origine sans nécessité de recours à une platerie. La Ville de Lyon fournit les couverts et serviettes.

La composition du menu de secours correspondra au menu Jeune Pousse en portion adaptée à l'ensemble des convives (maternelle et élémentaire confondus).

Le menu de secours comprendra essentiellement des produits appertisés longue conservation de manière qu'ils puissent être conservés (hors froid) dans les restaurants durant toute l'année scolaire.

La qualité nutritionnelle des produits doit être la plus proche possible de celle des repas.

Pour des raisons de volume de stockage, il ne devra pas contenir de chips mais pourra par exemple présenter des crackers de céréales, gressins...

Dotation annuelle :

Il sera livré dans chaque restaurant scolaire, avant le premier jour de restauration de chaque année scolaire à une date convenue. Les quantités seront précisées par la Ville de Lyon avant chaque début d'année scolaire et maximum 1 mois avant la date de livraison convenue.

Ces quantités pourront être ajustées sur le mois de septembre selon les évolutions des effectifs de rentrée et l'organisation des restaurants.

Il sera livré accompagné d'un bon de livraison dont la traçabilité sera également enregistrée dans l'outil de commande permettant d'assurer le contrôle à réception.

Rotation des stocks et utilisation de fin d'année :

Sa consommation pourra être programmée dans le cadre des menus uniquement sur les 8 derniers jours de service de l'année scolaire ou en cours d'année pour certains produits en fonction des DDM (date de durabilité minimale). Néanmoins, une seule des composantes du menu de secours pourra être servie lors d'un même repas.

Les produits non consommés seront récupérés maximum 1 semaine après le dernier jour de l'année scolaire par le prestataire.

Renouvellement en cours d'année :

Les produits du menu de secours seront renouvelés par le prestataire au fur et à mesure de leur consommation, soit un jour ouvré après la commande.

Ils seront livrés accompagnés d'un bon de livraison dont la traçabilité sera également enregistrée dans l'outil de commande permettant d'assurer le contrôle à réception.

Propriété du prestataire, ils resteront stockés dans les restaurants scolaires, jusqu'à utilisation ou renouvellement du fait des dates de validité ou récupération par le prestataire.

Il sera utilisé notamment :

- Si des produits s'avéraient tardivement non conformes à la qualité hygiénique attendue et à condition que le prestataire n'ait matériellement pas le temps de les échanger.
- Pour faire face à des absences de livraison ou des produits manquants.

La non-conformité liée à la demande de réassort devra pouvoir être suivie sur l'outil de commande fourni.

La Ville de Lyon se réserve la possibilité d'acheter au prestataire des composants du menu de secours :

- Pour pallier les pannes techniques dans les restaurants.
- Pour toute autre situation exceptionnelle nécessitant l'usage de ces menus.

Cet usage lié à la demande de réassort devra pouvoir être suivi sur l'outil de commande fourni.

Du fait de la volumétrie concernée, le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs d'une disponibilité rapide et permanente de quantités de produits adaptées en cas d'utilisation en masse de façon à pouvoir se réapprovisionner dans les délais impartis.

La composition et les modalités de gestion du Menu de secours devront être formalisées lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

4.6 Menu Pique-nique

La Ville de Lyon demande également un menu pique-nique en commande ponctuelle correspondant au menu Jeune Pousse, en portion adaptée à l'ensemble des convives (maternelle et élémentaire confondus) et en alternative de la commande de repas.

Menu pique-nique « journée » : Destiné à être emporté à l'occasion de sorties scolaires dès 8h30, la composition du menu pique-nique « journée » sera identique au menu de secours. Sa dénomination sera bien différenciée du menu de secours dans l'outil de commande.

Menu pique-nique « frais » : Destiné à être emporté sur le temps périscolaire méridien, à partir de 11h30, la composition du menu pique-nique « frais » devra être adaptée à une consommation ne nécessitant pas de maintien au froid pendant 2h après sortie des armoires froides, pour remise aux encadrants.

Sa composition sera différente de celle du menu de secours longue conservation. Elle comprendra au moins un ou deux produits frais (crudités, fruits crus, produits laitiers à emporter,...).

Il sera conditionné en portions individuelles, faciles à ouvrir et ne présentant pas de risques pour les enfants tout en limitant au mieux les emballages et suremballages. Il devra pouvoir être consommé dans son conditionnement d'origine sans nécessité de recours à une platerie. Le Menu pique-nique sera accompagné pour chaque enfant d'un kit jetable individuel biodégradable comprenant : une fourchette, un couteau, une petite cuillère et une serviette, en matériaux biodégradables selon la réglementation en vigueur.

La composition et les modalités de gestion du Menu pique-nique devront être formalisées lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

A titre informatif, le volume de commande de pique-nique estimé est de 6 000 à 10 000 pique-niques par an, concentré sur les mois d'avril-mai-juin-juillet.

4.7 Projet Menu petit déjeuner

En soutien à la politique éducative autour de l'alimentation saine et la politique de lutte contre la pauvreté, la Ville de Lyon envisage de déployer sur les écoles incluses dans le périmètre de la Cité éducative, un projet de service de petit déjeuner accompagné par des acteurs de l'école (médecine scolaire, enseignants,...).

A titre indicatif, dans l'attente des contours plus définis du projet et selon les modalités proposées dans le cadre de ce marché, de 30 à 70 écoles pourraient bénéficier de ce dispositif. Les écoles pressenties sont indiquées dans l'annexe 1.

Elles sont regroupées dans les quartiers Mermoz-Laennec (8^{ème}), Etats-Unis-Langlet-Santy (8^{ème}), Moulin à vent-Gerland-Moncey (3/7/8^{ème}), la Duchère (9^{ème}), Sœur Janin-Gorge de Loup-Le Vergoin (5/9^{ème}).

Ces écoles seraient réparties en rotation sur 2 années scolaires, et à raison d'environ 4 à 8 écoles par période scolaire sauf entre la rentrée scolaire et les vacances d'automne :

- Vacances d'automne aux vacances de Noël
- Vacances de Noël aux vacances d'hiver
- Vacances d'hiver aux vacances de printemps
- Vacances de printemps aux vacances d'été

La commande journalière serait d'environ 200 à 450 petits déjeuners, soit environ 50 petits déjeuners par école et par jour (lundi, mardi, jeudi, vendredi).

Les petits déjeuners seront servis dans le restaurant scolaire entre 7h50 et 9h30 environ selon le dispositif d'accompagnement et de service mis en place au sein de l'établissement à l'issue de la mobilisation des acteurs des écoles.

Le Menu petit déjeuner servira de support éducatif à ce projet et sera élaboré sur base de 3 composantes comprenant :

- un produit céréalier peu transformés avec possibilité d'agrément (ex : pain et confiture,...),
- un produit laitier,
- et un fruit ou équivalent à base de fruit.

Une variété de menus sera proposée sur l'ensemble d'une période scolaire en lien avec les apports nutritionnels, la saisonnalité des produits et la limitation au maximum des emballages individuels au profit d'emballage collectif.

Leur service ne devra pas nécessiter plus de 2 plateries par enfant (verre compris) et une seule opération de découpe pour les agents (pain non compris).

La composition et les modalités de gestion du projet de Menu petit déjeuner devront être formalisées lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

4.8 Menus thématiques et animations

4.8.1 Menus thématiques

Des menus d'animation seront proposés au moins une fois par période scolaire (entre chaque vacance scolaire) comprenant obligatoirement un menu de fin d'année (menu de Noël).

Un calendrier annuel des animations et supports envisagés sera transmis avant chaque début d'année scolaire, afin de permettre aux équipes encadrantes des restaurants scolaires d'envisager un lien avec le projet pédagogique annuel de la pause méridienne.

Les animations doivent donner du sens aux menus et les supports doivent permettre la mise en avant du thème durant le service auprès des enfants.

Ils correspondront principalement à :

- des traditions festives (repas de fin d'année, galettes, crêpes ou bugnes,...) et gastronomiques régionales, ou à dimension internationale,
- des menus ludiques (couleur, sans couverts etc...),
- des sensibilisations à l'alimentation durable (découverte des aliments, saisonnalité, gaspillage, réduction des déchets, bien-être animal...),
- des menus 100% bio mettant en avant les produits issus du territoire,
- autres animations proposées par la Ville, exemples : fête des cantines, grand repas, zéro déchet,...

Menu de fin d'année :

Il sera proposé sur la dernière semaine de service avant les vacances scolaires de décembre. Il sera composé d'un menu festif et attractif pour des enfants, avec en complément du dessert une clémentine et un chocolat individuel de 10g minimum. Il devra comprendre un set de table ludique par enfant.

Dans le cas où des jeux/soutpports associés aux menus d'animation seraient proposés, ils devront :

- être adaptés à chaque tranche d'âge (maternelle et élémentaire),
- être mis à disposition des équipes éducatives, à raison d'un par enfant, pour les dispositifs individuels selon l'effectif de commande,
- ne comporter aucune mention commerciale, publicitaire ou religieuse, autres que celles autorisées par la Ville, au chapitre relatif à la publicité des marques commerciales et les obligations de laïcité.

Les décorations fournies devront être ludiques, pouvoir éventuellement être personnalisées par les enfants (ex : bases à peindre ou à colorier) et pouvoir être facilement mises en place par le personnel des restaurants.

Pour des raisons de sécurité, les décorations à suspendre uniquement au plafond sont interdites. Sont autorisées les décorations pouvant être suspendues aux rebords des fenêtres, portes, et tout autre support accessible par les agents, sans avoir recours à un système de rehausse.

Après validation par la Ville de Lyon, les documents d'accompagnement et les fournitures pour la décoration et/ou l'animation seront livrés par le titulaire aux restaurants au moins deux semaines à l'avance.

Dans le cas d'une animation sur la restauration mise en place à l'initiative de la Ville de Lyon, le prestataire pourra être amené à organiser et assurer la livraison des supports d'animation sur l'ensemble des restaurants scolaires.

4.8.2 Participation au dispositif des Commissions restos des enfants

La Ville de Lyon anime chaque année 9 Commissions Restos des enfants, à raison d'une commission par arrondissement. Chaque Commission est composée d'un groupe de Restos délégués élémentaires issus d'une même école. L'école représentant son arrondissement change chaque année scolaire par un système de rotation.

Il est demandé au titulaire une participation à l'animation de ce dispositif à travers au minimum des attendus suivants :

- **Mise en place dans les menus prévisionnels d'un choix hebdomadaire de deux recettes pour un composant de même catégorie nutritionnelle :**

Les choix ne seront pas proposés sur les « choix self ». Ils se répartiront de manière harmonieuse au sein des différentes composantes des menus.

Ces choix de deux recettes seront soumis au vote des Restos délégués avant chaque Commission Menu pour intégration des résultats de vote lors de la validation des menus de la période concernée. La recette sélectionnée fera l'objet d'un logo spécifique mentionné sur les trames de menu.

- **Livraison de minimum 3 recettes en dégustation, chaque veille de Commission Menu :**

Elles seront livrées dans les 9 écoles participantes, à raison d'une demi-portion environ par Restos délégués.

Ces dégustations seront organisées dans chaque restaurant scolaire concerné par l'équipe périscolaire et l'équipe de restauration. Les retours de dégustation seront présentés en Commission Menu.

- **Accompagnement à l'élaboration du « menu au vote des enfants » :**

Sur le mois de juin, la Ville de Lyon organise l'animation « menu au vote des enfants ». Un menu parmi 3 propositions élaborées par les Restos délégués est soumis au vote de l'ensemble des enfants. Les résultats de vote sont transmis au titulaire maximum 6 semaines avant le jour de service pour intégrer le menu gagnant dans les supports et le plan de production.

Est attendu du titulaire d'accompagner le process d'élaboration des 3 menus par les Commissions Restos des enfants qui a lieu sur janvier-février. Les 3 menus seront présentés en Commission Menu de la période concernée.

L'accompagnement pourra se formaliser sous forme d'un guide de choix et de recettes, d'échanges mail avec les Commissions, de sensibilisation à l'élaboration de menu en restauration collective, ...

- **Organisation d'un repas de dégustation complet de nouvelles recettes :**

Pris en charge par le titulaire, il est organisé à l'attention des Restos délégués sur la fin de l'année scolaire dans un lieu adapté en lien avec la Ville de Lyon et les équipes des écoles.

Au-delà de ces actions minimum, le prestataire pourra proposer toutes actions en complément en lien avec le pôle restauration.

Les modalités de l'accompagnement à l'animation des Commissions restos des enfants devront être formalisées lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

4.8.3 Organisation de visites de la cuisine centrale

Le titulaire organisera au maximum 8 visites par an de la cuisine centrale sur demandes ponctuelles de la Ville de Lyon à l'attention de publics divers (agent de restauration, acteurs des écoles, élus,...) et dans le respect de la vocation première de cet équipement.

Elles ont pour objectif de permettre aux participants d'appréhender les enjeux de la production des repas de la restauration de la Ville de Lyon.

Les visites auront une durée minimale de 2h incluant la visite des espaces et un temps d'échanges sur l'élaboration et la production des repas.

5 Modalités d'élaboration des menus

5.1 Caractéristiques de conception

Le prestataire veillera dans ses propositions à présenter des menus diversifiés et saisonnalisés, des associations alimentaires harmonieuses du point de vue organoleptique, et attrayantes pour des enfants.

Pour l'élaboration des menus, le titulaire appliquera la réglementation en vigueur.

Il respectera de plus, les fréquences particulières mentionnées dans l'Annexe 2 : Fréquences particulières, les proportions qualité produits ainsi que l'ensemble des ambitions et prescriptions mentionnées dans le présent CCTP.

Les menus doivent être élaborés en respect de la saisonnalité des matières premières agricoles. Le titulaire veillera à travailler les produits de saison tout en conservant une diversité des recettes proposées. Les produits de saison sont des produits cultivés, produits et maturés dans des conditions « naturelles ».

Il est demandé de se référer au calendrier de saisonnalité produit dans le cadre de la Commission Agricole figurant en Annexe 4 : Calendrier des légumes et fruits de saison en territoire lyonnais.

Les menus seront conçus de façon à prendre en compte les contraintes de préparation en office pour le personnel à savoir :

- Le nombre de découpe par menu (hors pain) : Chaque menu comprendra un maximum de une à deux composantes à découper en office. Une découpe sur le 1^{er} choix comptera pour une découpe et une découpe sur le choix self comptera pour une demi-découpe. De manière générale, les découpes sur les menus seront réparties harmonieusement sur l'ensemble des jours de service, en lien avec la saisonnalité des produits, la limitation des emballages individuels et les possibilités techniques des plans de production de la cuisine centrale.
- La quantité de vaisselle induite pour le service des repas : Les menus ne devront pas nécessiter plus 3 à 4 plateries en lien avec le choix de portions individuelles sur les produits laitiers et les desserts et en fonction des possibilités techniques des plans de production de la cuisine centrale.
- La production de déchets en limitant les services de denrées préemballées en conditionnement individuel, au profit d'emballages collectifs notamment prétranchés ou emballages fournisseurs réutilisables dans le respect des règles d'hygiène de service.

Par conséquent le choix de conditionnements en portions individuelles sera arbitré par la Ville de Lyon à chaque Commission Menu pour les produits laitiers et les desserts notamment.

De plus, l'élaboration des menus respectera les principes suivants :

- Les menus ou aliments à jour fixes sont proscrits ;
- La prestation sera identique chaque jour dans l'ensemble des restaurants et pour chaque élément des menus, afin d'harmoniser les menus sur tous les restaurants du fait de la traçabilité des produits et du contrôle des fréquences au titre du suivi de marché ;
- Lorsque le plat protidique du menu Petit bouchon est bio, son alternative dans le menu Jeune pousse doit aussi être bio ;
- Chaque repas devra comporter au plus 2 composants à réchauffer, au regard des capacités des fours des restaurants satellites ;
- Un pain spécial sera servi une fois par semaine ; Les mardis, de septembre à février et les jeudis, de février à juillet ;
- La durée maximale de remise en température, des barquettes multi-parts, doit être au maximum de 45 minutes à l'aide des fours de remise en température ;
- Les satellites ne sont pas équipés pour la conservation de produits surgelés ;
- Pour des raisons pratiques liées aux inscriptions et au choix de menus, il ne sera pas servi de charcuterie en entrée ; Le jambon pourra être servi en plat protidique ;
- Egalement, les deux premiers jours de l'année scolaire seront toujours en menu unique.

La Ville de Lyon désireuse de servir de la soupe est en cours d'expérimentation de service de velouté froid, pour l'instant en choix self pour les élémentaires. Le conditionnement se fait en bacs inox GN 1/2 à couvercle à joint. Le prestataire doit, à la demande de la Ville de Lyon, l'accompagner pour un déploiement à l'ensemble des convives. Le prestataire est force de proposition dans les solutions à mettre en œuvre, en termes de conditionnement, de réchauffe et de service pour aider la Ville de Lyon dans le déploiement de velouté froid.

Concernant le service de la soupe chaude, la Ville procède à des tests de réchauffage de contenances inox GN1/2 avec couvercles à joints, uniquement pour les élémentaires en choix self. Le prestataire l'accompagne vers le déploiement du service à tous les convives. Le prestataire est force de proposition dans les solutions à mettre en œuvre, en termes de conditionnement, de réchauffe et de service de la soupe chaude, afin d'aider la Ville de Lyon

dans le déploiement à l'ensemble des convives des restaurants scolaires (maternelles et élémentaires).

En cas de circonstances exceptionnelles dument justifiées rendant l'homogénéité impossible sur l'ensemble des restaurants, l'homogénéité de la prestation devra impérativement être respectée à l'échelle d'un même restaurant. Les modifications devront se faire en respectant la même catégorie nutritionnelle de produit et ne rajouteront pas un allergène majeur à la liste initialement prévue. Le prestataire devra alors faire le nécessaire pour procéder à la transmission de l'information aux restaurants concernés, à la mise à jour des menus et autres documents d'affichage.

En prévision des périodes de forte chaleur, afin de limiter l'utilisation des fours augmentant la température ambiante dans les restaurants, les menus de juin, de juillet, et des deux premières semaines de septembre, comprendront autant que possible des plats protidiques et garnitures pouvant se consommer autant chauds, que froids. La décision de remise en température sera laissée à l'appréciation du responsable de restaurant selon la météo du jour, en lien avec son manager.

Est attendu du prestataire le développement de recettes innovantes répondant à cette particularité, qui feront l'objet d'échanges en Commission Menu.

La transmission des recettes ciblées aux restaurants scolaires doit avoir lieu chaque début de mois concerné et être inscrite sur le bon de livraison. Cette particularité ne sera pas précisée sur les menus à l'affichage.

5.2 Les étapes de validation/élaboration des menus

Les étapes de conception des menus sont telles que décrites ci-dessous :

- **Menu annuel prévisionnel :**

Afin d'assurer une vision globale de la prestation, un mois avant la Commission Menu qui valide les premières périodes de menus d'une année scolaire, le prestataire transmettra une proposition de menus sur une base annuelle, accompagnée du tableau de contrôle des fréquences associé, qui permettra :

- de vérifier globalement par anticipation le respect des fréquences et engagements, la saisonnalité et la répartition variée des aliments, et en lien avec la Commission Agricole ;
- de co-identifier les évolutions possibles de la stratégie d'approvisionnement de la cuisine centrale en lien avec les capacités du territoire, sur lesquelles le prestataire pourra s'engager par avenant annuel.
- de favoriser la planification alimentaire et la transmission des volumes annuels de précommande de produits.

- **Menu par période de 20 jours :**

Les menus sont validés à chaque Commission Menu. Ils seront proposés par périodes nutritionnelles de 20 jours, accompagnés des tableaux de contrôle.

La première proposition sera transmise maximum 1 mois avant la date de la Commission Menu, afin que la Ville de Lyon formule ses premières remarques, suggestions, et contre-propositions.

De façon indicative, le calendrier prévisionnel de validation est le suivant :

Périodes	Menu de...à	Validation en Commission Menu :
Périodes 1 et 2	Septembre à novembre	Avril année précédente
Périodes 3 et 4	Décembre à février	Septembre année en cours
Période 5 et 6	Mars à Mai	Décembre année en cours
Période 7	Juin à juillet	Février année en cours

5.3 Modification de menus

En cas de modification de la composition d'un repas par rapport au menu validé en Commission Menu, et après accord de la Ville de Lyon, le prestataire devra procéder au plus tôt aux mises à jour nécessaires sur :

- les menus à l'affichage des familles usagers,
- les listes des allergènes correspondant au règlement INCO,
- les bons de Livraison.

De plus il veillera à la cohérence des étiquetages de la production.

Les modifications ne devront pas impacter la typologie des menus proposés ni la catégorie des composantes (Exemple : il est possible de remplacer un légume par un autre légume, mais pas un poisson par une viande.)

Dès lors que les versions papier ont été distribuées, les modifications ne devront pas ajouter un allergène à la liste des allergènes correspondant au règlement INCO initialement prévue.

Dans l'optique de favoriser les denrées brutes issues du territoire et en cas de difficulté d'approvisionnement sur des productions sensibles et fortement dépendantes du climat, le prestataire pourra notamment, après échange et accord de la Ville de Lyon, proposer une modification sur l'un des ingrédients du menu, au profit d'un produit équivalent, à condition que le produit en question soit issu du territoire.

5.4 Publication et affichage

Le prestataire se dotera d'outils permettant de générer les menus aux différents formats nécessaires à la Ville de Lyon intégrant la charte graphique de la Ville.

Les besoins de la Ville de Lyon en termes de format, intégration de la charte graphique et modalités de diffusion et distribution seront précisées lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

De façon indicative, les menus devront être disponibles sous les formats suivants :

- Version de travail numérique : (lisible par un logiciel de bureautique compatible only office, open office, pack office)
 - Format « technique » indiquant le détail des conditionnements, principaux ingrédients, découpes en restaurant, qualité produits, etc...
 - Format « nutrition » pour contrôle des fréquences réglementaires (plan alimentaire)

- Version validée en Commission Menu : accompagné de la liste des allergènes correspondant au règlement INCO
 - Format « papier » destiné à l’affichage dans les écoles,
 - Format « pdf » destiné à la mise en ligne sur les sites d’information de la Ville de Lyon,
 - Selon correspondance, format « flux de données » en format d’échange XML ou JSON permettant la génération dans l’application Famille de la Ville.

Ils devront correspondre au mode de distribution des repas de chaque restaurant (service à table ou self-service).

Le libellé de chaque composant sera précis et détaillé en y mentionnant les ingrédients principaux de chaque recette dans l’ordre décroissant de la composition.

L’ensemble des logos qualité seront repris en conformité avec la législation et son évolution :

- Lié aux produits issus de l’agriculture biologique (minimum 95% du poids mis en œuvre)
- Lié aux produits issus du territoire (minimum 50% du poids mis en œuvre conformément à la définition du label Ecocert En Cuisine)
- Lié aux produits ou ingrédients issus du Commerce équitable
- Lié à tout autre label d’approvisionnement
- Lié aux composants préparés en cuisine centrale (conformément à la définition des produits préparés à base de produits brut du label Ecocert En Cuisine)
- Lié à d’autres critères qualité : de saison, choix des enfants,...

Dans l’optique de favoriser les denrées brutes issues du territoire et la flexibilité requise sur des productions sensibles et fortement dépendantes du climat pour la maturité, il sera possible de mentionner sur les menus à l’affichage « fruits de saison » ou « crudités de saison » sans préciser le type de fruits ou de légumes bruts en livraison dans les restaurants.

Les pré-positionnements seront toutefois mentionnés sur le menu en format « technique ». L’information sur le fruit ou légume placés sera transmise au plus tard avant chaque début de semaine.

- **Pour le format « papier » :**

Le prestataire fournira à chaque restaurant, en version papier, les menus hebdomadaires destinés à l’affichage dans les écoles, permettant une information claire des familles usagers (enfants et parents). Ils seront accompagnés de la liste des allergènes correspondant au règlement INCO.

A moins que cette information soit mentionnée de manière permanente sur l’affichage à l’entrée des écoles, il sera accompagné d’un document spécifiant l’origine des viandes avec les mentions : pays de naissance, d’élevage et d’abattage, fourni pour chaque service de viande.

Selon les caractéristiques suivantes :

- Format A4 couleur
- Papier 100% recyclé
- Distribués en 2 à 6 exemplaires (selon la taille du restaurant) pour une période scolaire complète, au plus tard 8 jours avant le début de la période.

- **Pour le format « pdf » :**

Le format « pdf » devra répondre aux critères d'accessibilité du RGAA (Référentiel Général de l'Amélioration de l'Accessibilité).

Le PDF du menu hebdomadaire ne pèsera pas plus de 1Mo.

Projet Menu petit déjeuner :

Le prestataire fournira à chaque restaurant concerné en version papier les menus petit déjeuner hebdomadaires destinés à l'affichage dans les écoles permettant une information claire des familles usagers (enfants et parents). Ils seront accompagnés de la liste des allergènes correspondant au règlement INCO.

5.5 Publicité de marques commerciales et principe de laïcité :

Le prestataire est autorisé à faire usage de son logo uniquement, sur les véhicules de livraison, les tenues des chauffeurs-livreurs, les menus hebdomadaires pour affichage dans chaque école et la décoration et les matériels d'animation, en complémentarité de la charte graphique de la Ville.

Le prestataire n'est pas autorisé à faire la publicité d'autres marques commerciales. Les messages de communication sur les camions devront faire l'objet d'une validation par la Ville de Lyon.

L'accueil en restauration scolaire est un service public où s'applique le principe de laïcité, comme dans tous les autres espaces de l'école. Le prestataire sera vigilant à ne transmettre aucune communication ou objet relatif à une religion.

6 Conditionnement

6.1 Description des conditionnements

La Ville de Lyon est en cours de transition sur les conditionnements réutilisables, selon la réglementation Loi Egalim/AGEC. Cette transition nécessite dans une première phase, des travaux d'accessibilité des restaurants et de repenser l'aménagement et les équipements de la cuisine centrale. Un plan d'accompagnement des agents devra également être mis en place dans une deuxième phase.

Dans l'attente de ce déploiement intégral, aucun contenant de cuisson, conditionnement et réchauffage en matière plastique ne sera toléré. Les modes de production devront donc être adaptés.

Le conditionnement des plats produits en cuisine centrale se fera donc :

Soit en contenants ou bacs gastronormes inox avec couvercle simple ou couvercle à joint pour les préparations liquides garantissant une parfaite herméticité.

Le prestataire sélectionnera le système de fermeture le plus fiable, tout en limitant l'utilisation de matière plastique. La Ville de Lyon pourra accompagner les évolutions techniques requises.

Soit en barquettes en matériaux biosourcés à usage unique 100% biodégradable (label « OK compost » ou équivalent, norme NF EN 13432).

Le prestataire veillera à utiliser un conditionnement présentant un moindre impact environnemental.

Le film de sertissage pourra être au choix en matière biodégradable ou non selon les avancées technologiques.

Toutefois, le prestataire s'engage à effectuer une veille fournisseur sur les caractéristiques techniques, permettant l'utilisation d'un film de sertissage en matériaux biodégradables dans les meilleurs délais, dans le cadre du marché.

Tout autre conditionnement envisagé sur les recettes spécifiques devra faire l'objet d'un accord préalable de la Ville.

L'ensemble des conditionnements est à la charge du prestataire, bac inox compris. Pour les contenants réutilisables, il veillera à la mise en place d'un système d'identification et de suivi des retours adapté. La gestion du stock permettra d'assurer en permanence la livraison dans les conditionnements requis.

Pour l'ensemble des produits livrés en conditionnements fournisseurs directement sur les restaurants, le prestataire veillera à la qualité environnementale des emballages utilisés et à la réduction des emballages individuels.

Pour les plats destinés à être réchauffés dans le conditionnement d'origine des fabricants, le prestataire devra veiller à ce que ces derniers évoluent vers des conditionnements éliminant le plastique, comme le prévoit la loi Egalim et AGECE.

Chaque conditionnement doit faire apparaître impérativement :

- la dénomination de l'aliment, telle que définie sur le menu et sur le bon de livraison ;
- la Date Limite de Consommation (DLC) ;
- le nombre de portions ;
- pour les plats à réchauffer : les conditions de remise en température

Pour rappel, les repas adultes seront conditionnés collectivement avec les repas élémentaires.

6.2 Modalités de conditionnements des plats à réchauffer

Les plats à réchauffer devront être conditionnés selon les restaurants et le type de convives en en barquettes en matériaux biosourcés. La hauteur des barquettes sera de 55mm maximum.

- **Pour les élémentaires en selfs :**

Les portions seront systématiquement conditionnées en barquettes de 8 parts au moins. En l'absence de contraintes liées à l'organisation du service sur le nombre de portions par conditionnement, le prestataire pourra, afin de limiter les déchets d'emballage, proposer un conditionnement en barquette de taille maximum GN1/2 et optimiser le remplissage des barquettes, sous réserve que le réchauffage soit possible en respectant les délais réglementaires.

Les repas commandés pour les adultes, seront comptés dans les livraisons en repas élémentaires, donc conditionnés en barquettes collectives avec l'ensemble des portions élémentaires du restaurant.

- **Pour le service à table :**

Pour l'ensemble des restaurants maternels et les restaurants élémentaires en service à table (et repas adultes concernés) : le conditionnement sera obligatoirement en barquettes de 8 portions permettant la dépose sur les tables et le service des convives en autonomie.

Les deux composantes à réchauffer ne pourront pas être conditionnées simultanément en barquettes GN1/2, en raison des capacités des fours.

Le conditionnement maximal sera de 1GN1/2 et 1GN1/3 pour 8 portions.

Pour certains plats dits « complets », les composants protidiqes et de garniture pourront être conditionnés ensemble.

6.3 Modalités de conditionnement des préparations froides

Les préparations froides travaillées à la cuisine centrale (salades composées, crudités, purées de fruits, vinaigrettes, ...) et celles faisant l'objet d'un reconditionnement fournisseur (fruits au sirop, fromage à la coupe,...) devront être conditionnées :

- **Prioritairement en contenants inox GN1/2** ou GN1/1, de profondeur maximale de 100 mm. Le poids net et le poids total devront être indiqués.
Pour des raisons d'ergonomie, le poids total de chaque conditionnement (bacs avec couvercles) ne devra pas dépasser 5 Kg et le format GN1/2 sera favorisé afin de limiter les contraintes posturales lors du chargement dans le meuble réfrigéré des restaurants élémentaires en self-service.
Le choix du format fera l'objet d'une discussion avec le prestataire en réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.
- Et sinon **en barquettes en matériaux bio-sourcé** pour les queues de chaîne notamment.

6.4 Autres modalités de conditionnement

6.4.1 Compléments et sauces

Un conditionnement différencié des sauces pourra être demandé selon le type de services (par exemple en dosettes individuelles de moutarde pour les selfs). Est attendu du prestataire un accompagnement technique sur l'utilisation d'un minimum de conditionnement individuel.

Pour les selfs, le conditionnement du sucre pouvant accompagner les laitages nature sera obligatoirement en dosette de 4 g.

L'ensemble des sauces en conditionnement collectif devront être conditionnées en bacs gastronomes inox aux dimensions adaptées.

6.4.2 Les fruits et légumes

Les végétaux crus ou cuits prêts à l'emploi (4^{ème} et 5^{ème} gamme) pourront être livrés en sachets ou conditionnements fournisseurs.

Les fruits et légumes bruts ne devront pas être livrés en cagette en bois car la Ville de Lyon n'est pas équipée pour le ramassage et la valorisation de ce type de déchets. Dans le cas où le prestataire devrait tout de même y avoir recours ponctuellement, il devrait alors en assurer la

récupération et la valorisation après avoir mis au point au préalable une procédure convenue avec la Ville de Lyon.

Les emballages devront être propres et en bon état.

Les fruits et légumes bruts font l'objet d'un double rinçage à l'eau en office.

Toutefois, au vu de risques sanitaires inhérents à leur mode de production, les pastèques et les melons seront décontaminés en cuisine centrale selon la méthode réglementaire GBPH.

7 Qualité et variété des aliments

7.1 Définition de la qualité des aliments servis

La qualité des aliments comprend :

- La qualité nutritionnelle assurée par le respect de toutes les réglementations en vigueur et leurs évolutions, en particulier sur la nutrition, la qualité, la dénomination et l'étiquetage ;
- La qualité des matières premières ; Le prestataire devra se conformer, pour l'ensemble des produits concernés pour lesquels elles existent, et notamment ceux décrits dans les prescriptions spécifiques de chaque catégorie de produits, à la réglementation en vigueur et à ses évolutions ;
- La qualité hygiénique qui relève d'une obligation réglementaire ;
- La qualité organoleptique liée à la qualité intrinsèque des aliments définie par des prescriptions spécifiques et des recettes, leur qualité de réalisation et de cuisson ;
- Et toutes autres réglementations en vigueur et leurs évolutions à venir en particulier sur la sécurité, le droit du travail et le respect du code de l'environnement.

L'une des composantes de la qualité ne devra pas être privilégiée au détriment des autres.

De plus, le prestataire devra veiller par la maîtrise de la qualité de ses approvisionnements, de ses procédés de fabrication et des mesures préventives qu'il aura mis en œuvre, afin qu'aucun corps étranger ne soit présent dans les plats fabriqués ou les aliments livrés.

7.2 Fréquences des aliments

Le prestataire devra respecter les fréquences définies par la réglementation en vigueur complétée par les fréquences particulières de l'Annexe 2 : Fréquences particulières, sur la base d'une année scolaire de 140 jours de service (7 périodes de 20 repas) et selon les évolutions réglementaires nécessaires à venir.

Pour tout nombre de jour différent sur une année, un prorata sera effectué.

7.3 Exclusions et restrictions de produits

Compte tenu des recommandations sanitaires en vigueur et des orientations de la Ville de Lyon sur la réduction de l'exposition aux perturbateurs endocriniens, outre les interdictions, prescriptions ou recommandations figurant dans les différents articles du Contrat, sont expressément exclus ou limités les produits ci-dessous.

Une actualisation pourra être envisagée selon les évolutions des recommandations sanitaires.

7.3.1 Ingrédients à fort potentiel allergisant :

Les produits, ainsi que les recettes, ne devront pas contenir dans la liste des ingrédients :

- Des arachides ;
- Des graines de sésame ;
- Du kiwi.

7.3.2 Autres ingrédients et produits à impact sur la santé et l'environnement :

Sont exclus :

- Les produits proposés devront être exempts d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié) au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 modifiés.
Sur demande de la Ville de Lyon, le titulaire devra fournir un certificat attestant l'absence d'OGM. Le titulaire doit également pouvoir attester que la viande, les poissons d'élevage et les ovoproduits livrés proviennent d'animaux dont la nourriture est exempte de farines animales et de céréales à base d'organismes génétiquement modifiés
- L'utilisation d'aliments à base de soja compte tenu de l'avis de l'ANSES du janvier 2025 sur l'exposition alimentaire à des isoflavones et leur activité oestrogénique.
Dans un enjeu de diversité de protéine végétale en lien avec le territoire et suivant les évolutions des recommandations, des recettes à base de graine brute pourront être toutefois envisagées et soumises à validation de la Commission Menu. Leur préparation devra garantir un taux d'isoflavones satisfaisant au regard des recherches scientifiques en cours et à venir. Leur présentation sera limitée dans ce cas à 1 fois par période nutritionnelle de 20 jours.
- Les produits laitiers à base de lait cru sauf les fromages à pâte pressée cuite, compte tenu des recommandations en vigueur sur le risque important pour les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans
- Les jambons et charcuteries contenant des sels de nitrites compte tenu de l'avis de l'ANSES sur le risque lié à l'exposition aux nitrates et nitrites
- Le thon sous toutes ses formes : Frais, surgelé, appertisé et toutes préparations contenant du thon, compte tenu de l'avis de l'ANSES en vigueur sur l'exposition au méthylmercure
- les édulcorants de synthèse compte tenu des recommandations de l'OMS (organisation mondiale de la santé) sur les risques d'obésité et de diabète
- L'huile de palme compte tenu de la Stratégie Nationale de lutte contre la Déforestation Importée

Sont à limiter :

- Le recours aux produits ultra-transformés et issus de l'industrie agroalimentaire est à éviter et soumis à validation de la Commission Menu en cas de recours. Leur utilisation doit se restreindre aux usages spécifiques liés à certaines contraintes d'approvisionnements, de production, de préparation ou de service.
- Pour la diversité des recettes végétariennes, la présentation des œufs et omelettes dans les recettes de plats protidiques est limitée à 1 fois par semaine, alternative jeune pousse incluse
- Pour la diversité des recettes végétariennes, la présentation de protéines végétales extrudées ou équivalent dans les recettes de plats protidiques est limitée à 1 fois par semaine, alternative jeune pousse incluse

De manière générale, les fréquences recommandées par la réglementation doivent être respectées, ce qui induit de fait une limitation dans la présentation de certains produits. Il convient de se conformer aux préconisations en vigueur.

Additifs alimentaires exclus :

Un additif alimentaire est une substance qui n'est habituellement pas consommée comme un aliment ou utilisée comme un ingrédient dans l'alimentation. Il est ajouté aux denrées dans un but technologique au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement du conditionnement, du transport, ou de l'entreposage des denrées et se retrouve dans la composition du produit fini.

Compte tenu de l'évaluation proposée par l'association UFC Que choisir à travers une revue de la bibliographie scientifique et un examen des avis rendus par l'Efsa, considérant les risques sur la santé et afin de limiter l'exposition des jeunes convives aux substances préoccupantes, les 29 additifs alimentaires suivants jugés « à éviter » sont interdits :

Colorants	E102 Tartrazine E104 Jaune de quinoléine E110 Jaune soleil FCF, Jaune orangé S E122 Azorubine, Carmoisine E124 Rouge ponceau 4R, rouge cochenille A E129 Rouge allura AC E150c Caramel ammoniacal E150d Caramel au sulfite d'ammonium E171 Dioxide de titane
Conservateurs	E210 Acide benzoïque E211 Benzoate de sodium E212 Benzoate de potassium E213 Benzoate de calcium E249 Nitrite de potassium E250 Nitrite de sodium E251 Nitrate de sodium E252 Nitrate de potassium E284 Acide borique E285 Tétraborate de sodium
Antioxydant	E320 Butylhydroxyanisol BHA

	E341 Phosphate de calcium
Agent de texture	E483 Tartrate de stéaryle, tartrate de stéaroyle
Antiagglomérant	E554 Silicate alumino-sodique
Support	E555 Silicate alumino-potassique
Édulcorants	E950 Acésulfate de potassium, acésulfame K E951 Aspartame E952 Acide cyclamique E954 Saccharine et ses sels de sodium et de calcium E962 Sel d'aspartame-acésulfame

Il est recommandé de limiter les aliments contenant des additifs dit cosmétiques (exhausteurs de goût, colorants, arômes artificiels, édulcorants de synthèse, sel de fonte, etc.).

De fait, les chips et les cordons bleus sont interdits.

De manière générale, l'utilisation de produits sans additif est à privilégier.

Une liste des additifs considérés comme « peu recommandable » est proposée en Annexe 7 : Liste des additifs peu recommandé – association UFC Que Choisir. Cette liste s'appuie sur deux principaux critères : la fréquence d'exposition et les effets documentés sur la santé suite à l'évaluation de l'association UFC que choisir.

7.4 Prescriptions relatives aux approvisionnements sains, durables, respectueux de l'environnement et ancrés dans le territoire

7.4.1 Prescriptions relatives à la qualité des denrées :

Afin de garantir, une alimentation saine, responsable et respectueuse de l'environnement, et d'optimiser la qualité gustative et nutritionnelle des repas, les repas seront composés, par ordre de priorité décroissant :

- Les produits frais, 1^{ère} gamme ou 4^{ème} gamme en deuxième intention. Concernant les fruits et légumes, les délais entre la date de récolte et la date de livraison sur le lieu de consommation, doivent être les plus courts possibles, afin de garantir la fraîcheur du produit (sauf fruits nécessitant maturation après récolte) ;
- Les surgelés ;
- Les produits appertisés et les produits de 5^{ème} gamme de manière exceptionnelle.

Le prestataire mettra en œuvre une stratégie de production permettant de maximiser les composants préparés à base de produits bruts (ou peu transformés). La Ville de Lyon ambitionne d'atteindre l'indicateur Ecocert En cuisine de niveau 3 correspondant.

7.4.2 Prescriptions relatives aux conditions d'élevage, de transport, et d'abattage des animaux :

En ligne avec les objectifs de défense du bien-être des animaux que la Ville soutient, il est rappelé que les produits et sous-produits de l'élevage intensif – qui autorisent par exemple des densités élevées et des pratiques telles que l'écornage sans anesthésie et analgésie des vaches, l'époinçage des poussins, - sont à exclure. A travers ce marché, la collectivité souhaite par ailleurs valoriser les élevages durables et respectueux des animaux, qui permettent l'accès à un plein air aménagé pour les animaux, la réduction des densités, l'absence d'immobilisation forcée, l'arrêt des mutilations, ...

La prise en compte du bien-être des animaux au moment de l'abattage exclut complètement les pratiques suivantes : l'abattage sans étourdissement, le gazage des cochons au CO₂, la suspension des volailles encore conscientes.

L'agriculture biologique est identifiée comme l'un des labels les plus protecteurs du bien-être des animaux, tant sur les viandes boucherie, les produits laitiers et les ovoproduits.

7.4.3 Prescriptions relatives aux modes de production des aliments :

Objectifs minimum globaux :

Un minimum de 65% du total des achats - en valeur d'achats - de produits seront issus de l'agriculture biologique ou en conversion vers l'agriculture biologique, toutes filières confondues.

Les produits issus de l'agriculture en conversion représentant au maximum 20% du total des achats de denrées en valeur d'achat.

La Ville de Lyon affiche son ambition de soutenir les productions biologiques issues du territoire. L'approvisionnement de la cuisine centrale de Lyon doit permettre d'atteindre le niveau 3 des indicateurs d'approvisionnements de la certification Ecocert « En cuisine », ainsi **un minimum de 30 % du total des achats devront être des produits biologiques issus du territoire** correspondant à la zone géographique définie en lien avec le référentiel Ecocert (en valeur HT d'achats en €).

Pour ces approvisionnements issus du territoire, le prestataire devra également favoriser les approvisionnements directs, en s'approvisionnant par exemple auprès d'un producteur agricole ou d'un groupement de producteurs. A ce titre, **un minimum de 10 % du total des achats devront être des produits biologiques issus du territoire et issus d'approvisionnements directs**. Pour la définition des approvisionnements directs, le prestataire se réfère à l'Annexe 5 : Approvisionnement direct, qui explicite cette notion.

Au moins 4 ingrédients par mois seront issus de filières d'agriculture biologique certifiées commerce équitables (bioéquitable), en lien avec le niveau 3 du référentiel Ecocert En cuisine.

Objectifs minimums par filière :

Des objectifs sont également fixés par filière. Le tableau ci-dessous synthétise les objectifs minimums d'approvisionnements exigés dans le cadre du présent marché. Chacune des prescriptions est ensuite détaillée, filière par filière, dans les paragraphes suivants.

L'objectif de la Ville de Lyon est d'aller plus loin que ces objectifs minimums, et de tendre vers le 100 % de produits biologiques (hors produits ne pouvant pas être bio comme poissons sauvages, produits de la mer et sel). Une démarche de progrès constante est ainsi attendue de la part du prestataire, avec l'ambition que le présent marché ait un impact toujours plus vertueux, d'un point de vue environnemental, économique, social.

La Commission Agricole est le cadre de travail de référence pour co-identifier les évolutions possibles de la stratégie d'approvisionnement de la cuisine centrale sur lesquelles le prestataire pourra s'engager par avenant annuel.

Dans l'optique de sécuriser tant les producteurs que les approvisionnements de la cuisine centrale, la Ville de Lyon attend notamment du prestataire qu'il planifie ses approvisionnements

avec les fournisseurs du territoire. A ce titre, il devra être en mesure de partager toutes les informations nécessaires à la planification, à dates imparties en tenant compte du calendrier cultural : volumes annuels et répartitions des volumes au cours de l'année.

Le prestataire rend compte de sa planification à chaque Commission Agricole d'automne, qui doit permettre aussi d'échanger sur l'amélioration des modalités de mise en œuvre autant pour le prestataire que pour les producteurs. Les réunions préparatoires à la première Commission Agricole auront notamment pour objet de définir ensemble le cadre de la planification.

		Produits bio	Autres démarches de qualité
	Toutes filières confondues	<p>Minimum 65%</p> <p>Au minimum 30% du total des achats seront des produits biologiques issus du territoire</p> <p>Au minimum 10% du total des achats seront des produits biologiques issus d'approvisionnements directs du territoire</p>	
Produits frais	Fruits frais 1 ^{ère} gamme	100%	100% banane bioéquitable
	Légumes frais 1 ^{ère} gamme, 4 ^{ème} gamme	100%	
	Laitages Yaourts, fromages blancs, crèmes desserts,...	100%	
	Fromages	Minimum 50%	AOP, IGP,...
	Pain	100%	
Produits Viande, poissons et ovoproduits	Ovoproduits Omelettes, œufs durs, coule d'œuf	100%	En cas de rupture d'approvisionnement avérée ou de conjoncture difficile de filières, les ovoproduits seront issus de volailles élevées en plein air
	Bœuf	100%	En cas de rupture d'approvisionnement avérée ou de conjoncture difficile de filières, les viandes seront Label Rouge avec accès au plein air
	Veau		
	Agneau		
	Porc		
	Volaille		
	Poissons d'élevage	100%	
	Poissons sauvages		100% MSC ou ecolabel pêche durable
	Epicerie		Cacao 100% bioéquitable

7.5 Prescriptions relatives aux viandes de boucherie et de volailles

Les viandes (tous types) sont issues de l'agriculture biologique.

Après échange et validation de la Ville de Lyon, en cas de rupture d'approvisionnement avérée ou de conjoncture difficile de filières, les viandes seront Label Rouge avec accès au plein air ou équivalent. Après consultation des partenaires agricoles, l'obligation d'accès au plein air pourra être exceptionnellement levée.

A l'exception des viandes hachées, les approvisionnements de viande de boucherie et de volaille, seront priorisés de la façon suivante :

- En priorité, des viandes fraîches réfrigérées conditionnées sous vide
- Après échange et validation par la ville de Lyon, pour les viandes de bœuf, de veau et d'agneau uniquement : dans le cas où le caractère frais d'une viande ne permet pas un approvisionnement issu du territoire alors que le produit surgelé équivalent (en termes de label et de qualité) le permettrait, le prestataire pourra toutefois proposer une viande surgelée, de qualité équivalente et issue d'un circuit court de proximité.

Les viandes hachées seront quant à elles surgelées. La viande hachée sera composée de 100% de viande, muscles seuls, à l'exclusion de tout abat et de toute adjonction de denrées alimentaires et n'excédera pas 15% de Matières Grasses (MG).

Les viandes traitées à l'attendrisseur et les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont interdites.

Les saucisses et les boulettes ne contiendront pas de protéines végétales. Toutes les saucisses et les boulettes devront être cuites sur la cuisine centrale.

Mise en œuvre de la traçabilité :

Le candidat fournira au démarrage du marché un document décrivant avec précision les mesures prises dans son entreprise pour assurer la traçabilité des produits (le plan d'assurance qualité, les contrôles à réception mis en place, etc..).

Par ailleurs il s'engage à fournir les justificatifs (étiquettes) nécessaires permettant d'identifier : le numéro du lot, l'origine de la bête, (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) le type racial, le pays de provenance. Le numéro du lot devra permettre d'assurer la traçabilité maximum.

Le prestataire veillera dans la mesure du possible à l'optimisation de l'utilisation et l'association des différentes catégories de morceaux de viande dans ses menus de façon à limiter le nombre de bêtes abattues et de faciliter l'équilibre matière.

7.5.1 Prescriptions spécifiques aux viandes de bœuf

Les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés dans la même région administrative.

La viande de bœuf sera issue d'animaux de races à viande - races allaitantes et races mixtes - de plus de 2 ans et de moins de 8 ans. Pour la viande hachée, la viande pourra être issue d'animaux de races à viande (allaitantes et mixtes) et d'animaux de race laitière.

Les pièces seront entièrement parées (PAD).

- **Pour les rôtis** : utilisation dans la majorité des cas de tendre de tranche, rond de tranche grasse, plat de tranche grasse, mouvant de tranche grasse, macreuse.
- **Pour les viandes braisées**: utilisation dans la majorité des cas de rond de gîte, gîte à la noix, paleron, macreuse, collier, basse-côte. L'étiquette devra préciser l'intitulé des morceaux ayant permis cet assortiment.
- **Pour les sautés**: utilisation dans la majorité des cas de basses côtes et collier (veine grasse, veine maigre et salière). L'étiquette devra préciser l'intitulé des morceaux ayant permis cet assortiment.

7.5.2 Prescriptions spécifiques aux viandes de veau

Les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés dans la même région administrative.

La viande proviendra d'animaux de moins de 8 mois.

Pour les rôtis de veau : utilisation dans la majorité des cas de bas carré, épaule, collier. Ils seront parfaitement parés, dégraissés.

Pour les sautés de veau : ils devront être exempts de cartilage : épaule, collier bas, carré, sous-noix, poitrine.

7.5.3 Prescriptions spécifiques à la viande d'agneau

Les animaux sont nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même pays.

Pour les sautés d'agneau : le prestataire utilisera de l'épaule, gigot désossé, collier.

Pour les viandes froides d'agneau : il sera utilisé uniquement du gigot désossé.

7.5.4 Prescriptions spécifiques aux viandes de porc

Les animaux sont nés, élevés et abattus et transformés dans un seul et même pays.

Les viandes seront parfaitement parées, dégraissées de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture.

Pour les rôtis : utilisation dans la majorité des cas de longe entière, échine.

Pour les sautés : utilisation dans la majorité des cas d'épaule et échine. Ils devront être exempts de cartilage.

7.5.5 Prescriptions spécifiques aux viandes de volaille

La volaille est issue d'animaux nés, élevés et abattus dans un seul et même pays.

Les viandes de volailles auront une durée d'élevage minimale respectivement de 81 jours pour le poulet et de 98 jours pour la dinde.

Les viandes de poulet :

- Les viandes seront non saumurées
- Le prestataire devra proposer au choix différentes découpes : cuisses, émincé de cuisses, haut de cuisses, blanc pilons. Il essaiera autant que faire se peut de proposer plusieurs découpes au sein d'un même service.
Pour les maternelles, les morceaux seront uniquement servis sans os (émincés, blanc).

Les viandes de dinde :

- Les viandes seront non saumurées.
- Les sautés de dinde : garantis sans os et sans cartilage

7.6 Prescriptions spécifiques aux charcuteries

Toutes les charcuteries seront de qualité supérieure selon le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes et seront proposées uniquement en plats protidiques.

Jambon : qualité “jambon cuit supérieur découenné dégraissé” et ne contiendra pas de sels de nitrites

Saucisse de Toulouse : de qualité supérieure avec taux de matière grasse ne devant pas excéder 30 % et ne contiendra pas de colorant.

Saucisson chaud : de qualité supérieure selon le code des usages de la charcuterie et avec un taux de matière grasse ne devant pas excéder 30%.

Carré de porc fumé : utilisation de produit cru ou cuit livré sur la cuisine centrale par une entreprise de salaison agréée. Le taux de viande de porc ne devra pas être inférieur à 83%

7.7 Prescriptions spécifiques aux poissons et produits de la pêche.

Tous les poissons sauvages seront issus à 100% de systèmes de pêche durable (pêche durable MSC, Ecolabel pêche ou équivalent).

Tous les poissons d'élevages seront issus à 100% de l'agriculture biologique. L'absence d'OGM doit être garantie dans l'alimentation des poissons d'élevage.

Tous les poissons (filets, panés, ...) seront surgelés, garantis sans arête et sans peau.

Ils seront conformes à la norme AFNOR NF V45-074 relative aux Poissons transformés et Portions de filet de poisson surgelé.

La simple congélation est à privilégier.

Il devra être mentionné la zone de pêche FAO du poisson (ou son pays d'élevage) ainsi que le pays de transformation. Sera également précisé le pays de surgélation.

Le prestataire proposera une gamme d'espèces variées de 5 espèces minimum hors poissons issus de l'aquaculture.

Ne sont pas recommandées les espèces de poissons menacées ou dont la pêche ne peut pas être durable (requin, grenadier de roche, dorade sébaste, saumonette, lingue bleue ; etc.) ; le Panga, Tilapia et Hoki sont interdits.

Le Titulaire optera de préférence pour des espèces pêchées en dehors des périodes de reproduction dans le respect de la saisonnalité des espèces.

Les poissons : Ils seront constitués à 100% de poisson et ne doivent pas contenir de polyphosphate. Ils pourront être présentés sous différentes formes : filets, portions formées, cubes, ...

Les poissons panés, meunières : Ils ne seront pas obtenus à partir de miettes ni de chair de poisson haché, mais à partir de blocs de filets de poissons présentés en plaque ou en filets individuels de poisson.

Pour les filets meunières, la proportion de chair de poisson sera au minimum de 80% et de 70% pour les panés.

Autres produits de la pêche : Les crevettes seront décortiquées.

Les calamars seront exclusivement des morceaux de céphalopodes (genre Sépia ou Loligo ou Ill ex) exempts de tentacules, de têtes et de plumes.

7.8 Prescriptions spécifiques ovo produits

Les ovoproduits (coule d'œuf, œufs durs, omelettes, ...) sont issus à 100% de l'agriculture biologique.

Après échange et validation par la Ville de Lyon, en cas de rupture d'approvisionnement avérée ou de conjoncture difficile des filières, ils pourront être issus de volailles élevées en plein air, ou équivalent.

Les œufs durs seront : cuits, frais, pasteurisés, écalés, non saumurés. Ils devront être livrés dans les restaurants satellites conditionnés en barquettes selon les prescriptions du chapitre « conditionnement ».

Le prestataire proposera une gamme de recettes différentes d'omelettes (3 minimum).

Les omelettes seront fraîches et réfrigérées sous atmosphère protégée et seront livrées en conditionnements fournisseurs.

7.9 Prescriptions spécifiques aux approvisionnements en fruits et légumes

Les fruits et légumes frais (1^{ère} gamme, 4^{ème} gamme) seront 100% issus de l'agriculture biologique.

Pour les fruits et légumes frais et dans l'optique de sécuriser tant les producteurs que les approvisionnements de la cuisine centrale, la Ville de Lyon attend du prestataire qu'il planifie ses approvisionnements avec les fournisseurs du territoire. A ce titre, il devra être en mesure de partager toutes les informations nécessaires à la planification, à dates imparties en tenant compte du calendrier culturel : volumes annuels et répartitions des volumes au cours de l'année. Le prestataire rend compte de sa planification à chaque Commission Agricole d'automne, qui doit permettre aussi d'échanger sur l'amélioration des modalités de mise en œuvre autant pour le prestataire que pour les producteurs. Les réunions préparatoires à la première Commission Agricole auront notamment pour objet de définir ensemble le cadre de la planification.

Les fruits et légumes destinés à être découpés dans les restaurants (melon, pastèque, tomates, ...) ne nécessiteront pas de calibrage particulier, par conséquent la livraison se fera au poids.

Servis en garniture ou en entrées, ils respecteront les fréquences minimales prescrites à l'Annexe 2 qui précise également les prescriptions relatives à certains fruits et légumes. Cette liste n'étant pas exhaustive, le prestataire pourra proposer toute nouvelle variété de légume / fruit frais (brut ou 4^{ème} gamme) permettant d'augmenter la diversité proposée.

Légumes :

Les légumes seront utilisés, par ordre de priorité :

1. Brut, dès lors qu'il est techniquement possible de les traiter en légumerie ou de les faire découper en restaurant
2. En 4^{ème} gamme (légumes crus prêts à l'emploi, ayant fait l'objet de préparations)
3. Surgelés
4. En dernier lieu, appertisés ou 5^{ème} gamme.

De façon indicative 4 légumes bruts peuvent être travaillés en totalité en légumerie : carottes, pommes de terre, courgettes, concombres. Les navets peuvent y être découpés, les céleris et les choux peuvent y être râpés. Il appartiendra au prestataire lors de sa visite de la cuisine centrale d'en vérifier les conditions de mise en œuvre.

Fruits frais :

Les fruits crus n'auront subi aucun traitement après la récolte, c'est-à-dire ni cire, ni traitement de conservation.

Ils seront livrés à maturité.

Il conviendra d'éviter un étiquetage direct sur les fruits pour des raisons pratiques.

Les bananes seront 100% issus de filières bioéquitable.

Les compotes et purées de fruits :

La Ville de Lyon a prévu de doter sa cuisine centrale en équipements nécessaires pour réaliser des purées de fruits. De ce fait, elles pourront être produites sur place à partir de fruits frais avec une gamme de 4 variétés au minimum.

Les compotes seront quant à elles à base d'au minimum 85% de fruits et auront une teneur en sucre ajoutée de 15% maximum. Elles seront intégralement issues de l'agriculture biologique. Elles pourront être proposées en conditionnement individuel ou reconditionnement collectif en bac inox selon l'optimisation du plan de production et du nombre de verrerie nécessaire au service, après validation de la Commission Menu.

Les fruits au sirop :

La teneur en sucre du sirop sera au maximum de 15%. Ils seront appertisés et 4 variétés minimum seront proposées (cocktail de fruits, abricots, ananas,...).

Ils seront proposés en reconditionnement collectif en bac inox.

Les fruits séchés (dattes, figues, pruneaux, abricots...) pourront également être servis.

7.10 Prescriptions spécifiques aux féculents

• Produits frits à base de pommes de terre

Ils seront surgelés, avec une pré-cuisson à l'huile végétale, présentés sous forme variées (pommes noisette, frites, pommes smiley, ...) et adaptés au process de remise en température en liaison froide.

- **Les céréales :**

Le prestataire proposera au minimum les quatre variétés suivantes : pâtes, semoule, blé, riz. Elles doivent être de qualité supérieure et seront proposées principalement dans des gammes semi complètes.

Les pâtes et la semoule seront fabriquées à base de semoule de blé dur et seront présentées sous des formes variées.

Le riz sera de qualité supérieure- NF ISO 7301 (avril 2011) avec notamment un taux de brisures inférieur ou égal à 5% du poids norme.

- **Les légumes secs :**

Le prestataire proposera au minimum trois types de légumineuses au sein desquelles plusieurs variétés pourront être utilisées.

Dès lors qu'ils seront techniquement possible de les cuire en cuisine, les légumes secs bruts seront favorisés par rapport aux formats 5^{ème} gamme, appertisés ou surgelés.

Les flageolets seront très fins.

7.11 Prescriptions spécifiques aux produits laitiers.

Ils ne seront pas supplémentés en Calcium à l'exception des fromages fondus et spécialités fromagères

Aucun produit au lait cru ne sera proposé à l'exception des fromages à pâte pressée cuite conformément à l'avis des autorités sanitaires en vigueur sous réserve d'évolution.

- **Les fromages :**

Les fromages seront au moins 50% issus de l'agriculture biologique.

Les fromages ne seront pas des produits allégés (partiellement ou totalement écrémés).

Les fromages à pâte pressée et à pâte molle seront à la coupe sauf lorsque le menu nécessitera un conditionnement individuel afin de respecter la volumétrie d'une opération de découpe par repas comme précisé au chapitre « modalités d'élaboration des menus ».

Selon leur format, certains nécessiteront une découpe préalable en cuisine centrale afin de respecter une livraison en blocs de 500g maximum en supprimant les entames pour faciliter l'opération de tranchage en office.

Il proposera des fromages appartenant aux différentes catégories calciques dans une gamme variée de minimum :

- 10 fromages à pâte pressée,
- 8 fromages à pâte molle,
- 3 spécialités fromagères,
- 3 fromages fondus.

En fonction des évolutions des règles sanitaires, ou à des fins d'initiation au goût, des fromages à pâte pressée cuite au lait cru ou au lait thermisé pourront être servis. Le prestataire devra s'assurer de la sécurité sanitaire de ces produits avant toute présentation au service.

- **Les laitages :**

Les yaourts, fromages blancs, crèmes desserts, ... seront 100% issus de l'agriculture biologique. Ils ne seront pas des produits allégés.

Le prestataire proposera une large gamme de laitages constituée de :

- Yaourts fermiers au lait entier : nature, aromatisés, aux fruits variés et de textures variées
- Fromages frais : nature, aromatisés, aux fruits variés
- Desserts lactés : recettes variées

Le prestataire pourra proposer un accompagnement technique et sanitaire permettant d'étudier les différents types de conditionnements au service à table et en self selon les plans de productions et les nombres de verrerie au service, soumis à validation de la Commission Menu.

7.12 Prescriptions spécifiques aux pâtisseries

- **Pour les pâtisseries sucrées :**

Le prestataire proposera une gamme de pâtisseries préparées en cuisine centrale déclinée en recettes variées.

Pour les autres pâtisseries, elles seront :

- fraîches ou surgelées, de parfums variés, de préférence en portion individuelle, à défaut prétranchées, à défaut collectives et faciles à trancher. Cette gamme sera constituée :
 - de tartes
 - de choux ou éclairs
 - de pâtisseries traditionnelles (crêpes, buches, galettes, bugnes)
- une gamme minimale de 10 pâtisseries sèches (gaufre, madeleine, galettes, biscuits, quatre quarts, ...)
- Par choix de qualité gustative, les pâtisseries au beurre seront privilégiées.

- **Pour les pâtisseries salées :**

Le prestataire proposera une gamme variée (minimum 6 variétés) de pâtisseries salées par exemple : tartes salées, pizza, feuilletés au fromage, flans de légumes, cakes salés, etc.

La DDM devra être marquée sur l'emballage de chacune des pâtisseries surgelées et sur toutes les pâtisseries ou biscuits secs emballés individuellement.

La DLC devra être notée sur chaque conditionnement de pâtisserie fraîche.

7.13 Huiles et graisses végétales, beurre

Les huiles et graisses végétales utilisées seront variées et choisies en fonction de leurs qualités nutritionnelles.

Le beurre allégé sera exclu.

En raison de la gravité et de l'importance de l'allergie alimentaire à l'arachide, l'huile d'arachide ne devra pas être utilisée à la cuisine centrale.

7.14 Qualité du pain

Le pain sera 100% issu de l'agriculture biologique.

Le prestataire proposera une gamme variée de pains traditionnels, semi complets, complets aux graines, de céréales variées, etc... fabriqués de façon traditionnelle et formés en flûtes de 400g. Pour rappel, le prestataire devra être en mesure d'indiquer la provenance du blé et des farines utilisés pour la fabrication du pain.

Un pain spécial sera servi au moins une fois par semaine.

Il sera livré le jour même de la consommation par le prestataire en véhicule neutre dans une quantité arrondie à l'unité supérieure.

Il devra être livré protégé des risques de contamination.

8 Recettes et modalités de service

Il appartiendra au prestataire de proposer des recettes innovantes et variées, adaptées au goût des enfants par leur simplicité et à la saisonnalité.

La forme et la découpe des produits devront être variées et adaptées à la consommation des enfants.

Le prestataire choisira les techniques de cuisson les plus adéquates en veillant à ce qu'elles n'altèrent en aucun cas la qualité des produits.

Selon les retours des enquêtes de consommation par les enfants, la Ville de Lyon pourra demander à ce que les recettes soient retravaillées et améliorées pour une meilleure consommation.

Les nouvelles recettes seront validées par la Ville de Lyon à l'issue des dégustations en commissions de menus et pourront faire l'objet de demandes de modifications. Le prestataire ne pourra donc pas opposer l'existence de recettes standardisées au niveau national dans ses outils de gestion pour refuser une adaptation de recettes spécifiques à la Ville de Lyon.

Concernant les entrées :

- Le céleri rémoulade ou le coleslaw et macédoine ne devront pas contenir plus de 30% de sauce ;
- Les radis seront accompagnés d'une plaquette de beurre par convive et de sel ;
- Les charcuteries et entrées protidiques à base de chair animale ne seront pas proposées pour des raisons de praticité d'inscription des familles sur les 2 types de menus.

Concernant les plats principaux :

- La viande hachée devra être cuite à cœur (+65°C) ;
- Les purées ne seront pas fabriquées à partir de produits déshydratés (flocons, paillettes) mais à partir de légumes frais ;
- Les légumes en béchamel ne devront pas comporter plus de 30% de béchamel dans la préparation ;
- Les plats d'accompagnement présentés en gratin devront comporter 10 grammes d'emmental par enfant ;
- Les épinards seront servis en branches ou hachés au choix de la Commission Menu et systématiquement accompagnés avec 10 grammes de croûtons par convive ;

- Un morceau de citron (qualité sans pépins) accompagnera chaque service de poisson pané et meunière.
- En cas de plat protidique avec deux types de quenelles (petit bouchon et jeune pousse), le prestataire veillera à deux recettes visuellement différenciées pour faciliter le service.

Concernant les jus et sauces :

- Leurs quantités devront être adaptées en fonction du plat ou du menu. Le prestataire prévoira dans ses recettes une possibilité de majoration de la quantité de sauce en fonction du type de plat d'accompagnement (ex : avec la semoule) ;
- Les jus ou sauces pour les menus végétariens seront exempts de produits à base de chair animale ;
- Les produits finis servis ne contiendront pas d'alcool ;
- Les vinaigrettes seront préparées à la cuisine centrale : au minimum 5 recettes de vinaigrettes différentes seront proposées. Cependant dans le cas exceptionnel où le prestataire aurait recours à une sauce prête à l'emploi suite à l'accord de la Ville de Lyon, il veillera aux choix de sauces dont l'étiquetage précisera clairement la DDM ainsi que les conditions et durée de conservation après ouverture ;
Le prestataire indiquera dans les informations de service les quantités de vinaigrettes ou assaisonnement à mettre en œuvre au niveau du restaurant ;
- L'usage du ketchup devra être restreint.

La Ville de Lyon pourra accepter des préparations de plats surgelés (ex : poisson cuisiné avec une sauce) après accord de la Commission Menu. Cependant, leur utilisation sera exceptionnelle et limitée à des circonstances de production liées aux grèves, retours de vacances et de ponts.

9 Organisation des commandes et des livraisons

9.1 Les commandes des repas

Le processus de commande comprend 2 étapes :

- une « précommande des repas » hebdomadaire,
- une « commande des repas » journalière.

Elles font apparaître la ventilation du nombre de repas pour chaque restaurant par type de menus et par catégories de convives :

- Maternelle ;
- Elémentaire ;
- Adultes.

9.1.1 La précommande de repas :

Une « précommande » est transmise au prestataire le lundi avant 16 heures de la semaine (S - 1) précédant chaque semaine de consommation (S). Cette date pourra être modifiée d'un commun accord lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

Il s'agit d'une estimation pour la semaine considérée qui ne revêt aucune valeur contractuelle. Lorsque le lundi n'est pas un jour travaillé, la « précommande » est passée le premier jour travaillé qui suit.

La précommande ne comporte pas les adultes.

9.1.2 La commande de repas

La « commande de repas » est une demande de livraison journalière.

Ces « commandes de repas » seront additionnées de manière à justifier à la fin de chaque mois la commande mensuelle.

La « commande de repas » est saisie dans l'outil fourni par le prestataire au plus tard 1 jour ouvré avant 10 heures soit :

- Le lundi pour le mardi ;
- Le mardi pour le jeudi ;
- Le jeudi pour le vendredi ;
- Le vendredi pour le lundi ;
- Et le dernier jour de restauration avant les vacances et les ponts pour le 1^{er} jour suivant.

La commande pour la rentrée de septembre constitue un cas particulier dans la mesure où les inscriptions ayant lieu tout au cours de l'été, la Ville de Lyon n'est pas en mesure de définir le besoin avant la dernière semaine des vacances. Par conséquent la Ville de Lyon conviendra avec le prestataire de la date de saisie de la commande pour le premier jour de la rentrée. Cette date ne pourra pas intervenir plus de 3 jours ouvrés avant la rentrée. Une précommande sera transmise vers mi-juillet et vers mi-août afin de suivre l'évolution des effectifs de rentrée.

La « commande de repas » a valeur d'engagement pour la Ville de Lyon : tout repas commandé doit être livré, facturé et payé.

Pour chaque jour de service, la livraison doit correspondre strictement à la « commande des repas ».

Cependant la Ville de Lyon peut être amenée suite à des problèmes techniques la concernant (panne d'armoire froide, casse de barquettes par ses agents, etc...) et après vérification de la

disponibilité des aliments auprès du prestataire à procéder à une demande de livraison complémentaire.

Cette demande devra être transmise au prestataire par écrit par une personne habilitée du pôle restauration afin d'en avoir la traçabilité. La livraison de cette demande complémentaire pourra avoir lieu jusqu'à 11h00 le jour du service.

9.1.3 Paramétrage des commandes :

Le prestataire assurera le paramétrage de l'outil de commande de façon à permettre la saisie des commandes aux dates prévues et en informera la Ville de Lyon.

Les seuils de commande seront calibrés afin de permettre à l'ensemble des restaurants de commander de 0 à leur capacité maximale d'accueil sur les deux types de menus.

9.1.4 Fluctuation de la commande des restaurants scolaires

Le prestataire assume les aléas liés à la variation de la commande des restaurants scolaires.

Il assume notamment toute diminution d'effectifs constatée pour un jour donné entre la prévision annoncée lors de la précommande et la commande ferme passée la veille ainsi que les variations liées aux menus Petit Bouchon et Jeune Pousse.

9.1.5 Commande des autres types de menus

Menu Pique-nique

La commande des pique-niques est saisie dans l'outil fourni par le prestataire au plus tard 8 jours ouvrés avant 10 heures.

L'outil de commande intégrera une rubrique spécifique pour la commande de ces Menus Pique-nique distinguant les menus pique-nique « journée » et les menus pique-nique « frais ».

Menu Petit déjeuner

La commande des petits déjeuners est saisie dans l'outil fourni par le prestataire au plus tard 2 jours ouvrés avant 10 heures.

L'outil de commande intégrera une rubrique spécifique pour la commande de ces Menus petit déjeuner apparaissant uniquement sur l'interface des écoles concernées.

Les modalités de commande pourront être ajustées d'un commun accord lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

9.2 La livraison des repas

9.2.1 Les points de livraison

La liste des adresses, spécificités d'accès et emplacements de stationnement disponible des restaurants scolaires de la Ville de Lyon figure dans le tableau récapitulatif en Annexe 1 : Liste descriptive des restaurants scolaires. L'ensemble des protocoles de livraison sera fourni lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

En cas de modification d'un point de livraison, la Ville de Lyon informera le prestataire le plus en amont possible.

9.2.2 Horaires

Tous les restaurants doivent être livrés le matin de la consommation aussi bien pour les repas que pour le pain entre 7h00 et 10h30 avec possibilité de correction jusqu'à 11h00.

Il appartiendra au prestataire, en cours d'exécution de l'accord-cadre, de mettre en œuvre les moyens nécessaires pour respecter les horaires de livraison définis ci-dessus et ce, notamment en cas de difficultés de circulation, de stationnement ou si le prestataire lors de son offre avait sous-estimé les moyens nécessaires ou bien encore en cas de grève de ses personnels.

Il ne pourra se prévaloir du coût supplémentaire induit pour demander à la Ville de Lyon une révision tarifaire.

Menu pique-nique :

Menu pique-nique « journée » : S'il ne peut pas être livré avant 8h30, il devra être livré la veille de sa consommation. Le pain devra être livré le jour de sa consommation avant 8h30 dans le restaurant.

Menu pique-nique « frais » : il sera livré le matin de la consommation entre 7h et 10h30.

Ils seront livrés accompagnés d'un bon de livraison dont la traçabilité sera également enregistrée dans l'outil de commande permettant d'assurer le contrôle à réception.

Menu petit déjeuner :

S'il ne peut pas être livré avant 7h30, le Menu petit déjeuner sera livré au maximum le jour ouvré précédent le jour de consommation. Il sera possible de distinguer les livraisons de produits secs et les livraisons de produits frais.

Ils seront livrés accompagnés d'un bon de livraison dont la traçabilité sera également enregistrée dans l'outil de commande permettant d'assurer le contrôle à réception.

Les modalités de livraison pourront être ajustées d'un commun accord lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

9.2.3 Plans de livraison

Les plans de livraison :

- feront l'objet d'un accord avec la Ville de Lyon sur la base du plan de tournée proposé au démarrage du marché établi conformément aux particularités de livraison de la Ville de Lyon.
- puis pourront être revus en cours de période en fonction des besoins de réorganisation des contraintes spécifiques à chaque établissement.
- intégreront les particularités des restaurants scolaires en matière de sécurité

Ils seront complétés de créneaux horaires à l'intérieur des horaires contractuels ci-dessous liés aux particularités de présence du personnel de la Ville, ainsi que par des fiches de sécurité de livraison.

Une fois établis, les horaires et ordre de tournée ne pourront pas être modifiés sans une information préalable de la Ville de Lyon permettant la réorganisation des équipes des restaurants le cas échéant.

9.2.4 Conditions de livraison

Les véhicules de livraisons réfrigérés seront équipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures.

Les données enregistrées devront être conservées par le prestataire et pouvoir être transmises à la Ville de Lyon de façon explicite et interprétée.

Les livraisons devront être remises à la porte de l'office en présence de personnel habilité représentant la Ville de Lyon.

Le prestataire veillera par tous les moyens qu'il jugera utiles lors des livraisons à protéger les aliments des risques de contamination et de remontée de température.

En aucun cas les camions de livraison ne pénétreront dans les cours d'école pour des raisons évidentes de sécurité.

Le prestataire s'assurera que ses livreurs respectent les protocoles de livraison et les précisions des fiches de sécurité.

Le personnel du prestataire sera identifié par son vêtement de travail et devra se plier à toute procédure de sécurité d'accès aux écoles en vigueur (exemple plan vigipirate).

Pour des raisons d'ergonomie, la hauteur des piles de livraison déposées dans l'office ne devra dépasser 1,35 mètre. En cas de dépassement de cette hauteur, le livreur aura la charge de déposer les caisses concernées sur les plans de travail ou chariots à disposition.

9.2.5 Les bons de livraison

Pour chaque « commande des repas », relivraison de manques, et pour tout type de menu (menu de secours, menu pique-nique, menu petit déjeuner), le prestataire devra fournir :

- un Bon de Livraison (BL) en version papier qui sera remis au responsable du restaurant scolaire lors de la livraison. Il sera conservé par le responsable du restaurant scolaire.
- doublé d'un BL dématérialisé accessible sur l'outil informatique de commande permettant la réalisation et la traçabilité des opérations de réception.

Les Bons de Livraison (BL) feront obligatoirement apparaître les mentions suivantes :

- Nom de l'exploitant ;
- Numéro et adresse du restaurant ;
- Date de livraison ;
- Jour de consommation ;
- Identification de la tournée ;
- Les différents aliments composant le menu ;
- Les catégories de convives ;
- Le rappel du grammage par portion maternelle et élémentaire, notamment pour le contrôle des aliments livrés au poids ;
- Le nombre de portions par conditionnement et par produit ;
- le type de conditionnement (en barquettes, en bacs gastronormes, en vrac) et pour les conditionnements en bacs gastronormes les poids bruts et nets par conditionnement ;
- Le nombre total de repas livrés ;
- Toute information utile à la remise en température, à la présentation ou au service des aliments ;
- La signature de l'agent municipal apposée après contrôle ;
- La signature du livreur.

Les informations utiles quotidiennes (remise en température, présentation et service des aliments) pourront être également transmises par la messagerie de l'outil informatique.

De plus ils devront comprendre les rubriques suivantes destinées aux contrôles de la livraison qui seront remplies contradictoirement par l'agent Ville de Lyon habilité et le chauffeur du prestataire :

- L'heure de réception ;
- La température à cœur de l'aliment mesurée à réception ;
- Le nom de l'aliment testé ;
- Pour chaque aliment la DLC ou la DDM.

9.2.6 Vérification et conditions d'acceptation des prestations

Les prestations sont soumises à des opérations de vérifications quantitatives et qualitatives destinées à constater qu'elles correspondent aux stipulations de l'accord-cadre.

Le titulaire sera représenté par la personne chargée des livraisons, appelé ici chauffeur-livreur. Son absence ne fait pas obstacle au déroulement ou à la validité des opérations de vérification. Elles seront effectuées au moment de la livraison et jusqu'au service des repas par un agent municipal représentant de la Direction de l'Éducation et résulteront lors de la réception d'un examen visuel des produits. Par conséquent, d'autres défauts pourront être découvertes :

- lors des préparations,
- lors de l'ouverture des barquettes,
- après la remise en température,
- lors de la consommation.

a) Les critères pouvant justifier d'un refus :

- La Température : à cœur des produits livrés devra être supérieure à 0°C et inférieure ou égale 4°C.

La température cible est comprise entre 0 et 3°C cependant une tolérance est acceptée jusqu'à 4°C selon le protocole interprofessionnel de contrôle des températures des denrées alimentaires réfrigérées au stade de leur livraison/réception. La tolérance pourra être augmentée jusqu'à 6°C dans la mesure où le prestataire aura intégré ce paramètre dans son analyse de risques.

La mesure de la température est effectuée avec la sonde étalonnée fournie par le titulaire et aura lieu dès réception de la livraison en présence du chauffeur livreur, celui-ci pouvant présenter des observations le cas échéant.

La mesure se fera dans une barquette d'un aliment à réchauffer.

Modalités de mesure de la température : Après avoir nettoyé le film de la barquette et la sonde, l'agent municipal pique la sonde dans l'aliment sur 3 ou 4 cm en perçant le film mais sans toucher les parois de la barquette. Lorsque la température se stabilise, elle est lue conjointement par l'agent municipal et le livreur du prestataire puis est notée sur les deux exemplaires du Bon de Livraison ou sous sa forme dématérialisée dans l'outil.

Le titulaire est déjà informé qu'au-delà de 4°C et/ou au-dessous de 0°C, la totalité de la livraison pourra être refusée. Le chauffeur livreur devra alors la reprendre. Toutefois, afin d'éviter le gaspillage, sur décision du responsable de restaurant uniquement, la livraison pourra être acceptée partiellement dans le respect de la sécurité alimentaire : les aliments appertisés, les biscuits secs emballés et les fruits entiers pourront être conservés. En cas d'acceptation partielle de la prestation, une réfaction sera appliquée. Le pain n'est pas concerné puisqu'il ne doit pas être transporté dans l'enceinte frigorifique des camions.

- Les DLC ou DDM : ne devront pas être dépassées au jour de la consommation.
- L'heure de livraison : peut justifier un refus partiel ou total sur décision du responsable de restaurant uniquement lorsqu'elle ne permet pas de servir le repas en temps et en heure.

b) Autres critères :

- Les conditionnements devront être sains, ne présenter aucune altération telle que fuite, gonflement, cabossage. Ils ne devront pas être salis. Les éléments de transport (caisses, rollers, ...) devront être propres ;
- La nature des aliments livrés : elle devra être conforme au menu ;
- La quantité en nombre de portions des aliments livrés ;
- Le conditionnement et état des fruits (dont maturité) ;
- L'étiquetage (ex : nombre de portions, programme et conditions de remise en température, etc.) autre que date de fabrication et DLC ou DDM ;
- La cohérence des dénominations entre le menu, le BL et l'étiquetage des plats.

L'agent municipal note sur le bon de livraison toutes les mentions nécessaires en cas de livraison inexacte, incomplète ou de qualité défectueuse.

Le responsable de restaurant communiquera toute anomalie de livraison au titulaire dans l'heure qui suit la livraison au travers de l'outil de réception du BL dématérialisé.

Le titulaire devra faire procéder:

- à la reprise de l'excédent fourni,
- ou au complément de livraison,
- ou au remplacement des aliments défectueux.

Si le prestataire n'est pas en mesure de corriger avant 11h00, une non-conformité sera prise en compte.

En cas d'anomalie découverte tardivement ou d'impossibilité pour le titulaire de re-livrer à temps, le responsable du restaurant sera habilité à utiliser une partie équivalente d'un ou de plusieurs composants du menu de secours.

10 Outils informatiques et matériels associés

10.1 Fourniture du matériel

Le prestataire fournira pour chaque restaurant :

10.1.1 Une sonde de température

Étalonnée, pour une zone allant de 0 à 25°C à raison d'une sonde par restaurant, destinée au contrôle de température à réception. Le certificat d'étalonnage devra couvrir la durée de la prestation y compris pour les périodes de reconduction éventuelles.

Ces sondes seront distribuées dans chaque restaurant au minimum avant le premier jour de restauration. Elles devront être en état de marche, fournies avec un mode d'emploi simple et une ou plusieurs piles si nécessaire.
Elles devront faire l'objet d'une vérification annuelle.

Afin d'assurer la continuité de la mise à disposition permanente d'une sonde par restaurant sur toute la durée du marché, en cas de vol, de panne ou de casse, le titulaire assurera à ses frais tout remplacement ou réparation sous 2 jours ouvrés à compter de la demande de la Ville de Lyon.

Un stock de sondes sera présent à la cuisine centrale afin de faire face rapidement aux demandes.

10.1.2 Des enregistreurs de températures pour les armoires froides des restaurants scolaires

Les capteurs sont destinés à être positionnés dans chaque armoire froide et à assurer la traçabilité des températures de stockage des repas avec le logiciel décrit dans le paragraphe 10.2.4

En début de marché, ces enregistreurs seront distribués dans chaque restaurant au minimum avant le premier jour de restauration. Ils devront être en état de marche, paramétrés selon les critères définis par la Ville de Lyon et fournis avec un mode d'emploi simple. A la fin de chaque année scolaire, le prestataire s'organisera pour récupérer l'ensemble des enregistreurs de chaque armoire froide, vérifiera le bon fonctionnement (entre autre l'étalonnage de la température), le paramétrage et son attribution par armoire froide. Avant chaque début d'année scolaire, les enregistreurs seront redistribués sur chaque restaurant par le prestataire.

Ils permettront la mesure et l'enregistrement automatisés à des fréquences paramétrables de la température dans l'enceinte des armoires froides.

Ils permettront un contrôle visuel facilité du bon fonctionnement ainsi que la détection de toute anomalie par le personnel du restaurant : clignotement sur le capteur enregistreur d'un voyant vert lorsque les valeurs limites de temps et température ne sont pas dépassées et rouge dès que l'une des valeurs limites a été dépassée durant un temps paramétré. Ce paramétrage ne pourra pas être modifié par les agents sans accord.

Ils devront être en mesure de stocker les données enregistrées sur une période d'un an minimum et les données devront être consultables pendant 2 ans à la fin de la validité (capacité mémoire 52 560 enregistrements minimum sur une période d'un an). Les données seront consultables sur smartphone/lecteur Usb grâce à la technologie NFC/Android. L'historique des données sera accessible sur une période définie allant d'un jour à une année

Ils ne devront pas dépasser la dimension maximale : 100 x 50 x 5 mm

Ils seront adaptés pour le travail en milieu humide ; l'indice de protection sera IP67.

Le certificat d'étalonnage devra couvrir la durée de la prestation y compris les périodes de reconduction éventuelles.

Ils pourront fonctionner avec une précision de 0,2°C entre 0 et 30°C et une résolution de 0,1°C et disposera d'une sonde avec certificat embarqué. Son inviolabilité sera garantie par code PIN.

Afin d'assurer la continuité de la mise à disposition permanente d'un capteur par armoire froide sur toute la durée du marché, en cas de vol, de panne ou de casse, le titulaire assurera à ses frais

tout remplacement ou réparation, sous 2 jours ouvrés à compter de la demande de la Ville de Lyon.

Un stock de capteurs sera présent à la cuisine centrale afin de faire face rapidement aux demandes. A titre informatif, la Ville de Lyon possède environ 260 armoires froides.

10.1.3 Une tablette

Il s'agira d'une tablette 4G ou 5G (pas de Wi-Fi possible dans les restaurants) sur laquelle chaque logiciel fourni sera installé. Elle sera fournie à raison d'une tablette par restaurant.

Si certains restaurants rencontrent des difficultés d'accès au réseau 4G, le prestataire fournira une solution de connexion validée en concertation avec la Ville de Lyon.

La tablette sera de qualité résistante, étanche, nettoyable et équipée d'une protection antichoc pour une utilisation dans le restaurant. Elle sera dotée avec un chargeur secteur pour chaque appareil.

Elle sera verrouillée contre toute autre utilisation autre que celles prévues dans le cadre de cet accord cadre.

Afin d'assurer la continuité en cas de vol, de panne ou de casse, le titulaire prévoira un stock de tablettes de rechange ainsi que des chargeurs secteurs disponibles à la cuisine centrale. Dans la limite de 20 tablettes et 50 chargeurs au cours de la durée du marché, il ne sera pas demandé à la Ville de Lyon de contribution supplémentaire pour leur remplacement.

10.2 Fourniture des outils informatiques

La Ville de Lyon dans le cadre de son marché doit disposer d'outils informatiques qui permettent :

- La gestion de précommande, de commande, de réception et de suivi des non-conformités pour l'ensemble des types de menus
- La saisie d'un relevé de consommation par les enfants sur chaque restaurant et pour chaque composant (enquête de satisfaction).
- Le contrôle et l'enregistrement des températures de stockage des armoires froides
- La gestion du Plan de Maitrise Sanitaire par enregistrement des mesures et gestion des non-conformités

Les logiciels seront accessibles via la tablette fournie et seront également accessibles depuis un poste informatique via Internet. Le prestataire assurera un accès permanent au minimum sur la période de travail des agents soit entre 7h et 16h.

Ces outils doivent tous disposer :

- d'une interface propre à chaque restaurant accessible sur la tablette ou un ordinateur
- d'une interface pour la ligne hiérarchique de proximité (regroupant des secteurs et sous-secteurs) à partir d'un ordinateur permettant le suivi et l'extraction de données pour les restaurants du secteur avec possibilité de compilation
- d'une interface centralisée accessible par le pôle restauration à partir d'un ordinateur permettant le suivi et l'extraction de données pour l'ensemble des restaurants avec possibilité de compilation

Le prestataire s'engage à procéder, pendant la période de préparation du marché, aux développements, adaptations et paramétrages qui seront demandés par la Ville afin que les outils soient totalement opérationnels pour la formation du personnel et le démarrage de la prestation. Le prestataire assurera l'administration complète des outils et le suivi des évolutions demandées par la Ville pour s'adapter au plus près de l'usage requis pendant toute la durée du marché.

L'organisation actuelle met chacun des restaurants sous l'autorité d'un responsable de proximité pour chaque sous-secteur, lui-même sous l'autorité d'un responsable de secteur, selon le document de répartition des groupes scolaires en Annexe 3 : Répartition sectorisée des restaurants scolaires.

Du fait de l'importance du turn-over de personnel, il sera prévu pour chaque restaurant un accès non nominatif. La gestion de l'ensemble des comptes sera de la responsabilité du titulaire et répondra aux sollicitations pour les changements d'agent.

Les alertes devront remonter à la ligne hiérarchique, selon des comptes nominatifs ou pas, actualisés à chaque changement de personnel.

Dans la mesure du possible, les applications fournies par le prestataire répondront aux critères d'accessibilité du RGAA (Référentiel Général de l'Amélioration de l'Accessibilité).

10.2.1 Le logiciel de commande et réception de repas

Il devra permettre :

- **COMMANDE :**

Sur l'interface accessible par chaque restaurant :

- La saisie du nombre de repas par type de convives et du total par restaurant pour l'ensemble des types de menus. Un système de blocage doit sécuriser ces données pour la transmission contractuelle de la commande ;
- Leur validation ou leur modification par les restaurants et à défaut par la ligne hiérarchique jusqu'à la date et heure contractuelle avec transmission automatique au prestataire ;
- Un contrôle de la saisie doit être mis en place afin de vérifier les incohérences ;
- L'intégration automatique des données de précommande de la Ville (les lundi) en cas d'absence de validation ou de modification à l'heure contractuelle ;
- La saisie des besoins en dotation initiale de menu de secours ;
- Les commandes de renouvellement de stock de menu de secours par composante ;
- Les demandes de produits d'épicerie ;
- Les commandes de pique-nique et le cas échéant de petit déjeuner.

Sur l'interface centralisée accessible au pôle restauration par ordinateur :

- L'intégration de données de prévisionnel de commande (précommande) transmises automatiquement par mail au format CSV ou format only office ou XLSX par la Ville de Lyon pour le prestataire, à des dates convenues avec le prestataire actuellement le lundi de S-1 (sous réserve de modification lors de la réunion de lancement du marché) ;

- L'extraction des commandes mensuelles pour chaque type de menu, chaque type de convives et sur l'ensemble des menus permettant de justifier de la facturation ;
- Les diverses extractions devront pouvoir se faire de façon quotidienne, sur une période définie, mensuelle, annuelle, ou par restaurant ;
- Il sera prévu qu'un accès administrateur soit donné à la Ville de Lyon permettant de procéder à toute modification de commande dans les délais contractuels.

• LIVRAISONS/RECEPTIONS

La Ville de Lyon devra disposer d'une interface de gestion des livraisons, permettant d'identifier, transmettre à la cuisine centrale et gérer les non-conformités depuis chaque restaurant en vue de leur correction dans les délais contractuels et ce, pour chaque type de menus quotidiens, de secours, pique-nique, et petit déjeuner le cas échéant.

En l'absence de correction, l'outil devra permettre la conclusion à une non-conformité et la compilation des non-conformités à l'échelle de la Ville de Lyon.

Sur l'interface accessible par chaque restaurant :

L'outil doit donner l'accès au bon de livraison dématérialisé pour l'ensemble des types de menus et pour l'ensemble des livraisons (relivraison comprise) permettant :

- l'horodatage automatique de l'horaire de livraison permettant d'identifier de façon sécurisée toute non-conformité d'horaire de livraison,
- la saisie du contrôle température à réception :
Chaque responsable de restaurant saisira en présence du chauffeur-livreur la température de livraison conditionnant l'acceptation de la livraison.
En cas d'absence du chauffeur pendant le contrôle de température à réception, c'est la température relevée par le responsable du restaurant qui fera foi.
En cas de température non-conforme, la commande sera refusée pour les plats à conserver au froid et sera déclarée en non-conformité de quantité en l'absence de correction dans les délais contractuels.
- la signature du bon de livraison par le chauffeur et le responsable du restaurant,
- la saisie des DLC des produits livrés. Chaque responsable de restaurant saisit la DLC des produits livrés,
- le contrôle du nombre de repas et des quantités livrés,
- la déclaration de manques ou de toute autre non-conformité (intégrité de l'emballage, erreur d'étiquetage, présence d'intrus, qualité produits...) transmis en temps réel à la cuisine centrale afin de permettre une correction de la livraison dans les délais contractuels le cas échéant.

Une information immédiate et automatisée de la cuisine centrale sera prévue générant en cas d'absence de correction dans les délais contractuels l'ouverture d'une non-conformité (NC).

Les restaurants pourront attester de non-conformités autres que celles de température de livraison tout au long de la journée et ce en l'absence du chauffeur-livreur. L'outil devra pouvoir les prendre en compte jusqu'à la fin de la journée. Le statut d'une livraison déclarée en non-conformité ne pourra pas être modifié automatiquement dans le logiciel.

Le prestataire devra prendre en compte toutes les modalités d'expression des non-conformités qu'il s'agisse de manques ou d'anomalies exprimées par des commentaires.

Sur l'interface centralisée accessible au pôle restauration par ordinateur :

L'outil doit permettre un suivi sur l'ensemble des restaurants des non-conformités et permettre des tris par type de NC, par date etc... de façon à disposer d'éléments indiscutables et faciliter

ainsi le calcul du taux de service. Des exportations de données seront disponibles sur un choix de période.

- **MESSAGERIE ET NOTIFICATION**

L'outil sera doté d'une messagerie permettant la transmission d'informations de la cuisine centrale vers les restaurants. Ces messages seront accessibles sur l'interface centralisée par le pôle restauration.

Ces messages feront l'objet de notification sous forme d'alerte visuelle et/ou sonore sans avoir recours à une actualisation du logiciel.

Une historisation annuelle sera prévue. L'extraction et l'archivage sera possible.

Il permettra enfin l'accès à une documenthèque sur les recommandations de service et de présentation à l'attention des restaurants scolaires.

10.2.2 Le logiciel d'enquête de satisfaction quotidienne

Sur l'interface accessible par chaque restaurant :

Une interface intégrée ou non dans un des logiciels décrits, permettra la saisie d'une enquête de satisfaction quotidienne par type de convives et type de plats.

Le mode de saisie sera autant adapté à des adultes qu'à des enfants. Des zones de commentaires libres seront mises à disposition.

Le prestataire pourra proposer en complément tout autre mode de recueil de la satisfaction des enfants.

Sur l'interface centralisée accessible au pôle restauration par ordinateur :

Les données saisies par restaurant seront centralisées et permettront diverses extractions de façon quotidienne, sur une période définie, mensuelle, annuelle, ou par type de plats, par restaurant.

L'ensemble des données de satisfaction feront l'objet d'un reporting mensuel par type de plats, par restaurants, transmis au pôle restauration après chaque mois écoulé. Les données de reporting seront transmises ensuite par le pôle restauration aux restaurants et autres acteurs concernés.

Un reporting annuel sera également mis à disposition.

Les données seront aussi utilisées en Commission Menu pour envisager l'adaptation des recettes au plus près du goût des enfants, selon les contraintes techniques et autres actions correctives.

10.2.3 Le logiciel de suivi du plan de maitrise sanitaire

Il devra permettre :

Sur l'interface accessible par chaque restaurant :

- La mise à disposition des procédures par la présence d'une documenthèque ;

- Le paramétrage des mesures à effectuer dans le cadre d'une exploitation en liaison froide et en fonction des différents modes de distribution (à table ou en self) pour chaque restaurant au démarrage du marché et tout au long de son exécution ;
- La saisie des contrôles de températures, des horaires rendus nécessaires par l'application des procédures ;
- Le paramétrage des zones pour les protocoles de nettoyage au démarrage du marché et tout au long de son exécution ;
- La saisie des opérations de nettoyage ;
- L'identification des non-conformités, l'enregistrement de l'identification des causes et des mesures curatives ;
- La remontée des non-conformités et de leur traitement à la ligne hiérarchique ;
- La disponibilité des données pendant la durée réglementaire.

Sur l'interface centralisée accessible au pôle restauration et à la ligne hiérarchique par ordinateur :

- Le suivi de l'ensemble des plans de maîtrise sanitaire des restaurants
- L'extraction des données de suivi par type de données et par restaurants
- La compilation des non-conformités en extraction
- La disponibilité des données pendant la durée réglementaire

Dans la mesure du possible, il sera relié au logiciel de commande de façons à reporter automatiquement les données de réception (température, DLC, ...) dans le plan de maîtrise sanitaire.

Dans la mesure du possible, il sera relié au logiciel associé aux capteurs afin de compiler automatiquement sur une seule interface l'ensemble des données de suivi sanitaire.

A titre indicatif, les responsables de restaurant sont actuellement formés à l'utilisation d'Eezytrace.

10.2.4 Le logiciel associé aux capteurs de température des armoires froides

Le logiciel permettra la lecture des capteurs et leur paramétrage sécurisé sera possible.

Le paramétrage des capteurs et du logiciel inclura des valeurs cibles, des limites de température, températures moyennes et de durée.

Ces outils permettent pour chacune des armoires froides :

- d'assurer la traçabilité des températures de stockage par l'enregistrement automatique des données,
- la visualisation du bon fonctionnement du capteur,
- une alerte de la ligne hiérarchique en cas d'anomalie de température par mail,
- une extraction des données sous forme de fichier (pour preuve de fonctionnement) soit en global soit directement depuis la tablette.

Une application internet doit permettre une visualisation globale des capteurs et des tracés d'enregistrements associées en visualisation graphique et aussi extraction (extractions des données et graphique associé).

L'application devra permettre un accès direct aux températures des chambres froides du restaurant.

Seul un profil d'administrateur pourra réaliser les opérations de modifications des données. Les utilisateurs du restaurant pourront consulter et réinitialiser les capteurs (pas d'arrêt d'enregistrement des capteurs ...).

10.2.5 Sécurisation, conservation des données et exportation des données

Les données hébergées par le prestataire respecteront les contraintes en vigueur de sécurisation et de conservation. Elles seront sous sa responsabilité.

10.2.6 Protection des données à caractère personnel et respect du Règlement Européen à la Protection des Données 2016/679 du 27 avril 2016 (R.G.P.D.)

La solution doit respecter les dispositions législatives et réglementaires relatives à la protection des données à caractère personnel. La solution doit, en particulier, garantir la sécurité et la confidentialité des données à caractère personnel. Leur durée de conservation étant limitée dans la base de production, le titulaire proposera des traitements automatisés permettant l'anonymisation de manière irréversible, la destruction et l'archivage des données à caractère personnel de manière fiable et ergonomique.

Les droits de gestion du traitement devront permettre de répondre à l'adage 'besoin d'en connaître et moindre privilège'. L'outil sera doté d'un mode de connexion sécurisé intégrant une gestion des mots de passe complexes maîtrisés par les utilisateurs, une traçabilité des accès et la mise en place d'un time out de session.

Les zones commentaires sont à proscrire et à remplacer par des champs paramétrables. A défaut, les zones de saisie libre type commentaires ou blocs-notes doivent porter une mention (en filigrane, en surimpression, fenêtre au survol) concernant la saisie.

Le cas échéant, le titulaire assistera la Ville de Lyon en cas d'audit de conformité au Règlement Européen à la Protection des Données. Cette assistance sera incluse dans le coût de son offre. Le titulaire aura une obligation de conseil renforcée pour la mise en place de cet outil en conformité avec le R.G.P.D.

Le cas échéant, le titulaire fournira tout type de certification prouvant le développement de son application selon les principes du privacy by design (audit de sa solution, étude d'impact, Label etc ...).

10.2.7 Réversibilité

Au terme du marché et quelle qu'en soit la cause le titulaire s'engage à fournir à la personne publique les données conservées dans la solution mise en œuvre. Ces données devront être fournies dans un format permettant leur intégration dans un autre logiciel et avec la documentation nécessaire à leur exploitation.

10.2.8 Exportation des données

Les exportations des données seront possibles pour toutes les données de gestion.

Les exportations des données respecteront les formats accessibles et de standard (XLSX, CSV, Open Document, XML). Elles seront lisibles sur un logiciel de bureautique compatible avec Only Office, Open Office ou le pack Office.

10.3 Maintenance des outils

La maintenance, la continuité de service et le paramétrage des outils (y compris les mises à jour nécessaires au fil de l'eau) sont à la charge du titulaire qui assurera de plus une assistance technique à l'ensemble des utilisateurs.

10.4 Formation

La formation des différents types d'utilisateurs sur des « bases distinctes de la base de production » permettant la simulation à grande échelle des différentes situations avec des données pour un fonctionnement réel.

Elles concerneront l'ensemble des logiciels mis à disposition.

Les formations seront décomposées en profil utilisateur soit à titre indicatif :

- « responsable de restauration » : 290 responsables et agents de restaurant ;
- « manager » : 34 responsables de proximité
- « gestionnaire central » : 6 personnes au pôle restauration

Ces formations seront en présentiels dans les locaux de la Ville de Lyon : principalement école ou salle de formation (pour les formations « manager » et « gestionnaire central »).

Pour cela le prestataire fournira à chacun après adaptation au processus de travail en lien avec le pôle restauration :

- des tutoriels au format papier et numérique,
- des tutoriels vidéo sur certaines fonctionnalités couvrant les actions quotidiennes. Le prestataire devra si besoin faire évoluer ces documents en fonction des besoins qui seront exprimés au cours des réunions techniques de préparation du marché.

Plusieurs types de formation seront proposés :

- **Formation initiale :**

Des sessions de formation à l'attention de l'ensemble des types d'utilisateurs seront impérativement à organiser avant le démarrage effectif de la prestation, soit pendant la période de démarrage du marché. L'ensemble des utilisateurs (responsable de restauration, managers et gestionnaire central) devra impérativement avoir bénéficié d'au moins une session de formation avant le jour de la rentrée scolaire 2026-2027.

Elles auront pour objectif la prise en main de l'ensemble des logiciels mis à disposition. Elles comprendront des cas pratiques.

La formation se fera par groupe de 6 à 12 personnes regroupées et adaptées par profils d'utilisation.

La période de formation et le contenu seront organisés selon le calendrier des agents des écoles à définir en réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

- **Formation de perfectionnement**

Entre septembre et décembre de la première année du marché, pour des besoins de rappel et de précision d'utilisation de l'outil : une formation sera organisée pour chacun des 17 secteurs soit pour : 290 agents de restaurant ; 34 responsables de proximité ; 6 personnes au pôle restauration.

La formation se fera par groupe de 15 à 20 personnes.

La période de formation et le contenu seront organisés selon le calendrier des agents des écoles en réunion de démarrage de l'accord cadre ou des réunions techniques de démarrage qui suivront.

- **Formation en cours de marché** : (correspond à la formation initiale) pour les nouveaux arrivants et les recyclages, à mettre en place sur chaque année scolaire du marché
 - « responsable de restaurant »
 - 2 groupes de 15 à 20 personnes en septembre-octobre
 - 2 groupes de 15 à 20 personnes en janvier-février
 - « manager »
 - 1 groupe de 6 à 12 personnes en novembre-décembre

11 Prescriptions hygiéniques et sanitaires spécifiques à l'organisation de la production et des livraisons

Avant le démarrage de la production, le prestataire devra justifier de l'obtention pour la cuisine centrale de l'agrément sanitaire. Dès son obtention, il en fournira à la Ville de Lyon le justificatif.

11.1 PMS et Démarche H.A.C.C.P.

Pour chaque étape de sa prestation, des achats à la livraison dans les restaurants, le titulaire s'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire basé sur la démarche H.A.C.C.P (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) conformément à la réglementation.

De plus, le titulaire de l'accord-cadre s'assurera lors de la sélection de ses fournisseurs que ceux-ci maîtrisent également la démarche H.A.C.C.P.

La Ville de Lyon pourra demander à tout moment à avoir accès aux documents du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et du Manuel H.A.C.C.P

11.2 Délais de conservation des denrées alimentaires préparées à la cuisine centrale

L'exploitant s'organisera de telle manière que les mets cuisinés soient consommés le plus en amont possible de leur date limite de consommation.

11.3 Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)

En cas de suspicion de TIAC, la Ville de Lyon dispose d'un protocole.

Il prévoit que :

- le recensement de cas est effectué par la médecine scolaire qui se charge de faire le lien avec l'ARS et les intervenants concernés au sein de la Direction de l'Éducation.
- le prestataire est informé par la Direction de l'Éducation et se tiendra le cas échéant à disposition des autorités sanitaires.

Si nécessaire une cellule de crise sera pilotée par la Ville de Lyon.

Lors des réunions techniques préparatoires au démarrage de la prestation, la Ville de Lyon transmettra au prestataire sa procédure TIAC. De son côté, le prestataire transmettra à la Ville de Lyon sa procédure TIAC adaptée à la cuisine centrale de Lyon.

Dans le cas où il serait avéré qu'un TIAC a pour origine la prestation fournie sous la responsabilité du prestataire, les aliments concernés sont déclarés en non-conformité.

11.4 Procédure d'urgence

Le prestataire et la Ville de Lyon devront avec les outils mis à disposition définir les modalités de mise en œuvre d'une « procédure d'urgence » en cas de nécessité de retrait de la consommation d'un aliment sur tout ou partie des restaurants et ce, dans un délai très court et proche de la consommation.

Il s'agira de répondre aux cas de figure où :

- Il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation,
- Il existe des présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique insuffisante.

La Ville de Lyon d'une part et le prestataire d'autre part seront habilités à déclencher cette procédure d'urgence. La décision pourra être prise conjointement ou non en cas de désaccord. Dans ce dernier cas, la décision finale appartiendra alors à la Ville de Lyon.

Compte-tenu du caractère d'urgence de cette opération, les aliments retirés seront remplacés par un ou plusieurs éléments du menu de secours sans coût supplémentaire pour la Ville de Lyon.

12 Prescriptions relatives à la maintenance de la cuisine centrale

12.1 Obligations du prestataire

La maintenance préventive, curative et réglementaire est un élément déterminant de la pérennité de l'outil de production et du service des repas.

Ces maintenances sont, et à ce titre, à la charge du titulaire.

La Ville de Lyon se fait assister d'un AMO pour le suivi de la maintenance effectuée par le prestataire.

Le Titulaire a, en ce domaine, une obligation de résultats :

- Il doit souscrire tous les contrats permettant de garantir la maintenance des équipements et matériels mis à disposition ;
- Il est associé aux réflexions menées par la Ville de Lyon sur l'évolution de l'équipement ;
- Il doit garantir les process adaptés au fonctionnement de la cuisine.

Pour ce faire, il se dotera entre autres d'un outil de gestion dématérialisée de la maintenance préventive, curative et réglementaire des équipements (GMAO - Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur).

La COT (Convention d'Occupation Temporaire) encadre l'ensemble des dispositions patrimoniales et de mise à disposition de l'équipement.

12.2 Début et fin de l'accord cadre

À l'entrée en vigueur du présent accord-cadre, un inventaire contradictoire en présence d'une personne habilitée désignée par la Ville de Lyon sera réalisé sur la base de la liste de l'inventaire de l'équipement établie contradictoirement par un constat d'huissier (**Erreur ! Source du renvoi introuvable.**).

Le constat d'huissier permettra d'identifier :

- si des réparations sont imputables au prestataire dans le cadre de la COT,
- si des réparations sont imputables à la Ville de Lyon,
- la répartition des matériels entre la Ville et le prestataire en cas de nécessité de renouvellement.

À la date de fin du présent accord-cadre, il sera demandé au titulaire de remettre l'outil de travail et les installations dans l'état dans lequel ils lui auront été remis à sa prise en charge. La maintenance annuelle devra être effectuée lors des inventaires de transmission au futur exploitant. Dans le cas où cette remise à niveau n'aura pas été réalisée par le sortant, la Ville de Lyon fera procéder aux réparations nécessaires aux frais de celui-ci.

Afin d'assurer au mieux le démarrage de l'accord-cadre, des réunions techniques prestataire / Ville de Lyon seront organisées dès sa notification dont notamment des réunions de prise en main de la cuisine et des réunions techniques sur place pour transmission des éléments techniques liés à la fonctionnalité du bâtiment et des équipements.

Le prestataire disposera de la cuisine centrale au plus tard à la date précisée dans la convention d'occupation temporaire (COT), afin de s'approprier le matériel, ainsi que les locaux et de procéder aux essais nécessaires, et d'être opérationnel pour assurer la production des repas dès la rentrée scolaire 2026/2027.

12.3 Obligation de continuité de la production de repas

De ce fait, une éventuelle défaillance technique d'un quelconque des équipements ne saurait être considérée comme un cas de force majeure exonérant le prestataire de son obligation de produire et livrer les repas selon les prescriptions du présent C.C.T.P.

Il lui appartiendra, en tout état de cause, d'assurer la continuité du service public en mobilisant les moyens qu'il juge nécessaires après avoir obtenu, à cet effet, l'aval de la Ville.

13 Les organes de suivi de l'accord cadre

13.1 Contrôles exercés par la Ville de Lyon

La Ville de Lyon peut, à tout moment, sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations avec les clauses de l'accord-cadre et des modalités de leur exécution.

Ces contrôles portent sur le respect des spécifications du cahier des charges notamment :

- En matière de traçabilité et d'hygiène,
- Nutritionnelles et organoleptiques,
- L'exécution de la convention d'occupation temporaire
- Les achats de matières premières

Les contrôles pourront être effectués soit par la Ville de Lyon, soit par toute personne ou organisme qu'elle aura mandaté à cet effet.

En ce qui concerne les quantités, caractéristiques et qualités des denrées achetées par le prestataire pour l'exécution de cet accord-cadre, elle se réserve notamment la possibilité, aussi souvent qu'elle le jugera nécessaire, de demander au titulaire les pièces nécessaires à ce contrôle.

La Ville de Lyon se réserve de plus la possibilité en cours d'accord-cadre d'exiger la production régulière de tout autre document qu'elle jugerait nécessaire.

Le suivi de l'accord cadre sera assuré par quatre instances de gouvernance :

- La Commission Suivi de marché ;
- La Commission Menu ;
- La Commission Technique ;
- La Commission Agricole.

Chacune de ces commissions est détaillée ci-après. Par ailleurs, des réunions thématiques spécifiques pourront être organisées en fonction du besoin à la demande de la Ville de Lyon et/ou du prestataire.

Chaque réunion fera l'objet d'un ordre du jour transmis au prestataire, qu'il pourra compléter des points qu'il souhaite aborder, ainsi que d'un compte-rendu.

13.2 La Commission Suivi de marché

13.2.1 Rôle

La Commission Suivi de marché a pour mission le suivi de la bonne exécution de l'accord-cadre, et d'assurer la transversalité entre les différentes commissions.

Elle s'assure de la conformité de la prestation au regard du présent CCTP et des compléments contenus dans l'offre du prestataire et en particulier de :

- L'arbitrage du taux de service, réfections, non-conformités et le calcul des pénalités ;
- Le suivi des fréquences et prescriptions ;
- Le suivi nutritionnel ;
- Le suivi des intrus et actions correctives ;
- Le suivi de la qualité hygiénique des aliments ;
- Le suivi des animations ;

- Le suivi de l'appréciation des enfants ;
- Le suivi des remarques et propositions des 3 autres commissions ;
- La prospective sur les évolutions de la prestation.

13.2.2 Composition

Pour la Ville de Lyon :

- Les représentants de la Direction de l'Éducation désignés ;
- Les représentants de la Direction de la Commande Publique désignés ;
- Et toute personne de la Ville de Lyon ou extérieure que celle-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

Pour le titulaire :

- Le Directeur de la cuisine centrale ;
- Ainsi que toute personne que celui-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

13.2.3 Fréquence

Elle se réunit au moins trois fois par an à l'initiative de la Ville de Lyon.

La Ville de Lyon se réserve la possibilité de la convoquer plus souvent, en cas de situation exceptionnelle.

A titre indicatif selon le calendrier suivant :

Période de suivi concernée	Commission suivi de marché
Sept à décembre	février
Janvier à avril	juin
Mai à juillet	octobre
Bilan de l'année	novembre

13.2.4 Documents

A minima 10 jours avant la réunion :

- Le prestataire fournira dans un premier temps la synthèse de ses autocontrôles accompagnée de ses plans d'actions ;
- La Ville de Lyon et le prestataire auront conjointement construit et arrêté une série de documents de synthèse des contrôles qui servira de base pour le suivi du marché.

13.2.5 Bilan annuel :

Suite à la fin de chaque année scolaire, le prestataire présentera avant le 15 octobre de l'année suivante un bilan global de la prestation.

Ce bilan pourra faire l'objet d'une réunion de Commission Suivi de marché annuel dédiée à cette présentation à laquelle seront conviés l'ensemble des acteurs concernés par le pilotage du marché, et notamment la Direction du Contrôle de Gestion.

Les supports composant la présentation du bilan annuel seront déterminés par la Ville de Lyon au démarrage de marché. Tout changement de support sera soumis à la validation de la Ville de Lyon.

La présentation du bilan annuel sera au préalable soumise à la validation de la Ville de Lyon.

Il concernera principalement les éléments suivants :

- Données volumétriques
 - Historique de la relation contractuelle
 - Nombre de jours de restauration par année
 - Evolution du nombre de repas produits annuellement et de la moyenne quotidienne
 - Evolution du nombre total de repas commandés annuellement et de la moyenne quotidienne
 - Ventilation des commandes en % :
 - Par type de convive (Maternelle, Elémentaire, Adultes),
 - Par type de menu (menu Petit Bouchon et Jeune Pousse),
 - Par type de service pour les Elémentaires : self ou service à table
- Données économiques et financières
 - Compte de résultat d'exploitation et comparaison avec le prévisionnel
 - Décomposition des coûts du prestataire selon la maquette définie par la Ville
 - Bilan récapitulatif des repas produits pour des tiers
 - Détail des quantités et de coûts de matière première utilisés dans le cadre du marché selon les maquettes définies par la Ville
 - Tout détail demandé par la Ville de Lyon afin de comprendre les écarts entre prévisionnel et réalisé sur les centres de coûts

Ces données devront être certifiées par un commissaire aux comptes.

- Données de suivi de l'accord cadre
 - Tableaux de suivi annuels
 - Des fréquences réglementaires du menu Petit Bouchon et Jeune Pousse
 - Des fréquences du CCTP
 - Des engagements du prestataire
 - Des variétés et fréquences des fruits
 - Des variétés et fréquences des légumes
 - Des fréquences de plats fabriqués maison
 - Tableau des intrus
 - Des autocontrôles réalisés par le prestataire
 - Indice de consommation des convives et des éventuelles actions en découlant
 - Liste des animations effectuées
- Données de suivi des origines et qualité produits :
 - Le tableau de recensement de l'ensemble des fournisseurs dont les produits sont issus du territoire mis à jour de la réelle exécution. La fourniture des pièces justificatives mentionnées pour attester de l'origine matière première pourra être demandée le cas échéant.
 - L'onglet matière première du compte de résultat d'exploitation certifié sera utilisé pour la déclaration réglementaire sur Ma cantine.
- Données de suivi des actions de transition écologique :
 - Les volumes mensuels des dons alimentaires des surplus de production et de matière première par associations bénéficiaires

- Les volumes mensuels de déchets valorisés par catégorie et mode et lieu de valorisation
- L'évolution des consommations d'eau et de fluide par repas importés des CR de la Commission Technique
- Le bilan carbone de la prestation portant sur l'activité générée par le présent marché, pour l'ensemble des 3 scopes de la méthode Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) réglementaire auquel la Ville de Lyon est soumise. La base de données du bilan carbone devra être identique avec les données transmises dans le tableau de suivi annuel et dans le compte de résultat d'exploitation.

13.3 La Commission Menu

13.3.1 Rôle

La Commission Menu valide les menus, les produits, les recettes par période, dans le respect des exigences du CCTP préalablement contrôlés par la Ville sur la base de la proposition annuelle du prestataire. De plus, pour chaque menu, elle fait le choix du pain et peut en adapter la quantité en fonction des menus.

Une fois validés, les menus ne peuvent faire l'objet d'aucune modification de la part du prestataire sans accord préalable de la Ville de Lyon. Ces modifications ne devront pas rajouter un allergène à la liste des allergènes correspondant au règlement INCO initialement prévue.

Toute nouvelle recette pourra faire l'objet d'une dégustation avant son intégration dans les menus. La Commission Menu décidera des modalités de test ou de mise en œuvre directe avec le prestataire, en cohérence avec l'outil d'analyse de satisfaction.

La Commission Menu pourra faire dans le cadre du marché toute proposition à l'arbitrage de la commission de suivi du marché.

La Commission Menu s'attache également à la prise en compte de la parole des enfants à travers les remontées des 9 Commissions restos des enfants par leurs représentants.

Elle validera également les menus du projet petit déjeuner, le cas échéant.

13.3.2 Composition

Pour la Ville de Lyon :

- Les élus référents ;
- Les représentants de la Direction de l'Éducation désignés ;
- Des représentants de parents d'élèves (un représentant titulaire ou suppléant désigné par chacune des fédérations et associations de parents d'élèves) ;
- Des représentants des Commission restos des enfants ;
- Et toute personne de la Ville de Lyon ou extérieure que celle-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

Pour le titulaire :

- Le Directeur de la cuisine centrale ;
- La personne en charge de l'élaboration des menus ;
- La personne en charge de la production ;
- Ainsi que toute personne que celui-ci choisira de convier en raison de ses compétences techniques.

13.3.3 Fréquence

La Commission Menu se réunira à l'initiative de la Ville de Lyon conformément aux périodes et autant que de besoin pour des événements particuliers ou exceptionnels.

A titre indicatif, selon le calendrier suivant :

Période de suivi concernée	Commission Menu
Septembre à novembre	(menu annuel) Avril ou mai année précédente
Décembre à février	Septembre
Mars à Mai	Décembre
Juin à juillet	Février

13.3.4 Documents

Menu annuel prévisionnel :

Afin d'assurer une vision globale de la prestation, un mois avant la Commission Menu qui valide les premières périodes de menus d'une année scolaire, le prestataire transmettra une proposition de menus sur une base annuelle accompagnée du tableau de contrôle des fréquences associé qui permettra :

- de vérifier globalement par anticipation le respect des fréquences et engagements, la saisonnalité et la répartition variée des aliments,
- de favoriser la planification alimentaire et la transmission des volumes annuels de précommande de produits, en lien avec la Commission Agricole.

Menu par période nutritionnelle :

Un mois avant chaque Commission Menu le prestataire transmettra à la Ville de Lyon les menus des périodes destinées à être validées lors de la Commission Menu. Ils intégreront les menus petit déjeuner le cas échéant.

Ces menus feront l'objet de premiers échanges entre la Ville de Lyon et le prestataire afin de convenir des menus qui seront proposés à la validation de la Commission Menu.

Ils devront être finalisés au plus tard 10 jours calendaires avant la Commission Menu et devront être transmis avec :

- Les tableaux de contrôle des fréquences réglementaires par période de vingt jours et pour chaque type de menu ;
- Le tableau du suivi de marché actualisé en prévision ;
- Le résultat des statistiques d'évaluation de satisfaction des convives des périodes écoulées ;
- La liste des produits ou recettes à déguster accompagnée de leurs fiches techniques et fiches recettes dont les recettes dégustées également, la veille de chaque Commission Menu dans les restaurants scolaires de chacune des 9 Commissions restos des enfants ;
- La liste des choix hebdomadaires entre 2 recettes d'un composant de même catégorie nutritionnelle, soumis au vote des Commission restos des enfants.

A la demande, le prestataire devra fournir, sous 5 jours ouvrés, les documents suivants :

- Les fiches techniques des produits qui devront permettre de vérifier le respect des spécifications du présent CCTP. Elles devront préciser au minimum :

- La liste des ingrédients ;
 - La teneur en protides, lipides, glucides, apports énergétiques/100g et :
 - pour les produits laitiers, la teneur en calcium,
 - pour les biscuits et pâtisseries : la quantité de sucres totaux et de sucres simples par portion (ou au 100g si en multi portion) ;
 - Si possible la catégorie nutritionnelle réglementaire à laquelle le produit appartient.
- Les fiches recettes ainsi que les calculs nutritionnels faisant apparaître la quantité de PLG et les apports énergétiques pour 100g faisant référence aux fourchettes d'apports nutritionnels cibles validés conjointement au démarrage de l'accord-cadre.

13.4 La Commission Technique

13.4.1 Rôle

La Commission Technique a pour missions :

- Le suivi des maintenances curatives, préventives, réglementaires liées au bâtiment et aux équipements techniques et de production ;
- La planification des travaux dans le cadre du PPI (plan pluriannuel d'investissements) ;
- La planification et anticipation du renouvellement du matériel dans le cadre du PPI ;
- L'analyse de toutes difficultés techniques sur le site de la cuisine centrale ;
- La prospective sur les évolutions techniques des outils et process de production ;
- Le suivi des consommations d'eau et d'électricité ;

13.4.2 Composition

Pour la Ville de Lyon :

- Les représentants de la Direction de l'Éducation désignés ;
- Les représentants de la Direction Gestion Technique des Bâtiments désignés ;
- L'AMO qui accompagne la Ville de Lyon ;
- Toute personne de la Ville de Lyon ou extérieure que celle-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

Pour le titulaire :

- Le Directeur de la cuisine centrale ;
- La personne en charge de la maintenance technique de la cuisine centrale ;
- Ainsi que toute personne que celui-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

13.4.3 Fréquence

La Commission Technique se réunira à l'initiative de la Ville de Lyon a minima quatre fois par an dont au moins une fois sur le site de la cuisine centrale afin de réaliser une visite technique des lieux. Une réunion spécifique sera réservée au bilan de l'année écoulée.

A titre indicatif, les commissions techniques se dérouleront selon le calendrier suivant :

Période de suivi ciblée	Commission Technique
Novembre à janvier	février
Bilan annuel du suivi technique + Planning Prévisionnel N+1 *	
Février à avril	mai
Mai à juillet	octobre
Août à octobre	Novembre

13.4.4 Documents

Le prestataire transmettra à la Ville de Lyon, dès leur réception, les comptes rendus de visites de contrôles effectués par les services de l'Etat, les factures d'eau et d'électricité, ainsi que tout autre document dont la Ville de Lyon pourrait avoir besoin dans le cadre de ce marché.

L'AMO fournira le rapport mensuel de visite sur lequel le prestataire devra expliquer les anomalies et plans d'actions mis en place lors des commissions techniques.

Le prestataire transmettra maximum 2 semaines avant chaque Commission Technique, l'actualisation de son plan de maintenance ou autres documents demandés par la Ville de Lyon.

Documents de suivi pour bilan annuel :

- Bilan annuel suivi technique * : Un rapport annuel sur la maintenance préventive, curative et réglementaire effectuées sur l'année (N-1), ainsi que sur les actions menées pour l'entretien du bâtiment sera à fournir à la Ville de Lyon en Février (année N).
- Planning prévisionnel N+1 * des actions à mettre en place.

13.5 La Commission Agricole

13.5.1 Rôle

Au sein des instances de suivi du présent accord-cadre, la Commission Agricole se fixe les missions suivantes :

- Suivre les objectifs d'approvisionnement de la cuisine centrale de la Ville de Lyon et leurs évolutions contractuelles, dans une optique constante de progrès vers toujours plus de produits issus de l'agriculture biologique, issus du territoire, et tout autres critères qualité produits
- Considérer et soutenir le développement de filières du territoire, pour répondre à des besoins actuellement non satisfaits tout en créant de nouvelles opportunités de marché pour les producteurs et fournisseurs du territoire
- Garantir des débouchés stables et une juste rémunération aux producteurs
- Accompagner la transition des fournisseurs, vers des pratiques plus écologiques et respectueuses de l'environnement, des producteurs, de la santé humaine et du bien-être des animaux

Pour ce faire, la Commission Agricole aura pour rôle, en lien avec les capacités du territoire, de co-identifier les évolutions possibles de la stratégie d'approvisionnement de la cuisine centrale. Cette stratégie consolidée sera retranscrite financièrement le cas échéant par voie d'avenant annuel selon les dispositions mentionnées au CCAP.

Par ailleurs, la Commission Agricole capitalisera sur les travaux et les enseignements dans la continuité des marchés précédents, et s'attachera à approfondir en particulier les thèmes et enjeux suivants :

Prise en compte du bien-être des animaux :

La Commission Agricole pourra chercher à caractériser, au-delà des labels, de quelle manière les approvisionnements de la cuisine centrale de Lyon impactent favorablement et concrètement le bien-être des animaux. A titre d'exemple, les pistes de travail suivantes sont envisagées : échanges avec des éleveurs ou abattoirs approvisionnant la Ville, visites de sites, ...

La commission agricole pourra se faire appuyer des experts nécessaires pour ce sujet, comme par exemple la Chaire « bien-être animal » de Vet Agro Sup.

Juste rémunération des producteurs :

La Commission Agricole se concentrera particulièrement sur la manière d'établir des relations justes et équilibrées avec les producteurs, qui leur apportent sécurité économique, visibilité, perspectives. A titre d'exemple, les pistes de travail suivantes sont envisagées : diagnostic et évaluation de l'impact du marché sur les producteurs (notamment ceux qui ne sont pas certifiés commerce équitable), échanges et visites avec des acteurs ciblés, accompagnement des producteurs dans des démarches de commerce équitable, réalisation de contrats bi ou tripartites,...

La Commission Agricole pourra se faire appuyer des experts nécessaires pour ce sujet.

Planification avec les producteurs :

Tant dans une optique de sécuriser les volumes produits que achetés par la cuisine centrale de Lyon, et avec la volonté de soutenir la création et le développement de filières en accord avec les besoins de la Ville de Lyon, la Commission Agricole complètera et renforcera les travaux menés précédemment à ce sujet.

La Commission Agricole pourra se faire appuyer des experts nécessaires pour ce sujet.

Au-delà de l'impact attendu sur le territoire, le travail de la Commission Agricole sera l'occasion d'être à l'avant-garde des enjeux de transition écologique et sociale et de faire avancer les solutions dans un cadre national, voire européen à travers la participation de la Ville de Lyon aux différents réseaux professionnels.

13.5.2 Composition

Pour la Ville de Lyon :

- Les élus référents ;
- Les représentants des services de la Ville de Lyon compétents en la matière ;
- Toute personne de la Ville de Lyon ou extérieure que celle-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

Pour le titulaire :

- Le directeur de la cuisine centrale ;
- La personne en charge des référencements des produits et fournisseurs ;
- La personne en charge de l'élaboration des menus ;
- Ainsi que toute personne que celui-ci choisira de convier en raison de ses compétences.

Pour les représentants du monde agricole :

- Les représentants de la Chambre d'agriculture du Rhône ;
- Les représentants de l'association Agribio Rhône et Loire ;
- Toute personne extérieure que la Ville de Lyon choisira de convier en raison de ses compétences.

13.5.3 Pilotage et modalités d'organisation

La Commission Agricole se réunira à l'initiative de la Ville de Lyon à minima deux fois par an. Une visite de site en lien avec les échanges pourra être proposée en amont de la séance.

La Commission Agricole est pilotée par les services de la Ville de Lyon, en charge du bon déroulé de celle-ci.

L'organisation de la Commission Agricole est encadrée par un règlement – celui-ci est approuvé par l'ensemble des partenaires lors de la première Commission Agricole au démarrage du marché sur la base d'une proposition de la Ville de Lyon. Il pourra faire l'objet d'amendement en cours d'exécution.

Des réunions de préparation seront organisées avant la première Commission permettant de :

- Analyser le tableau de recensement de l'ensemble des fournisseurs dont les produits sont issus du territoire. Les pièces justificatives mentionnées pour attester de l'origine matière première pourront être demandées le cas échéant ;
- Mettre en place et valider la méthodologie d'affectation des fournisseurs au sein du territoire et au sein de la catégorie « approvisionnements directs » ;
- Mettre à jour le règlement de la Commission Agricole, sur la base d'une première proposition de la Ville de Lyon.
- Définir le cadre de la planification

Les Commissions Agricoles seront particulièrement l'occasion, pour l'ensemble des partenaires, d'avoir des échanges concrets et provenant des acteurs de terrain et représentatifs des filières agricoles et des acteurs du système alimentaire : producteurs, opérateurs des filières, experts des différents sujets : visites, échanges, partage, ...

A titre indicatif, selon le calendrier suivant :

Thématique concernée	Commission Agricole
Volumes annuels de commande et planification producteurs	Automne (octobre)
Stratégie d'approvisionnement pour l'année scolaire suivante	Printemps (avril)

Lors de ces commissions, tout autre point pourra être abordé à l'ordre du jour.

Entre chaque Commission, les membres de la commission sont amenés à échanger en réunions techniques, afin de proposer des avancées concrètes dans leur champ d'intervention respectif.

13.5.4 Documents

Les partenaires de la Commission Agricole garantissent la transmission de toutes les informations utiles à l'étude et l'analyse des différents sujets. À titre d'informations, ces

données sont pour le titulaire : volumes de denrées consommées par type de produits, par type de critère qualité, les références des fournisseurs du territoire, les modalités d'organisation des commandes, ...

Le prestataire co-établi sa stratégie annuelle d'approvisionnement qui doit servir de support d'échanges lors de la Commission Agricole de printemps. Il la transmet un mois avant celle-ci.

Le prestataire rend compte de sa planification à chaque Commission Agricole d'automne, qui doit permettre aussi d'échanger sur l'amélioration des modalités de mise en œuvre autant pour le prestataire que pour les producteurs.

L'ensemble des données relatives à la planification avec les producteurs (volume annuel, répartition sur l'année, ...) seront à transmettre un mois avant la Commission d'automne.

Par ailleurs à chaque fin d'année scolaire, dans le cadre du bilan annuel, il est attendu :

- un bilan des approvisionnements détaillé sur la base du modèle fourni lors de la transmission du Compte annuel d'exploitation, certifié par un commissaire aux comptes et qui sera le support de la déclaration Ma cantine
- le tableau de recensement de l'ensemble des fournisseurs dont les produits sont issus du territoire devra également être mise à jour – celui-ci précisera les périmètres (1 ou 2) et le critère direct ou non des approvisionnements. La fourniture des pièces justificatives mentionnées pour attester de l'origine matière première pourra être demandée le cas échéant.

14 Offre ACM Hé Hop

Cette partie du CCTP précise les conditions d'intervention du titulaire en vue de réaliser la fourniture et la livraison de repas en liaison froide sur les lieux de restauration des Accueils Collectifs de Mineurs (ACM) Hé Hop accueillant des enfants de 3 à 11 ans et des jeunes de 12 à 16 ans.

Ces ACM dédiés aux activités sportives sont proposés par le service animation sportive de la Direction des Sports de la Ville de Lyon pendant les petites vacances scolaires (sauf Noël) et les vacances d'été.

10 centres ouvrent sur chaque période de vacances (hors période de Noël).

L'inscription se fait à la semaine et lors de l'inscription, les parents choisissent la commande de repas payants ou l'apport de leur propre repas froid pour les 5 jours ouvrés de la semaine.

14.1 Quelques données chiffrées à titre indicatif :

14.1.1 Données générales :

Sur l'ensemble des 14 semaines, il y a 60 000 journées enfant (capacité d'accueil maximale) soit 12 000 semaines enfant.

Environ 85% des inscrits sont dans la tranche d'âge 3-11 ans.

Environ 15% des inscrits sont dans la tranche d'âge 12-16 ans.

Parmi les 85% de 3-11 ans : environ 30% de 3-5 ans, 40% de 6-8 ans, 30% de 9-11 ans.

Année	Nombre de repas vendus sur l'année	Nombre de repas moyen par semaine	Nombre de repas moyen par jour
2024	29 912	2 136	427 environ

Potentiellement, le nombre maximum de repas annuel pourrait être égal au nombre de journées enfants vendues c'est-à-dire 60 000 repas. Dans les faits, le volume est stabilisé depuis 2024.

14.1.2 Petites vacances scolaires 2024 :

Centre Hé Hop	Lieu de prise des repas voir annexe 1 pour les adresses	Capacité d'accueil par semaine.	Nombre de repas moyens par jour en 2024
CORNIER 23 Rue Jacquard 69004 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joseph Cornier	96	48
ALIX 57 Cours Charlemagne 69002 Lyon	Restaurant scolaire de l'école maternelle Alix	84	42
Antoine CHARIAL 31 rue Antoine Charial 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Antoine Charial	96	45

MASSET 60 Rue Gorge de Loup 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joannès Masset	96	46
RACINE 6-12 rue Crillon 69006 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Jean Racine	96	42
NOVE JOSSERAND 7-11 Passage Roger Bréchan 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Nové Josserand	96	48
HERITIER 3 rue Georges Sand 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Françoise Héritier	96	46
VEIL 20 Rue de la Fraternité 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Simone Veil	96	46
BORDAS 14 bis Rue de Champagnieux 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Marie Bordas	84	40
LES BLEUETS 216 rue Marcel Cerdan square Averroes 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école des Bleuets	84	34

14.1.3 Grandes vacances scolaires 2024 :

Centre Hé Hop	Lieu de prise des repas	Capacité d'accueil par semaine	Nombre de repas moyens par jour
CORNIER 23 Rue Jacquard 69004 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joseph Cornier	116	55
ALIX 57 Cours Charlemagne 69002 Lyon	Restaurant de l'école maternelle Alix	104	50
DAUBIE 45 Rue Victorien Sardou 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Julie Victoire Daubié	84	40
MASSET 60 Rue Gorge de Loup 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joannes Masset	116	55
RACINE 6-12 rue Crillon 69006 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Jean Racine	116	55
NOVE JOSSERAND 7-11 Passage Roger Bréchan 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Nové Josserand	116	55
HERITIER 3 rue Georges Sand 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Françoise Héritier	104	50
VEIL 20 Rue de la Fraternité 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Simone Veil	92	45
BORDAS 14 bis Rue de Champagnieux 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Marie Bordas	92	45

LES GERANIUMS 570 Rue de Beer-Sheva 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école des G éraniums	84	40
BUISSON 15 Rue de la Favorite 69005 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Ferdinand Buisson	32	15
MIRIBEL ADOS Parc de Miribel Jonage, chemin de la Bletta 69120 VAULX EN VELIN	Sur site en plein air	60	0

14.2 Les missions dévolues au prestataire de service

14.2.1 Contenu de la prestation

Le titulaire a la possibilité de réaliser les repas au sein de la cuisine centrale de la Ville de Lyon ou dans sa propre cuisine centrale.

La prestation comprend :

- L'élaboration des menus pour des enfants âgés de 3 à 11 ans et des jeunes de 12 à 16 ans.
- La fabrication et la livraison des repas selon la technique de la liaison froide comprenant :
 - la sélection des fournitures et les achats des denrées alimentaires respecteront les prescriptions relatives aux produits issus de l'agriculture biologique définies dans le présent CCTP sur la partie restauration scolaire,
 - la confection de repas à l'avance et leur conditionnement en barquettes collectives et individuelles (en fonction de la saison) à usage unique en matériaux biosourcés biodégradables en respectant les grammages définis dans le présent document,
 - le stockage en chambre froide des repas dans les locaux du titulaire,
 - le transport et la livraison des repas sur les points de livraison jusqu'à l'office,
 - la fourniture de sondes étalonnées destinées à réaliser le contrôle de température à réception de la livraison par le réceptionnaire de la Ville de Lyon, pour une zone allant de 0 à 25°C, à raison d'une sonde par lieu de livraison. Ces sondes doivent avoir un certificat d'étalonnage qui couvre la durée de la prestation. Elles devront être en état de marche, fournies avec un mode d'emploi simple et une ou plusieurs piles si nécessaire. En cas de panne, le titulaire assurera à ses frais leur remplacement ou leur réparation sous 2 jours ouvrés à compter de la demande de la Ville de Lyon. Chaque camion de livraison devra détenir une sonde de température en état de marche afin de palier à tout dysfonctionnement d'une sonde sur l'un des points de livraison.

- L'information du service Animation Sportive de la Direction des Sports de la Ville de Lyon de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur au moment de l'exécution du marché et portant notamment sur :

- l'hygiène,
- la sécurité,
- le droit du travail.

Cet engagement inclut l'adaptation de la prestation en fonction de l'évolution de la réglementation.

14.2.2 Missions n'incombant pas au prestataire

Les missions suivantes ne relèvent pas du marché de prestation de service. Elles sont assurées par le personnel de la Ville de Lyon :

- réception et stockage des aliments en armoire froide après leur livraison dans l'office avec contrôle préalable de la température,
- remise en température des aliments à réchauffer,
- Service et surveillance des enfants,
- Hygiène des locaux, des matériels et du personnel affecté,
- Facturation aux familles,

14.3 Les menus

Les conditions concernant la part de produits issus de l'agriculture biologique détaillées au paragraphe 7.4.3 s'appliquent pour la prestation Hé Hop.

A la demande de la Ville, le prestataire fournira un bilan d'étape trimestriel permettant à la Ville d'effectuer des échantillonnages de vérifications des produits présentés.

14.3.1 Élaboration des menus

Les menus doivent être adaptés à une pratique d'activités sportives tout au long de la journée.

Le prestataire pourra se reporter à la fourchette haute des grammages préconisés pour la tranche d'âge 12-16 ans dans le GEMRCN pour l'élaboration des menus.

Les menus seront proposés à la Ville de Lyon sur une base de dix repas consécutifs soit 2 semaines de stages Hé Hop. Le titulaire devra transmettre les menus trois semaines avant le début du stage **pour validation** au service animation sportive de la Direction des Sports.

14.3.2 Affichage des menus

Chaque semaine, le lundi au plus tard la Direction des Sports recevra la trame hebdomadaire des menus à afficher pour la semaine suivante.

Le libellé de chaque aliment sera : simple, précis et détaillé, en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes et la liste des allergènes du règlement INCO, ainsi qu'en ce qui concerne la loi Egalim (origine qualité des produits % de produits issus de l'agriculture biologique, logos sur les menus,...).

14.3.3 Composition des repas

Les conditions détaillées au paragraphe 4.3 s'appliquent pour la prestation Hé Hop.

14.3.4 Composition des menus

Il est attendu :

En période de petites vacances :

- **Un menu servant tous types d'aliments** (viande, poisson, crustacés, légumes, œufs, protéines végétales, produits laitiers etc...), livré en liaison froide avec remise en température dans les offices des restaurants scolaires.
- **Un menu végétarien** qui consiste à remplacer dans le menu servant tous types d'aliments, les aliments contenant de la chair animale (viande, poisson, crustacés, coquillages etc..) par d'autres aliments n'en contenant pas. Ce menu prendra en compte la nécessité de couvrir les apports protidiques du repas.

En période estivale :

- **Un menu froid itinérant servant tous types d'aliments :** Il s'agit d'un menu pratique à manger, mais toujours adapté à une pratique d'activités sportives tout au long de la journée. Il doit être conditionné en portions individuelles pour chaque composant; les portions individuelles doivent être faciles à ouvrir pour un enfant et sans risque de coupure (pas de couvercle métallique). Il doit être accompagné d'un kit jetable individuel biodégradable par enfant comprenant une fourchette, un couteau, une petite cuillère et une serviette en matériaux biodégradables selon la réglementation en vigueur.
- **Un menu froid itinérant végétarien :** Comme pour les menus végétariens, le repas froid itinérant végétarien est identique au repas froid itinérant servant tous types d'aliments sauf quand le plat protidique ou l'entrée sont à base de chair animale. Le remplacement sera fait par des aliments n'en contenant pas : fromage, œufs, protéines végétales : légumineuses, galettes végétales, etc... ou un aliment de substitution se conservant à température ambiante

Repas froid itinérant végétarien (vacances d'hiver)

Compte-tenu des conditions hivernales et des problématiques d'acheminement, le repas froid itinérant végétarien d'hiver doit être à la fois copieux et facilement transportable.

Il s'agit d'un **menu froid**, pratique à manger, mais toujours adapté à une pratique d'activités sportives tout au long de la journée.

Il doit être conditionné en portions individuelles pour chaque composant; les portions individuelles doivent être faciles à ouvrir pour un enfant et sans risque de coupure (pas de couvercle métallique). Il doit être accompagné d'un kit jetable individuel biodégradable par enfant comprenant une fourchette, un couteau, une petite cuillère et une serviette en matériaux biodégradables selon la réglementation en vigueur.

Ces repas froids itinérants seront demandés trois jours chaque semaine; dans la mesure où ils ne s'adressent pas aux mêmes enfants, le menu proposé peut être identique pour les trois journées. Il doit cependant être différent lors de chaque semaine d'activité.

Le menu se décompose comme suit :

- **Plat protidique** : Sandwich
- **Garniture féculent** : Salade de pâtes ou équivalent + crackers aux graines ou céréales ou autres composants
- **Dessert** : fruit + gâteau + produit lacté

La garniture des sandwiches doit être conséquente.

Un kit de couverts biodégradables selon la réglementation en vigueur devra être fourni avec chaque repas itinérant livré.

14.3.5 Menu de secours

Un menu de secours servira de sécurité dans des circonstances à caractère exceptionnel. L'organisation de la gestion des menus de secours et des pique-niques devra être formalisée lors de la réunion de démarrage de l'accord cadre.

Il sera conditionné en portions individuelles, faciles à ouvrir pour un enfant et sans risque de coupure. Il sera accompagné d'un kit jetable biodégradable individuel comprenant une fourchette, un couteau, une petite cuillère et une serviette à raison d'un kit par enfant.

La composition du menu de secours sera adaptée au menu végétarien.

La qualité nutritionnelle des produits doit être la plus proche possible de celle des repas.

Le menu de secours comprendra essentiellement des produits appertisés.

Il sera livré dans les lieux d'accueils Hé Hop, le vendredi précédant l'ouverture des centres ou au plus tard le premier jour des vacances et récupéré le dernier jour du centre. Les quantités seront précisées par la Ville de Lyon.

Les produits du menu de secours seront renouvelés par le prestataire, au fur et à mesure de leur consommation, sur la base d'une demande, sous un jour ouvré, accompagnés d'un bon de livraison.

14.3.6 Conditionnement des plats

Le conditionnement des plats se fera en barquette biosourcées à usage unique 100% biodégradable (label « OK compost » ou équivalent, norme NF EN 13432).

Les barquettes seront de technologie la plus adaptée selon les usages chaud ou froid. Les barquettes des plats à réchauffer destinées aux enfants devront donc être de 6 ou 8 portions, avec un complément en barquette individuelle, si besoin.

Les conditions détaillées au paragraphe 6.2 pour les préparations à réchauffer s'appliquent pour la prestation Hé Hop.

Pour les repas végétariens, les barquettes individuelles devront être facilement identifiables.

Sur les barquettes seront indiqués :

- le poids,
- le nombre de parts,
- le contenu,
- la date de fabrication et la Date Limite de Consommation (DLC),
- la température de chauffe et la durée de la remise en température.

Il devra également être indiqué, en fonction de la nature des aliments, si la barquette est réchauffée operculée ou désoperculée. Cette information pourra être portée sur la barquette ou sur un document à part qui sera remis à l'établissement lors de la livraison.

14.4 La qualité des aliments servis

14.4.1 La définition de la qualité des aliments servis.

Les conditions détaillées au paragraphe 7.1 s'appliquent pour la prestation Hé Hop.

14.4.2 Qualité uniforme de la prestation journalière

Le prestataire veillera à offrir chaque jour et pour chaque composant du menu, une prestation de qualité uniforme notamment quant à :

- la qualité régulière des ingrédients entrant dans la composition des aliments,
- leur cuisson,
- leur mode de préparation.

14.4.3 Spécifications qualitatives générales des produits entrant dans la confection des repas

Les textes suivants en vigueur à ce jour (liste non exhaustive) :

- Les règlements communautaires (CE) N°852/2004 et N° 853/2004 fixant entre autre les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- La circulaire N° 2001-118 du 25 juin 2001 ;
- L'Arrêté du 8 juin 2006 (modifié le 26/11/2010) relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Le prestataire devra se conformer pour l'ensemble des produits pour lesquels elles existent et notamment ceux décrits dans les prescriptions de chaque catégorie de produits, à la réglementation en vigueur et à ses évolutions ;
- La LOI de modernisation de l'agriculture et de la pêche n° 2010-874 du 27 juillet 2010 titre premier : définir et mettre en œuvre une politique publique de l'alimentation ;

- Les objectifs nutritionnels du PNNS (Programme National Nutrition Santé).

Et toute réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires.

14.4.4 Qualité du pain

Les conditions détaillées au paragraphe 7.14 s'appliquent.

14.5 Organisation des commandes et des livraisons

14.5.1 Les commandes des repas

La commande prévisionnelle est transmise au titulaire 10 jours ouvrés avant la semaine de la consommation. Elle sera transmise via l'outil de commande du titulaire.

La commande réelle de repas est une commande hebdomadaire pour une livraison journalière.

La commande prévisionnelle et la commande réelle font apparaître le nombre de repas servant tous types d'aliments et végétariens, le nombre de pique-niques servant tous types d'aliments et végétariens.

S'il n'y a pas de changement dans les 48 heures qui précèdent la commande, le réel équivaut au prévisionnel.

14.5.2 La livraison des repas

Les lieux de livraison

Petites vacances scolaires :

Les repas des 10 centres Hé Hop sont pris et donc livrés au sein des restaurants scolaires des établissements scolaires d'accueil.

Centre Hé Hop voir annexe 1 pour les adresses	Lieu de prise des repas
CORNIER 23 Rue Jacquard 69004 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joseph Cornier
ALIX 57 Cours Charlemagne 69002 Lyon	Restaurant de l'école maternelle Alix
CHARIAL 31 rue Antoine Charial 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Antoine Charial
MASSET 60 Rue Gorge de Loup 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joannes Masset
RACINE 6-12 rue Crillon 69006 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Jean Racine
NOVE JOSSERAND 7-11 Passage Roger Bréchan 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Nové Josserand
HERITIER 3 rue Georges Sand 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Françoise Héritier

VEIL 20 Rue de la Fraternité 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Simone Veil
BORDAS 14 bis Rue de Champagneux 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Marie Bordas
LES BLEUETS 216 rue Marcel Cerdan square Averroes 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école des Bleuets

Selon les travaux ou indisponibilité d'un lieu de restauration, le service se réserve le droit de changer de site.

Vacances d'été :

Les repas des 11 sites Hé Hop sont pris soit dans les restaurants scolaires des établissements scolaires d'accueil, soit dans des structures montées ponctuellement en extérieur (chapiteau, tente).

Centre Hé Hop voir annexe 1 pour les adresses	Lieu de prise des repas
CORNIER 23 Rue Jacquard 69004 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joseph Cornier
ALIX 57 Cours Charlemagne 69002 Lyon	Restaurant de l'école maternelle Alix
DAUBIE 45 Rue Victorien Sardou 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Julie Victoire Daubié
MASSET 60 Rue Gorge de Loup 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Joannes Masset
RACINE 6-12 rue Crillon 69006 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Jean Racine
NOVE JOSSERAND 7-11 Passage Roger Bréchan 69003 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Nové Josserand
HERITIER 3 rue Georges Sand 69007 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Françoise Héritier
VEIL 20 Rue de la Fraternité 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Simone Veil
BORDAS 14 bis Rue de Champagneux 69008 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Marie Bordas
LES GERANIUMS 570 Rue de Beer-Sheva 69009 Lyon	Restaurant scolaire de l'école des Géroaniums
BUISSON 15 Rue de la Favorite 69005 Lyon	Restaurant scolaire de l'école Ferdinand Buisson

MIRIBEL ADOS Parc de Miribel Jonage, chemin de la Bletta 69120 VAULX EN VELIN	Sur site en plein air
---	-----------------------

Selon les travaux ou indisponibilité d'un lieu de restauration, le service se réserve le droit de changer de site.

Les horaires de livraison

La livraison des repas et du pain doit avoir lieu le matin de la consommation du repas, entre 8h30 et 10h00 au plus tard.

La livraison des repas froids itinérants **l'été** est réalisée la veille des accueils, ce qui entraîne une double livraison le lundi (pour le lundi et le mardi).

La livraison des repas froids itinérants **d'hiver** s'effectuera sur un site unique, regroupant toutes les demandes du jour. Elle aura lieu impérativement à 8 heures.

Pour la bonne organisation du service, le prestataire devra respecter précisément ces horaires de livraison.

Sur place, un contrôle de la livraison sera effectué par un réceptionnaire. Celui-ci vérifiera la conformité des produits livrés, ainsi que la température des produits avant d'accepter la livraison.

Les bons de livraison

Pour chaque « commande des repas », le prestataire devra éditer un bon de livraison en deux exemplaires qui seront remis à l'ACM lors de la livraison.

Les Bons de Livraison (BL) feront obligatoirement faire apparaître les mentions suivantes :

- Nom de l'exploitant ;
- nom et adresse du centre Hé Hop ;
- date de livraison ;
- jour de consommation ;
- les différents aliments composant le menu (et pour chaque service de viande bovine l'origine de la viande bovine précisera pays de naissance, pays d'élevage et pays d'abattage) ;
- le nombre de barquettes livrées par produits et par tranche d'âge (3-11 ans, 12-16 ans) avec précision du nombre de portions par barquette ;
- le nombre total de repas livrés ;
- le rappel du nombre de repas commandés ;
- toute information utile à la remise en température, à la présentation ou au service des aliments ;
- la signature du réceptionnaire apposée après contrôle ;
- la signature du livreur.

De plus ils devront comprendre les rubriques suivantes destinés aux contrôles de la livraison et remplis contradictoirement entre l'agent Ville de Lyon et le chauffeur du prestataire :

- La date de réception ;
- L'heure de réception ;
- La température à cœur de l'aliment mesurée à réception ;
- Le nom de l'aliment testé.

Vérification et conditions d'acceptation des prestations

a) Les critères pouvant justifier d'un refus

- La Température : devra être supérieure à 0°C et inférieure ou égale 4°C (température cible est comprise entre 0 et 3°C cependant une tolérance est acceptée jusqu'à 4°C). La mesure de la température est effectuée avec la sonde étalonnée fournie par le titulaire et aura lieu dès réception de la livraison en présence du chauffeur livreur, celui pouvant présenter des observations le cas échéant :
 - Pour les livraisons le matin du jour de la consommation : dans une barquette 6 ou 8 parts d'un aliment à réchauffer.

Modalités de mesure de la température : Après avoir désinfecté le film de la barquette et la sonde, l'agent municipal pique la sonde dans l'aliment sur 3 ou 4cm en perçant le film mais sans toucher les parois de la barquette. Lorsque la température se stabilise, elle est lue conjointement par l'agent municipal et le livreur du prestataire et notée sur les deux exemplaires du Bon de Livraison.

Le titulaire est déjà informé qu'au-delà de 4°C et/ou au-dessous de 0°C, la totalité de la livraison pourra être refusée. Le chauffeur livreur devra alors la reprendre. Toutefois, afin d'éviter le gaspillage la livraison pourra être acceptée partiellement dans le respect de la sécurité alimentaire : les aliments appertisés, les biscuits secs emballés et les fruits pourront être conservés.

- Les DLC ou DDM : ne devront pas être dépassées au jour de la consommation.
- L'heure de livraison : peut justifier un refus partiel ou total lorsqu'elle ne permet pas de servir le repas en temps et en heure.

b) Autres critères :

- Les conditionnements devront être sains, ne présenter aucune altération telle que fuite, gonflement, cabossage. Ils ne devront pas être salis. Les éléments de transport (caisses, rollers,...) devront être propres ;
- L'étiquetage (ex : nombre de portions, programme et conditions de remise en température, etc.) autre que date de fabrication et DLC ou DDM ;
- La nature des aliments livrés ;
- La quantité en nombre de portions des aliments livrés ;
- Le conditionnement et état des fruits ;
- La cohérence des dénominations entre le menu, le BL et l'étiquetage des plats.

L'agent municipal note sur le bon de livraison toutes les mentions nécessaires en cas de livraison inexacte, incomplète ou de qualité défectueuse.

Le directeur du centre communiquera toute anomalie de livraison par téléphone au titulaire dans l'heure et confirmera par mail afin d'en assurer la traçabilité.

Le titulaire devra faire procéder:

- à la reprise de l'excédent fourni,
- ou au complément de livraison,
- ou au remplacement des aliments défectueux.

Et ce au plus tard le jour de la consommation avant 10h45.

En cas d'anomalie découverte tardivement ou d'impossibilité pour le titulaire à re-livrer à temps, le directeur du centre sera habilité à utiliser une partie équivalente d'un ou de plusieurs éléments du menu secours.

14.5.3 Organisation des livraisons

Les livraisons doivent garantir la bonne qualité hygiénique des aliments livrés conformément à la réglementation en vigueur.

Lors de la tournée, le titulaire sera particulièrement attentif à la maîtrise des élévations de température.

Les véhicules de livraisons seront équipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures. Les données enregistrées devront être tenues à disposition de la Ville de Lyon.

14.5.4 Prélèvement de corps étrangers dans les aliments

Si l'établissement découvre un corps étranger dans les aliments, la Direction des Sports en avise le prestataire.

Celui-ci devra communiquer par écrit, et le plus rapidement possible à la Ville de Lyon :

- des explications précises sur la présence de corps étrangers,
- les mesures prises pour que l'incident ne se renouvelle pas.

14.5.5 Procédure d'urgence

Le prestataire et la Ville de Lyon devront mettre au point une «procédure d'urgence» si un aliment devait être retiré de la consommation et ce, dans un délai très court et proche de la consommation. En cas de suspicion de TIAC se référer à l'article 11.3.

Il s'agira de répondre aux cas de figure où :

- il a été établi que des denrées sont impropres à la consommation,
- il existe des présomptions sérieuses quant à leur qualité hygiénique insuffisante.

La Ville de Lyon d'une part et le prestataire d'autre part seront habilités à déclencher cette procédure d'urgence. La décision pourra être prise conjointement ou non en cas de désaccord. Dans ce dernier cas, la décision finale appartiendra alors à la ville de Lyon.

Compte-tenu du caractère d'urgence de cette opération, les aliments retirés seront remplacés par un ou plusieurs éléments de menu de secours, afin que les enfants soient le moins lésés possible.

14.6 Contrôles de la prestation en cours d'exécution

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

Ces contrôles en cours d'exécution portent notamment sur le respect des spécifications :

- en matière d'hygiène et de traçabilité,
- nutritionnelles et organoleptiques,
- qualitatives,
- quantitatives.

Les contrôles sont effectués soit par la Ville de Lyon ou par toute personne ou organisme qu'elle aura mandaté à cet effet.

Afin que ce contrôle en cours d'exécution puisse s'exercer pleinement en ce qui concerne les quantités, caractéristiques et qualités des denrées achetées par le prestataire pour l'exécution de ce marché, la Ville de Lyon se réserve notamment la possibilité, aussi souvent qu'elle le jugera.

14.7 Continuité du service public

Le titulaire de l'accord-cadre devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer – quelle que soit la situation - la continuité du service public de l'offre Hé Hop.

15 Annexes

Annexe 1 : Liste descriptive des restaurants scolaires

Annexe 2 : Fréquences particulières annuelles

Annexe 3 : Répartition sectorisée des restaurants scolaires

Annexe 4 : Calendrier des légumes et fruits de saison en territoire lyonnais

Annexe 5 : Approvisionnement direct

Annexe 6 : Extrait de la Charte de bonnes pratiques Etica - association Welfarm

Annexe 7 : Liste des additifs peu recommandé – association UFC Que Choisir