



Ville de Marseille

**Direction Générale Adjointe des Petites Marseillaises
et des Petits Marseillais**

**Direction de l'Éducation
Pôle Restauration Scolaire**

CCTP

**PRESTATIONS DE RESTAURATION SCOLAIRE DU
1^{ER} DEGRÉ – LOT 2**

Numéro de la consultation : 24_1786

Procédure de passation : Procédure adaptée

SOMMAIRE

Article 1 -	CONTEXTE ET OBJECTIFS	6
1.1	Contexte	6
1.2	Objectifs de la Ville	7
1.2.1	La performance environnementale.....	7
1.2.2	La qualité des prestations.....	7
1.2.3	La cohérence des moyens humains et techniques mis en place avec le projet de restauration de la Ville	8
1.3	Synthèse du CCTP.....	9
1.4	Répartition des missions.....	11
1.5	Données chiffrées	12
1.5.1	Nombre de sites	12
1.5.2	Nombre de repas	12
Article 2 -	DÉVELOPPEMENT DURABLE.....	14
2.1	Alimentation durable.....	14
2.1.1	Généralités et enjeux.....	14
2.1.2	Produits durables.....	14
2.1.3	Modes d’approvisionnement.....	16
2.1.4	Label ECOCERT	19
2.2	Gaspillage alimentaire	19
2.2.1	Objectifs.....	19
2.2.2	Démarche sur la cuisine centrale	20
2.2.3	Démarche sur les satellites	20
2.2.4	Dons des prestations non consommées	20
2.3	Gestion des déchets	21
2.3.1	Cuisine centrale.....	21
2.3.2	Satellites.....	21
2.4	Conditionnement des repas.....	21
2.4.1	Principe	21
2.4.2	Modalités de mise en œuvre	22
2.5	Perturbateurs endocriniens	23
2.6	Installations et actions écologiques sur la cuisine centrale.....	23
Article 3 -	STRUCTURATION DE L’OFFRE DE RESTAURATION ET VALIDATION DES	
MENUS	24	
3.1	Structuration des menus	24
3.1.1	Structuration des déjeuners	24
3.1.2	Structuration des pique-niques.....	25
3.1.3	Structuration des goûters.....	25
3.1.4	Structuration des petits-déjeuners enfants.....	26
3.1.5	Structuration des paniers denrées enfants	26
3.2	Menus végétariens.....	27

3.3	Gestion des alternatives.....	28
3.4	Gestion des régimes et allergies alimentaires	28
3.5	Gestion des grammages.....	29
3.6	Variétés et innovations culinaires	30
3.7	Mise en œuvre du programme d’animations et de repas thématiques	30
3.7.1	Repas thématiques	30
3.7.2	Animations et ateliers pédagogiques sur site	31
3.7.3	Visites	31
3.8	Validation des menus par la Ville	32
3.8.1	Processus de validation des menus	32
3.8.2	Processus de tests de recettes	33
3.8.3	Modification des menus validés.....	33
Article 4 -	QUALITÉ DES DENRÉES.....	34
4.1	Généralités et enjeux	34
4.2	Qualité nutritionnelle.....	34
4.3	Gammes des produits et mode de production.....	35
4.3.1	Gammes des produits.....	35
4.3.2	Produits ultra transformés et transformés	35
4.3.3	Mode de production	36
4.4	Spécifications par produit.....	37
4.4.1	Fruits et légumes	37
4.4.2	Féculents	38
4.4.3	Légumineuses	38
4.4.4	Prescriptions relatives aux viandes de bœuf, de veau, d’agneau et de porc	38
4.4.5	Viandes de bœuf	38
4.4.6	Viande de veau.....	39
4.4.7	Viande d’agneau	39
4.4.8	Viande de porc.....	39
4.4.9	Viande de volaille	39
4.4.10	Charcuteries	40
4.4.11	Poissons et produits de la pêche.....	40
4.4.12	Ovo-produits (œufs et omelettes).....	40
4.4.13	Sauces	40
4.4.14	Fromages et produits laitiers.....	41
4.4.15	Pâtisseries	41
4.4.16	Pain	41
Article 5 -	ORGANISATION DE LA CUISINE CENTRALE DU TITULAIRE.....	42
5.1	Process de production des repas	42
5.2	Moyens humains	43
5.2.1	Principe général	43
5.2.2	Formation du personnel	43
5.2.3	Suivi médical du personnel.....	44
5.2.4	Tenues de travail du personnel	44

5.3	Hygiène et sécurité	44
5.3.1	Mise en œuvre des procédures réglementaires.....	44
5.3.2	Protocole bactériologique	45
5.3.3	Gestion des crises.....	45
5.4	Continuité du service public	46
5.4.1	Production et livraison de repas	46
5.4.2	Menus SOS	46
5.4.3	Remplacement des personnels	46
Article 6 -	ORGANISATION DES COMMANDES ET DES LIVRAISONS DES	
PRESTATIONS	47	
6.1	Commande des prestations	47
6.1.1	Commande des déjeuners	47
6.1.2	Commande des pique-niques	48
6.1.3	Commande des petits-déjeuners et des goûters enfants	48
6.1.4	Commande des paniers animations enfants	48
6.1.5	Gestion des grèves	48
6.2	Livraison des prestations	48
Article 7 -	GESTION DES SATELLITES	52
7.1	Limites de responsabilités	52
7.2	Préparation et service des repas sur les sites	52
7.3	Fourniture de prestations par le titulaire	53
7.3.1	Consommables.....	53
7.3.2	Produits d'entretien.....	53
7.3.3	Thermosondes.....	54
7.3.4	Équipements de protection individuels	54
7.3.5	Petit matériel d'exploitation.....	55
7.4	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	55
7.4.1	Gestion des repas témoins.....	55
7.4.2	Mise en œuvre du protocole bactériologique	55
Article 8 -	COMMUNICATION ET SUIVI DE LA SATISFACTION	56
8.1	Communication des menus.....	56
8.2	Transparence sur la qualité des denrées.....	57
8.3	Communication des allergènes.....	59
8.4	Communication avec la Ville	60
8.5	Démarche de suivi de la satisfaction des convives.....	60
8.6	Publicité de marques commerciales	61
Article 9 -	DISPOSITIF DE SUIVI ET DE PILOTAGE	62
9.1	Les instances de validation des menus	62
9.2	Les instances de suivi du marché	62
9.2.1	La réunion trimestrielle de suivi	62
9.2.2	La réunion de bilan annuel.....	64
9.3	La commission des « filières de demain ».....	65
Article 10 -	ANNEXES.....	67

10.1.1	Annexe n°1 : liste des sites	67
10.1.2	Annexe n°2 : nombre moyen de repas par site.....	67
10.1.3	Annexe n°3 : charte Fairtile	67
10.1.4	Annexe n°4 : projet agri-alimentaire Marseille.....	67
10.1.5	Annexe n°5 : charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens	67
10.1.6	Annexe n°6 : plans alimentaires (enfants et adultes)	67
10.1.7	Annexe n°7 : exemple d’animations réalisées	67
10.1.8	Annexe n°8 : statistiques repas standard / sans viande / variante	67
10.1.9	Annexe n°9 : dossiers de demande de repas en cas d’allergie	67
10.1.10	Annexe n°10 : statistiques de répartition des PAI.....	67
10.1.11	Annexe n°11 : cahier de grammages.....	67

Article 1 - CONTEXTE ET OBJECTIFS

1.1 Contexte

La Ville de Marseille (ci-après Ville) a confié, par voie de délégation de service public, la gestion et l'exploitation du service public de la restauration scolaire des écoles publiques du 1er degré pour l'ensemble des restaurants scolaires de la Ville de Marseille, du 1er au 16ème arrondissement.

Le contrat, conclu le 12 août 2018 pour une durée de sept ans, arrive à échéance le 11 août 2025.

Le périmètre délégué est actuellement étendu : exploitation de la cuisine centrale de Pont de Vivaux - 13010 (propriété de la Ville), production et livraison des repas, facturation et encaissement des repas auprès des familles. Le service dans les 320 restaurants scolaires est assuré en régie par du personnel municipal.

La Ville est résolument engagée dans la promotion de l'alimentation durable, notamment dans ses restaurants scolaires du premier degré, dont elle a la responsabilité. La Ville s'engage dans une démarche inédite à cette échelle, afin de devenir un acteur majeur et structurant de l'amélioration de la qualité de la prestation.

Dans cette perspective, trois ateliers de concertation préalable ont été organisés en novembre 2022, février et novembre 2023, réunissant la communauté éducative, les élus et les acteurs locaux pour échanger sur un nouveau modèle de restauration. Les participants ont ainsi pu contribuer activement en exposant leurs avis et leurs attentes en matière de politique publique de restauration scolaire.

La Ville est de fait en cours de transition vers un nouveau modèle de restauration, les « cantines marseillaises de demain », avec des enjeux importants concernant le développement du territoire, ainsi qu'une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé des petites Marseillaises et des petits Marseillais.

La démarche repose, à compter de 2025, sur les principes suivants :

- La reprise en régie de nombreuses missions telles que la facturation et l'encaissement des familles, la maintenance des équipements des satellites, le suivi qualité des satellites, les animations et l'équipement informatique des restaurants scolaires ;
- Le lancement d'une procédure de marché public structuré en trois lots :

Lot 1	Lot 2	Lot 3
Production des repas depuis la cuisine centrale de Pont de Vivaux mise à disposition par la Ville	Production des repas depuis la cuisine centrale du titulaire (hors PAI produit par la cuisine centrale de Pont de Vivaux) – secteur géographique 1	Production des repas depuis la cuisine centrale du titulaire (hors PAI produit par la cuisine centrale de Pont de Vivaux) – secteur géographique 2

Le présent document concerne le LOT 2.

1.2 Objectifs de la Ville

Cette nouvelle approche vise à améliorer significativement la qualité gustative des repas servis aux enfants, par des objectifs ambitieux développés ci-après, et à mettre en valeur les savoir-faire et techniques culinaires.

Le titulaire doit construire sa démarche en écho à cette nouvelle ambition de la Ville.

1.2.1 La performance environnementale

Le marché s'inscrit dans le cadre de la démarche de développement durable de la Ville sur l'ensemble des volets de la restauration. Le titulaire prendra systématiquement en compte la dimension alimentation durable, c'est-à-dire sociale, économique et environnementale (Responsabilité Sociétale des Organisations), dans l'exécution de sa prestation de façon à l'optimiser au mieux en fonction des différentes contraintes. Il sera notamment vigilant à l'impact carbone de sa chaîne d'approvisionnement, de production et de livraison.

Dans ce cadre, les engagements du titulaire doivent répondre aux objectifs de la Ville s'agissant :

- d'une alimentation durable ambitieuse : le seuil minimum de 50% de produits issus de l'agriculture biologique pourra évoluer jusqu'à un taux de 60%.
- d'une politique d'approvisionnement équitable et écologique : cet engagement s'entend sur la question de la rémunération des agriculteurs, celle de la transition écologique et de l'accompagnement des filières alimentaires.
- de la saisonnalité des produits : le respect des saisons est un pré-requis dans la politique d'approvisionnement des denrées.
- d'un mode de conditionnement durable : la suppression des contenants en plastique est un pré-requis.
- de la lutte contre le gaspillage alimentaire : la démarche est à réfléchir sur l'ensemble de la chaîne, de la construction des menus jusqu'à la gestion des déchets.
- de la transparence sur les denrées : les modalités de reporting sont à mettre en cohérence avec les moyens de contrôle dont la Ville se dote pour une totale sincérité vis-à-vis des consommateurs.

1.2.2 La qualité des prestations

La qualité dans l'assiette est une composante majeure du projet de restauration de la Ville de Marseille. A ce titre, la Ville souhaite mettre l'accent sur les savoir-faire techniques et culinaires des professionnels de cuisine.

Le mode de production des repas constitue un point d'attention pour la Ville, au regard des ambitions du nouveau marché :

- priorisation des préparations à partir de produits frais et bruts.
- priorisation des prestations cuisinées sur l'outil de production du titulaire.
- limitation des produits ultra-transformés.

Par ailleurs, la Ville souhaite poursuivre la démarche d'ores et déjà initiée concernant :

- le développement du végétarien dans les assiettes par une hausse du nombre de repas végétariens par semaine.
- l'équité pour les enfants par la gestion des alternatives (sans viande, sans porc) et des régimes alimentaires.
- l'éducation des enfants par l'organisation d'ateliers et de rencontres avec des producteurs.

1.2.3 La cohérence des moyens humains et techniques mis en place avec le projet de restauration de la Ville

Les engagements qualitatifs du titulaire se doivent d'être accompagnés par la mise en œuvre de moyens adaptés.

Ces moyens concernent notamment :

- les ressources humaines : l'équipe affectée sur la cuisine centrale du titulaire doit être suffisamment dimensionnée, compétente et formée aux nouveaux savoir-faire culinaires imposés par l'optimisation des produits frais et bruts.
- les équipements : la cuisine centrale du titulaire doit permettre les nouveaux marqueurs attendus sur l'optimisation des préparations sur place, tant sur ses espaces que sur ses équipements.

1.3 Synthèse du CCTP

DATE DE DEMARRAGE	- 12 août 2025
DUREE	- 4 ans - période ferme de 3 ans jusqu'au 11 août 2028 puis marché renouvelable une fois pour une période supplémentaire d'une année
TYPLOGIE DE CONVIVES	- Enfants de maternelles - Enfants d'élémentaires - Adultes encadrants
TYPLOGIE DE PRESTATIONS	- Déjeuner - Pique-nique - Plateau-repas allergique - Panier animation - Goûter, si besoin - Petit-déjeuner, si besoin
NOMBRE DE SITES DESSERVIS	- 20 sites
MODE DE PRODUCTION DES REPAS	- Liaison froide - Cuisine centrale du titulaire
LIVRAISON DES REPAS	- Jour J entre 6 heures 30 et 9 heures
STRUCTURATION DES DEJEUNERS	- 4 et 5 composantes (hors pain) - Alternative sans viande - Variante sans porc [plan alimentaire imposé par la Ville]
STRUCTURATION DES PIQUE-NIQUES	- 5 composantes (hors pain) - Alternative sans viande - Variante sans porc
STRUCTURATION DES GOUTERS	- 2 composantes
STRUCTURATION DES PETITS-DEJEUNERS	- 3 composantes
MARQUEURS DURABLES	- Alimentation durable : 3 seuils (en valeur d'achats) □ 50% de produits bio □ 55% de produits bio

	□ 60% de produits bio - Circuits courts : 30% (en valeur d'achats) - 1,5 repas végétarien hebdomadaire pour tous - Conditionnement : contenants réutilisables et inertes. - Don des prestations de la cuisine centrale non consommées à des associations
COMMANDE DES REPAS	- Commande prévisionnelle en J-10 ouvrés - Commande définitive en J-2 avant 10 heures ouvrés - Dispositifs dérogatoires : Jusqu'au 1^{er} jour des vacances scolaires d'hiver 2025 avec un réajustement en J Dispositif en cas de grève : commande définitive en J-1 ouvrés avant 11 heures.
PRESTATIONS ACCESSOIRES, NON INCLUSES DANS LE PRIX DU REPAS	- Poubelles de tri - Balances - Chariots mixtes tri et débarrassage - Petit matériel d'exploitation

1.4 Répartition des missions

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-après et détaillées dans chacun des articles ci-après.

MISSIONS	VILLE	TITULAIRE
Construction et structuration des menus		
Élaboration des projets de menus sur la base des exigences de structuration de la Ville		☒
Validation des menus dans les instances mises en place par la Ville	☒	

Production des repas		
Structuration des filières d'approvisionnements	☒ Commission « filières de demain »	☒
Approvisionnement en denrées en fonction des exigences qualitatives de la Ville		☒
Production des repas depuis la cuisine centrale du titulaire		☒
Prise en charge des processus réglementaires en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire sur la cuisine centrale du titulaire		☒
Mise en œuvre des moyens permettant d'assurer la continuité du service public		☒

Gestion technique de la cuisine centrale du titulaire		
Nettoyage des locaux de restauration		☒
Maintenance des équipements		☒
Renouvellement des équipements		☒
Travaux et investissements		☒
Prise en charge des fluides		☒
Collecte et valorisation des déchets		☒

Taxes		
Prise en charge des taxes liées à l'exploitation de la cuisine centrale (CFE, CVAE, ...)		☒

Conditionnement des repas		
Mise en conditionnement des repas pour livraison en liaison froide		☒
Affectation des moyens matériels nécessaires au conditionnement des repas		☒

Livraison des repas		
Mise en place des moyens matériels et humains nécessaires à la livraison		☒
Transport et livraison des repas dans les		☒

MISSIONS	VILLE	TITULAIRE
points de distribution de la Ville		
Collecte des repas de régimes et allergiques produits sur la cuisine centrale de Pont de Vivaux pour livraison sur les sites intégrés au marché		☒
Réception des repas sur les sites	☒	
Contrôles à réception	☒	☒

Gestion des satellites et du service des repas		
Remise en température des repas et préparations sur satellite	☒	
Nettoyage de la vaisselle	☒	
Nettoyage des locaux de restauration	☒	
Fourniture des produits d'entretien pour les satellites (hors salles de restaurant)		☒
Maintenance des équipements	☒	
Renouvellement des équipements	☒	
Renouvellement de la dotation initiale en petit matériel d'exploitation		☒
Renouvellement des mobiliers des restaurants	☒	
Travaux de gros œuvre	☒	
Travaux de second œuvre	☒	
Prise en charge des fluides	☒	
Dotation en poubelles / chariot de tri et le cas échéant balances		☒
Collecte et valorisation des bio déchets	☒	
Mise en place des plans de maîtrise sanitaire	☒	
Réalisation des contrôles bactériologiques	☒	
Formation des personnels des satellites	☒	
Mise en place des animations	☒	☒
Mise en place de la signalétique	☒	

Gestion de la relation aux usagers		
Inscription au service	☒	
Annulation / réservation du repas	☒	
Facturation, encaissement et recouvrement auprès des usagers	☒	

1.5 Données chiffrées

1.5.1 Nombre de sites

La liste des satellites concernés est présentée en annexe n°1.

Le périmètre géographique desservi par le titulaire peut être modifié, le cas échéant, pour la 4ème année d'exécution du marché, en fonction de l'évolution du schéma de restauration de la Ville.

1.5.2 Nombre de repas

Les effectifs moyens par site et par typologie de convives sur les jours scolaires sont présentés en annexe n°2 (données à titre indicatif).

La base contractuelle sur laquelle le titulaire construit son modèle économique s'établit à 3 000 repas par jour (repas s'entend : déjeuner maternelles, déjeuner élémentaires, déjeuner adultes encadrants, y compris déjeuner allergique).

Article 2 - DÉVELOPPEMENT DURABLE

La restauration scolaire constitue un lieu privilégié pour appréhender les enjeux d'une alimentation saine et de qualité. La qualité des repas proposés a un impact significatif sur la santé et les habitudes alimentaires des enfants, tout en contribuant à réduire les inégalités.

A cette fin, la Ville souhaite avant tout proposer une cuisine qualitative et durable : privilégier la "cuisine sur place" (sur le lieu de production), à partir de produits bruts et limiter le recours aux préparations industrielles constituent la priorité de la collectivité. La Ville souhaite également être un lieu d'apprentissage à travers des repas cuisinés, mettant en avant la saisonnalité, la variété des productions, la compréhension du système alimentaire.

Il convient de préciser que toute nouvelle réglementation en matière de restauration scolaire et de santé publique devra être prise en compte tout au long du marché, toute évolution impactant le modèle économique du titulaire étant traitée dans le cadre de la clause de réexamen intégrée au CCAP.

2.1 Alimentation durable

2.1.1 Généralités et enjeux

La Ville poursuit son engagement en faveur du développement durable dans ses trois dimensions environnementale, sociale et éthique. Aussi, la Ville porte une vigilance particulière à :

- l'impact carbone de la chaîne d'approvisionnement, de production et de livraison ;
- la justice alimentaire : le respect de la saisonnalité, la variété des productions, la compréhension du système alimentaire et de sa géographie, la juste rémunération des agriculteurs ;
- la transition écologique et l'accompagnement des filières.

Véritable levier pour promouvoir une approche globale et durable de la production alimentaire, de la distribution et de la consommation ; la restauration scolaire de la Ville souhaite contribuer à la structuration de filières responsables et éthiques pour permettre aux producteurs de pérenniser leurs activités. Cette démarche contribue ainsi à un système agro-alimentaire plus équilibré, responsable, et respectueux de l'environnement.

Dans ce cadre, le titulaire prend systématiquement en compte cette dimension « alimentation durable » dès son offre et sur toute la durée de sa prestation.

2.1.2 Produits durables

La Ville inscrit pleinement le marché dans le cadre des lois suivantes :

- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi Egalim) ;
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi Climat et Résilience).

Les exigences de la Ville portent sur la mise en œuvre d'un approvisionnement durable des denrées, avec l'atteinte des objectifs minima suivants :

	En valeur d'achat des approvisionnements
Produits issus de l'agriculture biologique	Seuil 1 : 50% Seuil 2 : 55% Seuil 3 : 60%

La Ville fixe une obligation d'intégrer dès le début du marché dans les menus des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique à hauteur de 50% minimum et de s'engager dans une démarche de progrès, toujours dans une logique de respect des grands principes du développement durable.

Les prix unitaires des déjeuners, des petits-déjeuners, des goûters et des pique-niques sont déclinés en fonction de ces trois seuils, étant entendu que les principes suivants sont à respecter par le titulaire :

- le taux d'alimentation durable s'apprécie sur une année scolaire et s'appuie sur les données d'approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des prestations sus-visées (les modalités de pilotage sont précisées à l'article 9) ;
- le titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique ;
- le pain est intégré au décompte ;
- le seuil applicable dès la rentrée scolaire 2025/2026 est le seuil à 50% minimum de produits issus de l'agriculture biologique ;
- la Ville informe le titulaire minimum 6 mois avant de la mise en œuvre du seuil 2 ou du seuil 3 en cours d'exécution du marché ;

Les produits biologiques

Les approvisionnements s'inscrivent dans le règlement européen (UE) 2018/848 précisant l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques, complété par l'arrêté du 9 décembre 2019 du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique.

Les attentes de la Ville dès le démarrage de la prestation sont les suivantes :

- les produits bénéficiant de la mention « en conversion vers l'agriculture biologique » sont acceptés, avec indication de la date précise et du planning de conversion ;
- les produits issus de l'agriculture biologique cultivés sous serres chauffées ne sont pas tolérés ;
- la Ville est attentive aux démarches de structuration et d'accompagnement des producteurs vers la conversion biologique ;
- le taux de produits issus de la production biologique fait l'objet d'un suivi mensuel.

Les produits ayant des signes officiels de qualité (hors AB)

Le titulaire a par ailleurs la possibilité d'intégrer dans son offre, sans que cela ne constitue une exigence minimale, des marqueurs durables supplémentaires par rapport aux trois seuils susvisés ; dans ce cadre, les produits entrant dans le décompte réalisé par le titulaire sont les suivants :

- produits bénéficiant des signes officiels de qualité et/ou d'origine suivants : Label

Rouge, Appellation d'origine (AOP / AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG),

- produits « fermiers » ou « produits de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production,
- produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- produits issus de la pêche affichant l'écocertification pêche durable,
- produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d'Outre-Mer),
- produits issus du commerce équitable,

Le titulaire reste en veille sur l'évolution de la réglementation en vigueur s'agissant des marqueurs de qualité intégrés au décompte Egalim.

Le titulaire respecte par ailleurs, et ce dès le démarrage du marché, l'obligation de proposer, en valeur d'achats des approvisionnements des produits concernés, a minima 60% de viandes et poissons de qualité et durables (en conformité avec l'article 257 de la Loi Climat & Résilience).

	En valeur d'achat des approvisionnements des viandes et poissons
Viandes et poissons durables(*)	Seuil minimum : 60%

(*) au sens des labels identifiés ci-dessus.

Les familles de produits concernés sont : les viandes bovines, porcines, ovines et de volailles, les produits de la pêche.

Le taux de viandes et poissons durables s'apprécie sur une année scolaire et s'appuie sur les données d'approvisionnement en viandes et poissons nécessaires à la confection des prestations sus-visées. Les viandes et produits de la pêche durable entrant dans le décompte de l'objectif de 60 % de viandes et poissons durables entrent également dans le décompte de l'objectif de 50 % de produits biologiques s'appliquant à l'ensemble des familles de produits entrant dans la composition des repas.

Les produits issus du commerce équitable

La Ville est signataire de l'initiative Faritile, pour une commande publique équitable et s'investit dans une démarche éthique, sociale et sociétale (voir annexe n°3). Aussi, le titulaire propose dans son offre de menus des produits équitables.

2.1.3 Modes d'approvisionnement

La Ville est attentive aux propositions permettant la fourniture en matières premières agricoles et produits alimentaires alliant le plus possible la qualité de la production dite « biologique », celle relative aux signes de qualité, la part maximale de produits frais et les relations commerciales directes entre la cuisine centrale et les producteurs-agriculteurs. La Ville privilégie le service de produits frais, bruts, de saison, permettant de réduire l'impact environnemental de la restauration, tout en améliorant la qualité gustative et nutritionnelle des repas.

La Ville exige du titulaire une démarche d'approvisionnement en denrées basée sur les critères suivants :

- performances en matière de protection de l'environnement pour les approvisionnements en denrée : contribution au développement d'une agriculture durable et de qualité ;
- performances en matière de développement d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture : enjeux qualitatifs (produits frais), sociaux et économiques.

S'agissant des performances en matière de protection de l'environnement pour les approvisionnements en denrées, la Ville précise ci-après ses attentes.

Le titulaire respecte les calendriers de saisonnalité des fruits et légumes de l'Interprofession des Fruits et Légumes frais (INTERFEL) - Région PACA et départements limitrophes, et ses engagements en termes de nombre de services projetés par type de légumes et de fruits sur l'année scolaire. Le délai entre la récolte et la livraison des légumes et fruits frais de saison doit être le plus court possible pour garantir la fraîcheur du produit. En tout état de cause, les fruits et légumes frais, quelles que soient leurs caractéristiques, sont nécessairement de saison.

S'agissant spécifiquement des fruits, la Ville n'impose pas l'identification des fruits servis en desserts lors de la transmission des menus (la mention "fruit " est suffisante), et ce afin de faciliter l'approvisionnement de fruits de qualité et à maturité par le titulaire. Il est cependant exigé du titulaire de :

- transmettre à la Ville le planning prévisionnel mensuel des fruits qui seront servis sur le mois suivant, au plus tard le 15 du mois précédent ;
- transmettre sur chaque satellite le mercredi pour la semaine suivante les menus hebdomadaires précisant les fruits qui seront servis au déjeuner voire au goûter ;
- communiquer à la Ville à la fin du cycle de menus les fruits effectivement servis sur le cycle précédent afin de pouvoir juger de la variété et du respect du calendrier contractuel. Ce point est à inscrire à l'ordre du jour de la pré-commission des menus qui suit.

La Ville est très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. Au moment du contrôle à réception, si la Ville identifie des fruits non conformes (pas assez ou trop murs), le titulaire organise une livraison complémentaire avant le service et en informe immédiatement la Ville.

La Ville est attachée au bien-être animal et est vigilante sur les conditions d'élevage. 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. Les filières biologiques (cahiers des charges selon les espèces) et les labels généralistes (Label Rouge) permettent notamment le respect de critères liés au bien-être animal. Les viandes livrées doivent être issues d'animaux élevés dans le respect strict du cahier des charges qui les définissent, le cas échéant (labellisé agriculture biologique ou label rouge ou équivalent) et bénéficieront tous des tests vétérinaires selon les réglementations en vigueur.

Le titulaire s'engage dans une démarche d'approvisionnements durables, sur l'ensemble de la chaîne :

- conditionnements durables (exemple : cagettes réutilisables), et conditionnements collectifs (exemple : produits laitiers, desserts, ...) ;
- gestion raisonnable de l'eau - notamment pour certains produits très

consommateurs (exemple : salade 4ème gamme).

En termes de démarche environnementale des flux amont, la Ville est très attentive aux modalités durables de transport des denrées entre l'établissement des fournisseurs et la cuisine centrale du titulaire avec un objectif : limitation du temps de transport entre les deux sites.

S'agissant des performances en matière de développement d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture, la Ville précise ci-après ses attentes.

La Ville a pour objectif de limiter au maximum le nombre d'intermédiaires entre le producteur de denrées et la cuisine centrale. Dans ce cadre, le titulaire privilégie dans sa politique d'approvisionnement en denrées le recours aux circuits courts, définis par l'absence d'intermédiaire ou sur l'existence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur de denrées et la cuisine centrale, un intermédiaire étant constitué dès lors qu'un transfert de propriété est observé.

	En valeur d'achat des approvisionnements
Produits issus de circuits courts	Seuil minimum : 30%

La Ville a identifié par le biais d'une étude agricole, les filières en circuit court et souhaite développer les filières suivantes : l'arboriculture, les cultures légumières, céréales, légumineuses, filière viande ovine, filière viande bovine, filière viande porcine, laitages, pain.

La Ville de Marseille est signataire de la Charte des communes du PAT 13. Par ailleurs, la collectivité a délibéré en février 2024 la création d'un Projet Agri-Alimentaire Marseillais (PAAM) (voir annexe n°4). Aussi, le titulaire est encouragé à développer l'acquisition de produits agricoles et alimentaires issus des projets alimentaires territorial et/ou communal ; produits pouvant répondre aux objectifs prévus à l'article 24 de la loi EGalim.

La Ville porte une attention particulière aux moyens mis en œuvre pour favoriser les produits aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » prévue à l'article R. 2152-7 du Code de la commande publique, en ce qu'ils participent à l'atteinte « des objectifs de développement durable dans leur dimension économique, sociale et environnementale » (article L. 2111-1 du Code de la commande publique).

Afin de valoriser les producteurs, leurs produits et leurs démarches, le titulaire développe des actions pédagogiques à destination des enfants avec l'intervention de leurs producteurs ; le socle minimum à respecter par année scolaire est le suivant :

- présentation de produits pendant la pause méridienne a minima sur 4 écoles ;
- organisation de visites pédagogiques (visites à la ferme, coopératives...).

Commission « filières de demain »

Afin d'instaurer un espace de dialogue pour poursuivre ses engagements en matière d'approvisionnements plus durables, la Ville met en place une "Commission filières de demain", qui réunit a minima deux fois par an des représentants du titulaire et des partenaires.

Ces commissions ont pour objectifs :

- de valider le respect des engagements chiffrés du titulaire ;
- d'appréhender le niveau de juste rémunération des producteurs (étant entendu que la Ville n'interfère pas dans la relation commerciale entre le titulaire et ses fournisseurs) ;
- d'effectuer un bilan de la démarche de structuration des filières par la planification des productions ;
- d'identifier les projets de nouveaux partenariats et les besoins clés de structuration ;
- d'échanger sur les difficultés rencontrées par les parties prenantes.

Le fonctionnement de la commission est décrit à l'article 9.3.

2.1.4 Label ECOCERT

La Ville s'est engagée dans la démarche du label ECOCERT pour la cuisine centrale de Pont de Vivaux et les restaurants scolaires desservis (dans le cadre de l'exécution du Lot 1). Ce référentiel de contrôle a pour objectif de définir des critères exigeants permettant de garantir aux convives une cuisine de qualité, durable et engagée. Véritable outil de valorisation, ce label est également une démarche de progrès.

L'obtention par le titulaire du présent marché du label « Ecocert en cuisine », a minima de niveau 1, sur la durée du marché serait appréciée sans que cela ne constitue une exigence minimale.

2.2 Gaspillage alimentaire

Le titulaire respecte la réglementation en vigueur, et doit répondre notamment aux exigences des textes suivants :

- Loi AGECL du 10 février 2020 (article 11) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, qui précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe des objectifs de réduction.
- Décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, qui vient compléter l'ordonnance relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de la loi EGalim.
- ODD12 de l'Agenda 2030 - Établir des modes de consommation et de production durables : Gestion durable des ressources naturelles, Gaspillage alimentaire, Réduction des déchets...
- pactes nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire qui regroupent un ensemble de mesures ayant pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

Le titulaire s'engage à respecter toute nouvelle réglementation en la matière.

2.2.1 Objectifs

La Ville souhaite promouvoir une démarche commune entre ses services et le titulaire.

Les niveaux de gaspillage constatés imposent de s'engager dans un plan d'actions ambitieux visant à obtenir une réduction significative des quantités de denrées jetées sans

être consommées.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche globale : réduction des déchets et maîtrise du gaspillage alimentaire sur l'ensemble du processus de l'approvisionnement, la fabrication dans la cuisine centrale à la consommation et l'élimination dans les restaurants satellites.

2.2.2 Démarche sur la cuisine centrale

Le titulaire met en œuvre une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, prenant en compte l'ensemble de la chaîne et relevant de sa responsabilité :

- en amont de la production des repas : prise en compte du gaspillage dans les modes d'approvisionnement et dans la construction des menus (par exemple : utilisation de produits déclassés - catégorie II - ou non calibrés pour la production de potages ou de compotes).
- en phase de production des repas : prise en compte de l'appréciation et de la consommation des enfants, issus des retours des satellites, pour améliorer les recettes et vigilance sur la bonne présentation des mets, favorisant l'appétence des enfants.

La mise en place d'un outil de suivi du gaspillage alimentaire sur la cuisine centrale est souhaitée. Un bilan périodique (et a minima annuel) des diagnostics réalisés sur la cuisine centrale, précisant le poids du gaspillage alimentaire et le circuit de la valorisation (déchets évitables via don alimentaire et déchets inévitables via valorisation organique) est communiqué dans les données de reporting.

2.2.3 Démarche sur les satellites

La Ville prend en charge sur les satellites la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (suivi de la consommation quotidienne par les responsables de site, campagne de pesée, actions de sensibilisation, ...).

Le titulaire est sollicité à plusieurs niveaux :

- mise en place d'un outil de suivi de l'appréciation et de la consommation des repas (voir article 8.5).
- participation aux actions initiées par la Ville (exemples : accompagnement sur des phases de test, partenariat dans l'évolution des recettes suite aux retours du terrain). Elle nécessite la mise à disposition des ressources de l'équipe affectée sur la cuisine centrale et non de moyens techniques spécifiques.
- fourniture d'équipements de tri des déchets. La Ville se réserve la possibilité de commander auprès du titulaire deux poubelles de tri par satellite (pour les deux flux de déchets) (avec option intégrant une balance) et un chariot mixte tri et débarrassage intégrant également deux flux pour les maternelles (prévus au Bordereau des Prix Unitaires). Les poubelles de tri doivent avoir une taille adaptée aux enfants de 1er degré (hauteur environ 700 mm, contenance environ 65 litres), intégrant un panneau sur lequel la Ville adossera une affiche signalétique à destination des élèves. Les poubelles sont équipées d'une glissière à plateaux. Le délai de livraison sur site est au maximum de deux mois à compter de la date d'émission du bon de commandes par la Ville.

2.2.4 Dons des prestations non consommées

Conformément à la réglementation, le titulaire s'engage à conclure des conventions de dons des surplus de production à des associations d'aide alimentaire dûment habilitées. Ces

conventions sont à signer au plus tard à la rentrée scolaire 2025 / 2026 et sont communiquées à la Ville sur simple demande.

La Ville appréciera les partenariats avec des associations d'aide alimentaire du territoire. A titre d'information, des conventions sont actuellement en cours avec les associations Les Ailes bleues, Visa 13 et les Femmes du Plan d'Aou.

2.3 Gestion des déchets

2.3.1 Cuisine centrale

Le titulaire met a minima les actions suivantes :

- tri multi-flux : déchets de papier, métal, plastique, verre, bois, déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- tri et valorisation des biodéchets.
- huile alimentaire à retraiter distinctement des biodéchets.

2.3.2 Satellites

La Ville initie une démarche de tri, collecte et de traitement des déchets. Le titulaire veille à coordonner ses actions avec les projets de la Ville dans l'objectif d'éduquer et de sensibiliser les enfants au tri des déchets les enfants dès leur plus jeune âge.

2.4 Conditionnement des repas

2.4.1 Principe

La Ville inscrit son action :

- dans l'application de la Loi Egalim et de son article 28 interdisant l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique ;
- avec l'objectif d'une démarche progressive de réduction des plastiques, des emballages à usage unique et des denrées pré-emballées sur l'ensemble des process de livraison sur la cuisine centrale jusqu'aux satellites.

Le titulaire déploie dans un premier temps (la première année du marché) une solution de conditionnement éligible Egalim intégrant un dispositif de valorisation, en cohérence avec les objectifs de la Ville et justifie sa démarche par la transmission d'une étude d'évaluation environnementale.

Dans un second temps (à partir de la deuxième année du marché), la Ville souhaite la mise en place de contenants réutilisables et inertes pour la totalité des préparations froides et chaudes.

L'acquisition et le renouvellement des contenants sont à la charge du titulaire, qui en reste propriétaire au terme du marché. Le titulaire met tout en œuvre pour assurer le comptage et la traçabilité des contenants (validation du nombre de contenants livrés et récupérés).

L'utilisation de contenants composés de bisphénols, phtalates, PFAS et aluminium est interdite.

Le titulaire accompagne la Ville dans la mise en œuvre du conditionnement à compter de la deuxième année par une action de formation des personnels des satellites (1/2 journée par

agent sous un délai maximum de deux semaines précédant le démarrage du marché). Les incidences techniques et financières sur les satellites sont de la responsabilité de la Ville.

Le titulaire assure une veille technique quant à l'évolution des solutions en termes de contenants et est force de proposition auprès de la Ville pour optimiser le degré de durabilité des conditionnements. L'évolution du mode de conditionnement des repas en cours d'exécution du marché est intégrée à la clause de réexamen intégrée au CCAP.

2.4.2 Modalités de mise en œuvre

Le dimensionnement des contenants est déterminé par la Ville, en concertation avec le titulaire, au plus tard un mois avant le démarrage du marché, sur la base des règles suivantes :

- le conditionnement collectif est privilégié et est à adapter au fonctionnement des sites (il est obligatoirement en 8 repas sur les restaurants maternels) ;
- le conditionnement individuel est exceptionnel ; il est obligatoire pour les repas allergiques.

Les étiquettes apposées sur les contenants comportent a minima les indications suivantes :

- la date de fabrication,
- la date limite de consommation,
- le nom du produit en clair,
- la quantité contenue (en nombre de portions ou en poids) avec la catégorie des convives,
- le temps et les modalités de remise en température (couvercle/opercule fermé ou ouvert),
- le régime concerné et le nom du bénéficiaire,
- le nom du titulaire,
- le n° d'agrément de la cuisine centrale.

Afin de respecter les normes sanitaires, aucun aliment ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport (y compris les prestations de type : fruits, yaourts...).

Les cagettes et socles rouleaux utilisés pour la livraison des repas sont fournis par le titulaire qui en assure l'entretien quotidien et le renouvellement.

Le temps global de remise en température du repas doit permettre la marche normale du service, notamment dans les satellites assurant plusieurs services, dans le respect de la réglementation en vigueur.

Aucun emballage secondaire n'est accepté sur les satellites sauf dérogation par la Ville, et à l'exception des fruits et légumes frais bruts et les repas stock SOS : les livraisons en carton et le déboîtage sont interdits sur les satellites sauf accord express de la Ville.

En application de l'article 28 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le titulaire fournit des couverts pour les pique-niques composés d'une matière autre que le plastique (kit jetable individuel biodégradable).

2.5 Perturbateurs endocriniens

Le titulaire intègre dans ses process les objectifs de la Charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens signée par la Ville (voir annexe n°5).

Dans ce cadre, le titulaire intègre les exigences suivantes :

- interdiction des additifs alimentaires tels que précisés à l'article 4.2.
- interdiction de l'utilisation de contenants et matériels contenant des bisphénols, phtalates et PFAS, aluminium.
- choix de solutions d'entretien, de désinfection et de nettoyage (tant sur la cuisine centrale que sur les satellites) adaptées.

2.6 Installations et actions écologiques sur la cuisine centrale

En écho avec les objectifs de développement durable, de préservation de l'environnement et des ressources naturelles, d'efficacité économique et d'équité sociale que la Ville entend promouvoir, le titulaire s'engage dans une action globale éco-responsable.

Cette préoccupation de développement durable doit être suivie sur l'ensemble de la chaîne : décarbonation de l'approvisionnement, de la chaîne de production à la livraison, par une maîtrise stricte des énergies.

Les domaines d'action, non exhaustifs, sont les suivants sur la cuisine centrale :

- la gestion optimisée des déchets (réduction de leur volume, tri et valorisation) ;
- la gestion rationnelle de l'eau et de l'énergie ;
- la maîtrise des rejets dans les réseaux d'assainissement ;
- la maîtrise des rejets dans l'air ;
- la prévention des risques (notamment en ce qui concerne leur impact sur l'environnement) ;
- le transport, dans le cadre d'un plan de progrès pour l'utilisation de véhicules propres.

Article 3 - STRUCTURATION DE L'OFFRE DE RESTAURATION ET VALIDATION DES MENUS

3.1 Structuration des menus

Les menus, élaborés et validés par une diététicienne, sont établis à partir du plan alimentaire de 5 semaines, proposé par la Ville.

La conception des menus tient compte des feuilles de fréquence, de l'équilibre nutritionnel, ainsi que de la conformité des denrées et produits alimentaires proposés vis-à-vis des spécifications fixées par la Ville.

La Ville est attentive à la diversité des menus proposés, démontrant les compétences culinaires et de la force d'adaptation des techniques de préparation des plats aux âges des enfants.

3.1.1 Structuration des déjeuners

La structuration des déjeuners s'effectue dans le respect des plans alimentaires et des grilles de fréquence du GEMRCN associées, tels que présentés en annexe n°6 pour les enfants et pour les adultes.

Pour les enfants, les déjeuners sont composés de 4 ou 5 composantes (soit, avec le pain 5 ou 6 composantes) - en fonction des jours de la semaine. Selon la recette, il est possible de proposer des plats complets, contenant à la fois le plat protidique et le plat d'accompagnement.

Ce choix de menus à 4 ou 5 composantes (hors pain) est validé en pré-commission des menus, en fonction de la composition du repas, pour autant que le titulaire justifie de la couverture des besoins nutritionnels et énergétiques. Il est entendu que le menu à 4 composantes (hors pain) est équivalent nutritionnellement à un menu à 5 composantes (hors pain).

Déjeuner à 4 composantes (hors pain)	Déjeuner à 5 composantes (hors pain)
• une entrée (*) : crudité, cuitité, féculents ou entrée protidique (œuf, poisson, charcuterie) • un plat protidique : produit carné ou autre produit protéiné (poisson, plat à base de fromage ou d'œuf, protéines végétales) • une garniture d'accompagnement : légumes et/ou féculents • un fromage ou un produit laitier (*) : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.) • un dessert (*) : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté	• une entrée : crudité, cuitité, féculents ou entrée protidique (œuf poisson, charcuterie) • un plat protidique : produit carné ou autre produit protéiné (poisson, plat à base de fromage ou d'œuf, protéines végétales) • une garniture d'accompagnement : légumes et/ou féculents • un fromage ou un produit laitier : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.) • un dessert : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté

(*) facultatif dans la construction du menu à 4 composantes (hors pain).	
--	--

Pour les adultes, les déjeuners sont à 5 composantes (hors pain). Ils sont identiques aux déjeuners des élémentaires (une 5^{ème} composante étant intégrée lorsque le déjeuner est à 4 composantes pour les élémentaires). Les déjeuners peuvent être adaptés pour mieux répondre au goût des convives d'âge adulte, sur demande de la Ville lors de la validation des menus, ces ajustements étant exceptionnels (inférieur à 5 par cycle de menus). Une alternative (sans porc ou sans viande) ou un repas spécifique, identique à l'offre scolaire, peut être choisi sur demande préalable.

En prévision des périodes de forte chaleur, la Ville peut demander de prévoir des menus à servir intégralement froid.

3.1.2 Structuration des pique-niques

Les pique-niques peuvent être commandés dans le cadre de sortie scolaire, ou sur demande de la Ville. Ils sont à 5 composantes (plus pain), en application du GEMRCN en vigueur et du plan alimentaire. Le pain est supprimé lorsque le pique-nique intègre un sandwich.

Afin d'appréhender les différents régimes, les pique-niques sont végétariens.

Les pique-niques peuvent être de type « frais » (par exemple : avec crudité en entrée) ou « secs » (par exemple : avec des produits appertisés).

Il n'est pas exigé d'ensachage individuel par enfant, le principe général étant le vrac.

3.1.3 Structuration des goûters

La Ville se donne la possibilité de commander des goûters sur le temps périscolaire.

Les goûters sont à 2 composantes, à choisir parmi les suivantes :

Composante	Produit
Produit céréalier	Pain (pain au lait, complet...) + beurre ou confiture Céréales Pâtisserie type cake, 4/4
Produit laitier	Lait 1/2 écrémé UHT Yaourt nature + sucre ou miel Fromage blanc + sucre ou miel Fromage
Fruit ou dérivé	Fruit frais Compote (sans sucre ajouté) Fruit secs Jus de fruit (100% pur jus sans sucre ajouté)

Les viennoiseries, les pâtes à tartiner et les barres chocolatées sont à limiter (au maximum deux par cycle de menus).

Afin d’obtenir équilibre et variété, les goûters sont établis en tenant compte de la composition des déjeuners proposés.

3.1.4 Structuration des petits-déjeuners enfants

La Ville souhaite pouvoir mettre en place la fourniture de petits-déjeuners pour les enfants sur les écoles. Le titulaire doit pouvoir proposer des petits-déjeuners équilibrés et conformes aux attentes spécifiques des convives.

Ils sont à 4 composantes (dont une boisson), à choisir parmi les suivantes :

Composante	Produit
Produit céréalier	Pain (pain au lait, complet...) + beurre ou confiture Céréales Pâtisserie type cake, 4/4
Produit laitier (apport minimum de 150 grammes de calcium)	Lait 1/2 écrémé UHT + chocolat en poudre Yaourt nature + sucre ou miel Fromage blanc + sucre ou miel Fromage
Fruit ou dérivé	Fruit frais Compote (sans sucre ajouté) Fruit secs Jus de fruit (100% pur jus sans sucre ajouté)

Les viennoiseries, les pâtes à tartiner et les barres chocolatées sont à limiter (au maximum deux par cycle de menus).

3.1.5 Structuration des paniers denrées enfants

La Ville prend en charge l’organisation des ateliers d’animation auprès des enfants, détaillées dans le chapitre 3.7.2. A titre indicatif, le planning des animations réalisées sur la période septembre 2023-avril 2024 est présenté en annexe n°7.

Le titulaire fournit les ingrédients nécessaires à la réalisation de ces ateliers. La composition du panier varie en fonction des thématiques ; par exemple pour l’animation « légumes en jus » : carotte, céleri ; l’animation « Pâques » : chocolat.

3.2 Menus végétariens

L'objectif de diversification des sources de protéines est désormais une composante des politiques publiques portant sur l'alimentation durable, en lien avec les enjeux environnementaux, de santé publique et de patrimoine culinaire. Ces orientations visent à favoriser la diversité de notre alimentation.

La Ville impose l'intégration de repas végétariens de la manière suivante :

- 1.5 repas pour tous par semaine (voir plan alimentaire en annexe n°6),
- Le menu s'entend au sens ovo-lacto végétarien, pouvant être composé de protéines animales (produit laitier, hors œufs en plat principal) ou végétales.
- Sur un cycle de 5 semaines de menus (20 repas consécutifs), sont à intégrer a minima :
 - 2 associations légumineuses et féculents,
 - 1 préparation à base d'œufs,
 - 2 bases fromage, dont 1 préparée sur la cuisine centrale,
 - 1 plat végétarien produit sur la cuisine centrale,
 - 1 produit agro-alimentaire toléré.
- La présentation de préparations à base de soja est limitée à 1 par cycle de 5 semaines.

La Ville est très attachée au mode de production (goût et texture), au nombre et à la variété des recettes végétariennes pouvant être intégrées aux menus (y compris sur les pique-niques). Le titulaire fournit les fiches techniques des recettes végétariennes lors des pré-commissions des menus, ou sur simple demande de la Ville.

Le titulaire doit :

- assurer une diversité suffisante des repas végétariens proposés aux convives, notamment en proposant un nombre suffisant de recettes ;
- être attentif, en tout temps, à l'équilibre nutritionnel des repas végétariens servis aux convives ;
- privilégier les recettes produites sur la cuisine centrale ;
- utiliser de manière marginale les produits ultra-transformés dans le cadre des recettes dites végétariennes (sans ingrédients ajoutés et respectant les exigences nutritionnelles (AGs...)) ;
- intégrer les marqueurs de qualité durables (issus de l'agriculture biologique notamment) au même titre que sur les menus standards (viandes / poissons) ;
- former ses personnels de la cuisine centrale aux enjeux de la cuisine végétarienne et aux modes de production associés.

En application de l'article L. 230-5-4 de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, le titulaire est tenu de présenter à la Ville tous les ans un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'il propose. La présentation est à intégrer dans le bilan annuel.

3.3 Gestion des alternatives

Afin de proposer une offre susceptible de répondre aux attentes du plus grand nombre, la Ville exige du titulaire la prise en compte de trois menus :

- menu « standard »
- menu sans viande: alternative par du poisson ou plat végétarien
- menu variante: alternative du porc par le menu sans viande.

Des données statistiques de répartition standard / sans viande / variante sont communiquées sur la période de septembre 2023 à février 2024 en annexe n°8.

3.4 Gestion des régimes et allergies alimentaires

Chaque famille constitue un dossier « Projet d'Accueil Individualisé (PAI) » auprès des services de la Ville, qui après prescription médicale, valident le dossier et le transmettent au titulaire.

La gestion des régimes et allergies est élargie aux autres prestations (goûter, petit-déjeuner, pique-nique).

Les cas d'ouverture sont les suivants :

<u>Option n°1</u> : repas sans ADO (Allergie à Déclaration Obligatoire)	Les déjeuners sont produits sur la cuisine centrale de Pont de Vivaux par le titulaire du lot 1 (*). Les déjeuners sont à 4 à 5 composantes, dupliqués du plan alimentaire des repas standards. La présence d'allergènes à l'état de trace est tolérée.
<u>Option n°2</u> : repas régimes	Les déjeuners sont produits sur la cuisine centrale Pont de Vivaux par le titulaire du lot 1 (*). Les déjeuners sont à 4 à 5 composantes, dupliqués du plan alimentaire des repas standards. Sur prescription médicale des repas correspondent aux régimes suivants sont élaborés : Hyposodé, hypo protidique, hypocalorique, diabétique, hypercalorique, déficit en G6PD, reflux gastro œsophagien, intolérance : lactose, gluten, poisson,..
<u>Option n°3</u> : allergènes avec trace	Un plateau-repas hypoallergénique est proposé aux enfants dont le PAI précise que les allergènes doivent être exclus de façon catégorique (y compris les traces). Les déjeuners sont à 4 composantes (entrée + plat protidique + accompagnement + dessert + couverts biodégradables).
<u>Option n°4</u> : éviction simple	Les déjeuners sont produits sur la cuisine centrale du titulaire.

	Les déjeuners sont identiques aux menus standards, le titulaire devant proposer des alternatives sur les produits à éviction simple (par exemples : fraises, mangues, fèves,...), étant entendu que chaque cas est étudié en fonction de la nature de l'éviction.
<u>Option n°5</u> : panier-repas	Les déjeuners sont fournis par les familles (panier-repas). La Ville se réserve le droit de permettre à des enfants d'apporter un panier repas uniquement dans le cas où le dispositif d'accueil d'enfants allergiques tel que présenté sur les trois premières options ne pourrait pas les prendre en charge.

(*) La cuisine centrale de Pont de Vivaux mise à disposition par la Ville au titulaire du lot 1 est équipée et dotée d'un espace de production dédié (unité diététique). Le titulaire du lot 1 est en charge de la production des repas concernés pour la totalité des restaurants scolaires de la Ville, y compris pour les sites desservis par les titulaires des lots 2 et 3.

L'étiquetage doit spécifier le régime, le nom et prénom de l'enfant.

Le titulaire met en œuvre un principe d'identification visuelle (par exemple : couleur barquette ou autre).

Le titulaire du lot 1 produit les repas concernés par les options n°1 et n°2 pour le compte des titulaires des lots 2 et 3. Ceux-ci récupèrent sur le site de Pont de Vivaux les repas allergiques produits par la cuisine centrale pour livraison sur les sites intégrés dans leur périmètre. La livraison est effectuée en même temps que les repas « standards » produits sur leur propre cuisine centrale.

La commande est effectuée par la Ville auprès du titulaire du lot 1.

Les repas concernés par les options n°3 et n°4 sont pris en charge par chaque titulaire du lot, sur le périmètre le concernant.

Les dossiers en vigueur de demande dérogatoire par les familles au titre des allergies sont présentés en annexe n°9.

Des données statistiques de répartition des PAI sont communiquées sur le mois de février 2024 en annexe n°10.

3.5 Gestion des grammages

Le grammage est conforme au cahier de grammages présenté en annexe n°11, avec une tolérance de +/-10% par rapport au grammage.

Les grammages s'entendent sans sauce (poids net dans l'assiette).

Le titulaire propose, dans le cadre du processus de validation des menus, un ajustement des grammages en fonction des produits et dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Spécifiquement pour le pain, le titulaire s'engage à proposer un grammage adapté en fonction du menu (par exemple : en cas de pizza).

La modulation par rapport au cahier des grammages contractuel est effectué par composante du déjeuner après accord obligatoire de la Ville.

3.6 Variétés et innovations culinaires

La Ville est particulièrement attentive aux efforts mis en œuvre par le titulaire pour proposer une offre innovante, variée et cuisinée :

- les herbes aromatiques, oignons, ail, échalotes frais ou surgelés sont privilégiés.
- la présentation d'un même aliment est nécessairement variée.
- un minimum de 20 nouvelles recettes par an sont proposées.
- la présentation des plats peut être simple mais soignée.
- des ingrédients et éléments de décoration sont fournis pour améliorer la mise en valeur des plats et susciter l'appétit.
- les préparations réalisées à la cuisine centrale sont variées : une entrée cuisinée par semaine, variétés de desserts maison...
- la forme et la découpe des produits sont variées et adaptées à la consommation des enfants.

3.7 Mise en œuvre du programme d'animations et de repas thématiques

La mise en valeur de la restauration scolaire auprès des convives, dans le cadre d'événements spécifiques, est assurée conjointement par la Ville et par le titulaire. La démarche est structurée autour de trois types d'événements.

3.7.1 Repas thématiques

Le titulaire propose au plus tard trois mois avant le début de l'année scolaire le programme prévisionnel des repas thématiques prévus pour l'année scolaire à venir (date et thèmes). Les menus sont proposés lors de chaque pré commission de menus.

La Ville valide le programme sous un délai d'un mois, étant entendu qu'elle pourra apporter sa contribution en fonction de son projet d'accompagnement pédagogique des convives.

Le titulaire doit s'adapter aux dates et thématiques des repas telles que communiquées par la Ville, permettant d'assurer une cohérence sur l'ensemble des restaurants scolaires de la Ville. Les menus et recettes des thèmes imposés par la Ville restent à l'initiative des titulaires des deux lots 2 et 3.

Le programme de repas thématiques doit intégrer les événements suivants :

Noël	Bûche de Noël + sujets en chocolat. Le titulaire prend en charge les éléments de décoration (assiettes, serviettes de table, décoration de plats) adaptés au thème.
Epiphanie	Galette ou gâteau des rois
Pâques	Dessert de Pâques + sujet en chocolat
Fêtes diverses	A minima 3 repas à thème par période entre deux vacances scolaires

	(soit au moins 15 sur l'année scolaire). Sont obligatoirement intégrés tous les ans : nouvel an berbère, nouvel an lunaire asiatique, nouvel an kurde, menu arménien, menu provençal
Semaine du goût (sur 4 jours)	La semaine du goût est comptabilisée pour un repas à thème.
Semaine de l'Europe (sur 4 jours)	Un pays européen différent est à prévoir par jour de la semaine. La semaine de l'Europe est comptabilisée pour un repas à thème.
Alimentation durable	Des menus spéciaux sont à prévoir pour mettre en valeur les produits durables (biologiques, commerce équitable,...), le végétarien, la lutte contre le gaspillage alimentaire.
Divers thèmes	Un lien avec les événements portés par la Ville ou avec les événements nationaux peut être effectué.
Anniversaires	Les anniversaires du mois sont fêtés tous les mois sur chaque restaurant scolaire. Dans ce cadre, le titulaire fournit une pâtisserie ou un gâteau d'anniversaire produits sur la cuisine centrale et la décoration.
Ateliers	Sur proposition du titulaire (en complément des ateliers pédagogiques organisés par la Ville).

Les repas thématiques sont facturés au prix des repas standards.

3.7.2 Animations et ateliers pédagogiques sur site

La Ville prend en charge le pilotage et la réalisation des animations et ateliers sur les restaurants, que ce soit sur la pause méridienne ou sur le temps éducatif ; il n'est pas demandé au titulaire d'affecter des ressources sur cette mission.

Le programme d'animations, pris en charge par la Ville, intègre les thématiques suivantes :

- repas de fêtes et calendaires,
- éveil nutritionnel,
- éco-citoyenneté,
- santé,
- environnement,
- atelier culinaire.

Dans le cadre des animations organisées par la Ville, le titulaire est chargé de fournir les denrées nécessaires à l'animation (cf article 3.1.5). Les besoins sont communiqués par la Ville au plus tard deux semaines avant l'organisation de l'animation.

3.7.3 Visites

Le titulaire est invité à proposer des événements de découverte et sensibilisation à destination des enfants, de leurs parents et des personnels municipaux de restauration, tels que la visite de producteurs.

3.8 Validation des menus par la Ville

3.8.1 Processus de validation des menus

Les menus sont élaborés selon la procédure suivante :

1. Le titulaire propose trois cycles de menus par année scolaire (obligatoirement par un(e) diététicien(ne)) qui sont transmis pour examen à la Ville au minimum 3 semaines avant la pré-commission des menus.
2. La Ville réalise le contrôle des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :
 - Respect du plan alimentaire contractuel (*),
 - Respect de l'ensemble des engagements du titulaire, notamment sur les marqueurs durables,
 - Analyse des fiches techniques des nouvelles recettes (**) et des recettes liées aux animations,
 - Bilans des précédentes commissions de restauration, des retours du terrain et des enquêtes de satisfaction.

(*) dans ce cadre, le titulaire communique en même temps que les projets de menus le tableau complété des fréquences du GEMRCN.

(**) le titulaire intègre dans ses propositions de menus a minima 20 nouvelles recettes ou nouveaux produits par année scolaire.

3. Une pré-commission des menus est organisée par la Ville, avec présence obligatoire du (de la) diététicien(ne) et du chef de production du titulaire.

La Ville expose au terme de son contrôle, ses remarques, non-conformités, suggestions, modifications, contre-propositions quant aux projets de menus présentés. Elle indique au titulaire les menus retenus.

Les menus non retenus sont modifiés en tenant compte des arguments techniques et négociations exprimés par les deux parties.

4. La Ville organise une commission de restauration

Réunions, convocations, périodicité

La commission se réunit autant que de besoin, sur convocation de la Ville.

Composition de la commission

La commission est composée de toutes personnes conviées par la Ville.

Pour le titulaire, participation obligatoire :

- Du directeur de la cuisine centrale,
- Du (de la) diététicien(ne) du titulaire,
- Du chef de production de la cuisine centrale,
- Éventuellement, selon les sujets à traiter, de tout responsable (logistique, qualité ...).

Mission assignée à la commission

Les missions de la commission sont, notamment, les suivantes :

- Établir un bilan des menus du cycle précédent,

- Vérifier puis valider les menus proposés (appellations, composition des plats).
Pour ce faire, elle peut, au cours de la réunion, apporter les modifications nécessaires à leur composition,
- Valider les nouvelles recettes,
- Présenter les recettes validées à l'issue des dégustations par les enfants,
- Proposer des solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation,
- Établir un bilan des actions éducatives qui se sont déroulées autour du repas,
- Faire un point sur les approvisionnements (partenariats, nouveaux produits).

Compte rendu de séance

Chaque réunion de la commission donne lieu à la rédaction, par la Ville, d'un compte rendu de séance.

3.8.2 Processus de tests de recettes

La phase de dégustation s'effectue à un double niveau :

- toute nouvelle recette doit faire l'objet d'une dégustation par les représentants désignés par la Ville. Celle-ci est validée lors de la prochaine pré commission puis intégrée au menu ;
- le titulaire organise auprès d'un panel d'enfants, des ateliers de dégustation afin de proposer a minima 20 nouvelles recettes par année scolaire. Celles-ci sont intégrées aux menus après validation par la Ville.

3.8.3 Modification des menus validés

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du titulaire.

Le titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications seulement après accord préalable et exclusivement écrit de la Ville.

Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- Respectent le plan alimentaire contractuel,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- Ne nuisent pas à la qualité du repas,
- Induisent la communication préalable à la Ville de la liste ajustée des allergènes.

Article 4 - QUALITÉ DES DENRÉES

4.1 Généralités et enjeux

La qualité dans l'assiette est une des priorités de la Ville. Pour ce faire, le titulaire s'engage à réaliser une prestation centrée sur la qualité de la fourniture en denrées alimentaires et de la qualité de la fabrication des repas.

La fourniture de repas induit un certain nombre d'obligations qualitatives de la part du titulaire, qui comprend :

- la qualité nutritionnelle,
- la qualité des matières premières,
- la qualité hygiénique,
- la qualité organoleptique des aliments.

Les plats sont réalisés autant que faire se peut à partir de produits bruts dans l'unique objectif de proposer des repas savoureux, sains et qualitatifs.

4.2 Qualité nutritionnelle

La Ville a pour objectif de limiter au strict minimum les substances chimiques d'origine naturelle ou artificielle dans la préparation des repas ; la signature par la Ville le 14 octobre 2022 de la Charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens témoigne de cette ambition (voir annexe n°5).

Dans ce cadre, les exigences de la Ville sont les suivantes :

Additifs	<u>A proscrire :</u> □ Colorants: E 102, E 104, E110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 126, E 127, E 129, E171, E 172 □ Edulcorants: E 950, E 951, E 952, E 954, E 962, E 1201, E 1202 □ L'utilisation des édulcorants est interdite □ Exhausteurs de gout: E 620, E 621, E 622, E623, E 624, E 625 □ Conservateurs: E 210, E 211, E 212, E 213, E 236, E 242, E 249 (nitrite de potassium), E 250 (nitrite de sodium), E 251 (nitrate de sodium) , E 252 (nitrate de potassium), E 319 □ Anti- oxydant: E 385 □ Anti- agglomérant: E 551, E 552 <u>A éviter :</u> □ E407, E223, E341, E471
OGM	Les produits sont étiquetés sans OGM.
Matières grasses	Les huiles, graisses et margarines hydrogénées, huiles de palme et huile d'arachide sont prohibées. Les graisses végétales, à forte teneur en acides gras saturés, sont à éviter.

	Produits protidiques doivent contenir minimum 40% MPA.
--	--

4.3 *Gammes des produits et mode de production*

Le titulaire répond aux objectifs qualitatifs de la Ville :

- optimisation de l'utilisation de produits frais et bruts ;
- optimisation des préparations sur la cuisine centrale.

Les engagements du titulaire sont à mettre en cohérence avec les possibilités techniques et humaines de la cuisine centrale du titulaire.

4.3.1 Gammes des produits

Les denrées utilisées pour la production des repas sont classées en six gammes :

- 1ère gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigéré.
- 2ème gamme : produits agricoles et préparations (cuisinés) pasteurisés ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
- 3ème gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés conservés à des températures d'au moins - 16 °C.
- 4ème gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi ; il peut s'agir par exemple de salades, de crudités (carottes râpées...) ou de légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique, parfois dans une atmosphère modifiée, et conservés par réfrigération.
- 5ème gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi conservés grâce à une réfrigération; les produits stérilisés se conservent plus longtemps que les produits pasteurisés.
- 6ème gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.

La Ville entend privilégier l'utilisation de produits frais et le recours marginal à des produits transformés, avec par ordre de priorité :

- La 1^{ère} gamme
- La 4^{ème} gamme(*)
- La 3^{ème} gamme(*)

(*) ces produits constituent une alternative de qualité seulement s'ils sont crus et naturels.

4.3.2 Produits ultra transformés et transformés

Le titulaire veille à proposer des produits et des recettes variées en limitant le recours aux produits ultra transformés issus de l'industrie agroalimentaire et en favorisant la production à la cuisine centrale à partir de produits bruts.

Les produits ultra transformés (plats cuisinés, fonds de sauce, purées, crèmes desserts déshydratées, viande précuite...) et les produits transformés doivent être limités.

Les plats à base de produits reconstitués ne sont autorisés que sous réserve de la production de la fiche technique indiquant de manière certaine la composition des plats et la provenance de la viande ou poisson incorporé et seulement après accord explicite de la Ville. Ces fiches techniques doivent être présentées dans le cadre du processus de validation des menus par la Ville.

Le titulaire s'engage à strictement mettre en œuvre ses engagements en terme de répartition par gamme et par typologie de produits.

4.3.3 Mode de production

Le titulaire propose des repas préparés à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés, a minima à 70% en valeur d'achat.

	En valeur d'achat
Préparations sur la cuisine centrale	Seuil minimum : 70%

Le taux est évalué par mois sur la base de la valeur d'achat total.

Une préparation dite « produite sur place » doit être le résultat d'un ensemble d'opérations culinaires successives à partir de produits alimentaires bruts ou semi-élaborés (c'est-à-dire des produits alimentaires crus), selon une recette établie en fonction de la dénomination du plat correspondant, mise en œuvre dans les locaux de la cuisine centrale.

Sont exclues des préparations considérées comme produites sur place :

- les opérations d'assemblage et /ou d'assaisonnement ;
- la cuisson des préparations industrielles (feuilletés, pizzas, pommes de terre spéciales ...) ;
- la cuisson d'un accompagnement composé exclusivement ou essentiellement de céréales ou d'un dérivé (pâtes, riz, semoule, blé, boulgour...) ;
- les recettes de desserts et d'entremets à base de préparations en poudre prêtes à l'emploi.

Le titulaire fournit les fiches recettes de toutes les préparations cuisinées sur place, dans les quatre mois qui suivent la notification du marché puis au fil de son exécution en cas de modification de recette ou pour toute nouvelle préparation cuisinée sur place intégrée aux menus. Après étude des informations transmises, la Ville valide ou non le caractère cuisiné sur place de ces préparations.

La Ville est attentive aux marqueurs suivants :

- production des potages ;
- production des entrées à base de crudités / cuitités ;
- cuisson des viandes et des poissons (les viandes doivent être cuisinées sur la cuisine centrale, de préférence en cuisson basse température) ;
- cuisson des légumineuses ;
- production des compotes ;
- production des pâtisseries.

Le titulaire respecte la nature et le nombre de préparations cuisinées sur place qu'il s'est engagé à intégrer aux menus.

4.4 Spécifications par produit

4.4.1 Fruits et légumes

Dans le cas où les fruits et légumes ne seraient pas issus de l'agriculture biologique, ces derniers sont obligatoirement de catégorie I ou EXTRA.

Ils n'ont pas subi de traitement ionisant après récolte (ni cire, ni traitement de conservation).

Ils ne seront pas produits sous serre-chauffées.

Fruits frais

Les fruits doivent être mûrs à point le jour de la consommation (test de taux de sucre : respect des taux minimum).

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les « fruits moches » sont admis dans le cadre des compotes cuisinées sur place.

En termes d'approvisionnement :

- les bananes sont obligatoirement RUP, Bio et/ou issues du commerce équitable.
- les ananas sont Bio et/ou ou issus du commerce équitable.

En termes de service et de communication :

- Il n'est pas servi de fruit identique deux fois dans la même semaine (exemple variété pomme granny, golden ou bicolore), sauf en quantité restreinte pour tenir compte des sur-commandes ou des non-maturités, après validation de la Ville.

Fruits cuits

La teneur en sucre des fruits au sirop est au maximum de 15% ; 4 variétés minimum sont proposées.

La teneur en sucre des compotes et purées de fruits est au maximum de 15% ; 6 variétés minimum sont proposées.

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

Légumes

Les légumes frais sont précisés comme tels sur les menus.

Les légumes surgelés (épinards, haricots verts, petits pois) ne tiennent pas compte de la saisonnalité.

Les haricots verts sont de préférence extra-fins ou très fins.

Les légumes sont toujours cuisinés.

Les crudités sont fraîches ou de 4ème gamme.

Les crudités sont brutes, sans assaisonnement préalable et les gammes traiteur sont exclues.

Les légumes cuits sont obligatoirement en 3ème gamme sauf exceptions : betteraves, flageolets et petits pois en 2ème gamme ou 5ème gamme.

4.4.2 Féculents

Les produits frits à base de pommes de terre (pomme noisette, pommes smiles, ...) sont obligatoirement surgelés, avec une pré-cuisson à l'huile végétale.

Le titulaire propose a minima 6 variétés de céréales (pâtes, semoule, blé, riz,...) ; seraient appréciées des céréales anciennes (type petit épeautre). Elles doivent être de qualité supérieure et être proposées dans des gammes classiques, semi- complètes et complètes.

Les pâtes sont à servir avec du fromage râpé lorsque le plan alimentaire le justifie (exemple : en l'absence de fromage en entrée, l'apport calcium est effectué avec le plat).

4.4.3 Légumineuses

Le titulaire propose a minima 8 variétés de légumineuses: haricots blancs et rouges, flageolets, fèves, pois cassés, pois chiches, lentilles vertes, blondes et corail.

Elles peuvent être présentées dans plusieurs éléments du repas (entrée, plat, accompagnement, dessert).

Les légumes secs sont à proposer a minima une fois par semaine.

4.4.4 Prescriptions relatives aux viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc

Le titulaire doit s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs la mise en œuvre des procédures de traçabilité fiables et sincères qui garantissent le respect de la classification et de la provenance des viandes demandées ainsi que le respect du bien-être animal. Le titulaire se conforme à l'affichage obligatoire (né, élevé, abattu)

La Ville est attentive aux éléments suivants :

- des labels qualités sur les viandes seront appréciées.
- les viandes sont prioritairement fraîches réfrigérées conditionnées sous vide, sauf les viandes hachées qui sont surgelées.
- les viandes doivent être cuites sur l'unité de production. Les rôtis peuvent être cuits, le titulaire pouvant suggérer des cuissons sur place.
- le degré de maturité de la viande est conforme pour assurer une bonne tendreté.
- les animaux ne doivent pas être nourris avec des farines animales ni avec des aliments issus de cultures à base d'OGM.
- la Ville est attentive à l'utilisation des différentes catégories de morceaux de viande dans les menus, de façon à limiter le nombre de bêtes abattues.

4.4.5 Viandes de bœuf

La viande de bœuf est issue d'animaux de race à viande de moins de 8 ans.

La viande hachée est 100% muscles ; la teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 10%.

La qualité est a minima égale à « R » dans la classification EUROP d'un niveau 3 de niveau d'état d'engraissement.

Les morceaux utilisés peuvent être variés : tendre de tranche, rond de tranche grasse, rond de gîte, paleron, basse côte.

4.4.6 Viande de veau

La viande de veau est issue d'animaux de race à viande moins de 6 mois d'âge, est rosée clair et avec une nourriture à base de lait.

La qualité est a minima égale à « R » dans la classification EUROP d'un niveau 3 de niveau d'état d'engraissement.

Les sautés de veau doivent être exempts de cartilage.

Les morceaux utilisés peuvent être variés : bas de carré, épaule ; parfaitement parés dégraissés.

4.4.7 Viande d'agneau

La qualité est a minima égale à « R » dans la classification EUROP d'un niveau 3 de niveau d'état d'engraissement.

La viande de mouton est exclue.

Les approvisionnements respectent les saisons de l'agneulage.

Les morceaux utilisés peuvent être variés : selle, gigot, épaule désossée (sauté).

4.4.8 Viande de porc

Les viandes de porc sont a minima :

- issus de porc charcutier,
- de classe U 2 dans la classification EUROP.

Le jambon est obligatoirement sans nitrite.

La viande est parée et dégraissée de telle sorte que le produit fini comporte le moins possible de graisse de couverture :

- côtes de porc: filet ou cotes de premières du Carré (sans os).
- rôti : principalement longe entière, échine.
- sauté: épaule et échine, exempt de cartilage.

4.4.9 Viande de volaille

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

Les viandes de volaille sont prioritairement fraîches.

S'agissant du poulet :

- les viandes sont non saumurées.
- le titulaire doit proposer au choix différentes découpes : cuisses, émincé de cuisses, haut de cuisses, blanc pilons. Il essaie autant que faire se peut de proposer plusieurs découpes au sein d'un même service à la condition de cuisson maîtrisée. Pour les maternelles, des morceaux sans os (émincés, blanc) sont à privilégier.

S'agissant de la dinde :

- les viandes sont non saumurées.
- les sautés de dinde sont garantis sans os et sans cartilage.
- le rôti de dinde est issu du filet.
- le rôti de dindonneau est composé à 75% de viande blanche / 25% de viande rouge et sans barde.

4.4.10 Charcuteries

La charcuterie est sans nitrites ajoutés.

Le jambon de dinde ou de porc est sans polyphosphates et sans gélifiants.

La teneur en matières grasses des saucisses et saucissons ne doit pas dépasser 30% de matières grasses.

Les saucisses et les boulettes ne contiennent pas de protéines végétales.

4.4.11 Poissons et produits de la pêche

Les poissons sont frais ou en simple surgélation en mer (la double congélation étant proscrite).

Les poissons sont garantis sans arête et sans peau. Ils sont constitués à 100% de poisson et ne doivent pas contenir de polyphosphate.

Le nom du poisson doit apparaître sur les menus, même s'il entre dans la composition d'un plat élaboré (blanquette, gratin,...).

Le titulaire propose une gamme d'espèces variées (6 espèces minimum), hors poisson d'élevage. En cas de poisson d'élevage, il est obligatoirement issu de l'agriculture biologique.

Les poissons gras sont à privilégier au regard de leur richesse en oméga 3.

Les pratiques de pêche et d'élevage doivent de préférence être artisanales ou écocertifiées ; le recours à des approvisionnements sur des espèces menacées ou issus de pêche destructrice est prohibé.

Les espèces suivantes ne sont pas servies: Panga, Tilapia, Hoki.

Pour les préparations panées ou enrobées, le poids total de l'enrobage après cuisson doit être inférieur à 20% du poids total du produit. Les poissons panés, meunières ne sont 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.

4.4.12 Ovo-produits (œufs et omelettes)

Lorsqu'ils ne sont pas issus de l'agriculture biologique, les ovo produits sont issus de volailles élevées en plein air.

Les omelettes sont de préférence fraîches et une fabrication sur la cuisine centrale serait appréciée.

Les œufs durs en alvéoles sont privilégiés.

Le titulaire propose une gamme de recettes différentes d'omelettes (3 minimum).

4.4.13 Sauces

Les vinaigrettes sont préparées sur la cuisine centrale ; 15 recettes minimum sont proposées. L'eau ne doit pas représenter plus de 20% des ingrédients de la recette.

Les vinaigrettes industrielles ne sont autorisées que pour les pique-niques et les repas SOS.

Les fonds de sauce déshydratés et les colorants de type arôme sont déconseillés.

Les légumes en béchamel, le céleri rémoulade, la macédoine, coleslaw ne doivent pas contenir plus de 30% de sauce.

Les quantités de sauces et jus sont adaptés en fonction du plat du menu.

Les sauces lourdes sont à éviter.
Les produits finis servis ne contiendront pas d'alcool.

4.4.14 Fromages et produits laitiers

Les fromages à pâte pressée et à pâte molle sont obligatoirement à la coupe.
Les fromages au lait cru sont prohibés.
Le titulaire propose des fromages appartenant aux différentes catégories calciques dans une gamme variée de minimum :

- 12 fromages à pâte pressée
- 8 fromages à pâte molle
- 5 spécialités fromagères en portion individuelle
- 3 fromages fondus en portion individuelle

Les laitages sont servis natures sans sucre et peuvent être accompagnés d'un supplément en fonction du laitage (miel, confiture, coulis, ...) ; ils sont de préférence en conditionnement collectif.

Les laitages sont de préférence fermiers au lait entier nature et aux fruits variés.

Les produits au lait cru sont prohibés.

Les produits laitiers ne sont pas des produits allégés.

Le titulaire propose a minima 5 variétés de desserts lactés.

4.4.15 Pâtisseries

Une pâtisserie, fabriquée sur la cuisine centrale, est produite chaque semaine, en alternance entrée et dessert.

Le titulaire propose une liste variée de pâtisseries sucrées et salées, préparées sur la cuisine centrale.

Les biscuits sont d'un poids inférieur à 40 grammes uniquement lorsqu'ils sont servis en accompagnement d'un produit lacté ; les biscuits tenant lieu de dessert glucidique sont d'un poids supérieur à 40 grammes

Les tartes sont présentées en bandes pour en faciliter la découpe et la présentation sur les satellites.

Le titulaire suggère des recettes de pâtisserie originales, permettant de faire découvrir aux enfants des légumes différemment.

4.4.16 Pain

La Ville privilégie la fourniture de pain frais fabriqué par des boulangers (au sens de la nouvelle réglementation), permettant une livraison quotidienne de pain frais par le titulaire. La qualité du pain doit être constante tout au long du contrat. La farine est obligatoirement bio T80. D'autres pains doivent être proposés une fois par semaine (aux graines, céréales variées, anciennes).

La provenance des farines utilisées pour la fabrication du pain est précisée.

La Ville privilégie la sollicitation d'un acteur de l'économie sociale et solidaire.

Article 5 - ORGANISATION DE LA CUISINE CENTRALE DU TITULAIRE

5.1 *Process de production des repas*

La production des repas est assurée depuis l'outil de production du titulaire (sauf repas allergiques et régimes - options n°1 et 2).

L'approvisionnement des denrées suivi de toutes les phases de fabrication et de préparation des produits alimentaires entrant dans la composition des repas, le transport et la livraison sur les offices, incombent au titulaire qui se conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant (sous réserve du respect de l'échéance fixée par l'article L541-10-5 III. du Code de l'environnement).

La Ville émet des exigences fortes sur la sélection et l'approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document. A ce titre, la Ville souhaite en priorité des repas cuisinés sur l'outil de production, en opposition à l'utilisation de produits issus de l'industrie agro-alimentaire. Les engagements qualitatifs du titulaire sont à mettre en cohérence avec les caractéristiques de l'outil de production : les diverses zones de travail de la cuisine, les matériels utilisés dans ces zones, les types de produits alimentaires travaillés (type de légumes en légumerie, type de pâtisseries,...), les techniques de cuisson pratiquées en fonction des produits travaillés (cuisson vapeur, cuisson basse température etc...).

Dans l'hypothèse où le titulaire souhaite fermer la cuisine centrale sur une période déterminée (par exemple pour réaliser des travaux), le titulaire doit en informer la Ville au plus tard 3 mois avant la date prévue (sauf urgence impérieuse liée notamment à la sécurité des personnels).

Dans l'hypothèse où le titulaire souhaite changer la cuisine centrale par rapport à celle intégrée au marché, le titulaire doit obligatoirement obtenir l'accord préalable de la Ville au plus tard 3 mois avant la date prévue (sauf urgence impérieuse liée notamment à la sécurité des personnels).

Il est d'ores et déjà convenu que le changement de cuisine centrale (temporaire ou définitif) ne modifiera en rien le niveau de qualité de la prestation et les engagements contractuels du titulaire.

La Ville peut accéder à tout moment et sans préavis aux documents du manuel de Plan de Maitrise Sanitaire spécifique à l'unité de production qui confectionne et livre les repas ainsi qu'aux documents constitutifs du dossier d'agrément.

La Ville exige du titulaire que la DLC (Date limite de consommation) des préparations et plats cuisinés sur l'outil de production soit conforme à l'arrêté du 8 octobre 2013, soit : J+3 (Jour de fabrication plus trois jours). La date limite de consommation peut être amenée à J+5 (notamment pour la gestion des jours fériés) après communication à la Ville et suite à la réalisation d'études de vieillissement concluantes réalisées à la charge du titulaire par un laboratoire reconnu. Cette disposition doit faire l'objet d'une validation préalable et écrite de la Ville.

5.2 Moyens humains

5.2.1 Principe général

Le titulaire affecte son propre personnel :

- sur sa cuisine centrale pour la production des repas ;
- pour l'ensemble des missions qui lui sont dévolues (livraison des repas,...).

[Le personnel des satellites demeure sous la responsabilité de la Ville].

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Le titulaire est tenu d'affecter sur le marché les personnels nécessaires et qualifiés aux prestations qui lui sont dévolues et à ce titre, est notamment chargé d'assurer leur recrutement, leur formation, leur encadrement, leur rémunération, la fourniture de leurs vêtements de travail et leur remplacement et l'organisation des visites médicales.

Il est convenu de façon expresse entre les parties que le personnel reste soumis à l'autorité et au contrôle du titulaire et ne peut en aucun cas être sous l'autorité de la Ville.

Le titulaire doit pouvoir communiquer à la Ville, sur simple demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil, à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel. Il établit une liste détaillée mentionnant les points suivants :

- poste occupé ;
- nom et prénom de l'agent ;
- plage horaire de travail ;
- nombre d'heures effectuées,
- date de la dernière visite médicale ;
- date de la dernière formation HACCP.

Ce document est archivé obligatoirement sur la cuisine centrale et conservé par le titulaire.

Dans le cadre des procédures imposées par le code du travail et la convention collective, la Ville peut demander le déplacement des personnels qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service (non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, comportement inapproprié...), notamment lors de la livraison des repas sur les sites. La Ville porte à la connaissance du titulaire la totalité des éléments d'information en sa possession relatifs aux fautes graves commises.

5.2.2 Formation du personnel

Le titulaire prend à sa charge la formation de l'ensemble de ses personnels affectés à l'exploitation de la cuisine centrale.

La formation du personnel doit porter notamment sur :

- la sécurité ;
- la formation aux premiers secours,
- le respect des normes d'hygiène et de sécurité,
- l'HACCP.
- la qualité de la prestation ;
- l'alimentation durable,

- la diététique,
- le mode de production et de présentation des plats (techniques culinaires, cuisson basse température, cuisine végétarienne, pâtisserie, ...).

La démarche de formation doit accompagner le processus d'optimisation de la production sur place à partir de produits frais et bruts.

Le titulaire met en œuvre ses engagements en terme de plan annuel de formation (en nombre de jours par an, par personne et par type de poste, thématiques et durée). Il transmet à la Ville dans le cadre du bilan annuel l'état de suivi des formations effectivement réalisées.

5.2.3 Suivi médical du personnel

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié en vue de la mission à accomplir à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

Cette surveillance est exercée avec un double objectif :

- sauvegarder la sécurité du personnel lui-même (cf. réglementation de la médecine du travail) ;
- veiller à ce que l'état de santé du personnel ne crée pas de risque pour les convives, les tiers ainsi que les personnels municipaux.

Le titulaire s'engage à respecter les obligations suivantes :

- soumettre, d'une part, tout nouvel agent à une visite médicale d'embauche, au plus tard avant le début de sa prise de poste ;
- soumettre, d'autre part, son personnel à tout examen requis par la législation en vigueur et tenir à disposition de la Ville un registre spécial recensant ces visites.

5.2.4 Tenues de travail du personnel

Le titulaire doit doter son personnel de vêtements de travail et des équipements de protections individuelles répondant aux normes d'hygiène et sécurité et adaptés aux différentes missions qui leur sont confiées et assurer l'entretien des tenues.

Les tenues en textile labellisé respectant les normes environnementales sont à favoriser.

5.3 Hygiène et sécurité

5.3.1 Mise en œuvre des procédures réglementaires

Le titulaire doit se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartient de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction Départementale de la Protection des Populations ou DDPP) de telle sorte que la Ville ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet. Dans ce cadre, le titulaire s'engage à fournir, sur simple demande, les documents de conformité délivrés par la DDPP ainsi que le numéro d'agrément de la cuisine centrale.

Le titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs en vigueur.

5.3.2 Protocole bactériologique

Le titulaire doit faire contrôler sur sa cuisine centrale la qualité bactériologique des aliments produits par un laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé.

Les résultats de chaque contrôle et les plans d'actions associés doivent être transmis mensuellement à la Ville par le titulaire.

Le protocole est a minima construit sur les contrôles suivants :

Analyses bactériologiques (par mois)	☐ analyse microbio produit ☐ analyse micro surface, matériel ☐ analyse listéria produit ☐ analyse listéria surface, matériel ☐ analyse pesticides fruits et légumes ☐ analyse de l'eau
Audits (par an)	☐ 4 audits fonctionnement hygiène ☐ 2 audits structures (locaux et matériels) ☐ 1 audit environnement (ne constitue pas une exigence minimale)

5.3.3 Gestion des crises

Le titulaire doit prévoir une procédure ad hoc (outil de veille, mode opératoire, plan de communication...) en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou d'alerte alimentaire. La procédure est obligatoirement validée par la Ville.

Le titulaire et la Ville définissent conjointement les modalités de mise en œuvre de la 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'agit 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 et le titulaire sont habilités à déclencher cette procédure d'urgence. La décision peut être prise conjointement ou non en cas de désaccord entre les deux parties. En cas de désaccord, la décision finale appartient à la Ville.

Compte tenu du caractère d'urgence de cette opération, les aliments retirés sont remplacés par un ou plusieurs éléments du menu SOS.

En cas de risque sanitaire faisant l'objet d'une alerte par les pouvoirs publics, le titulaire s'engage à transmettre à la Ville, dans les meilleurs délais possibles et, au plus tard, dans la semaine suivant l'annonce par les pouvoirs publics du franchissement du seuil de pandémie, son plan de continuité de l'activité (PCA) incluant l'ensemble des mesures d'hygiène et de sécurité prises afin d'assurer la sécurité des personnels, ainsi que des convives dans le cadre du service.

5.4 Continuité du service public

5.4.1 Production et livraison de repas

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de fermeture momentanée de la cuisine centrale, et ce quelle qu'en soit la cause.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine centrale du titulaire, il doit être en mesure d'assurer la continuité du service par un dispositif alternatif. Le titulaire doit en informer la Ville dès qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à cette dernière et sans délai, les coordonnées de cet outil.

Les véhicules de livraison doivent être remplacés dans des délais brefs en cas de panne ; une solution transitoire et palliative doit être mise en place par le titulaire le temps du remplacement des véhicules.

5.4.2 Menus SOS

Le titulaire prévoit les moyens de pouvoir servir sans délai des repas en nombre suffisant dans le cas où les équipements de remise en température des satellites tomberaient en panne subitement, et ce quelle qu'en soit la cause.

Un stock de menus de secours dits SOS est prévu sur chacun des satellites. Il est conservable à température ambiante. Il est équivalent à deux services complets (nombre moyen de convives multiplié par deux). Il est à 4 composantes complété par un élément céréalier ; le menu complet doit respecter l'équilibre nutritionnel d'un déjeuner standard (en cas d'utilisation totale du menu SOS). Les menus sont à adapter au végétarien ; dans ce cadre, le stock global intègre 15% de repas végétariens, étant entendu que ce seuil peut évoluer en cours d'exécution de marché.

Un des deux menus stockés en permanence sur les satellites peut être consommé froid (notamment en cas de panne des fours de remise en température).

Le renouvellement et la gestion des DDM des produits des menus SOS sont à la charge du titulaire ; le renouvellement est effectué le 1^{er} jour ouvré après utilisation.

En fin d'année scolaire, les stocks restants peuvent être intégrés aux menus, en fonction des DDM, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, après autorisation de la Ville. A défaut, ils sont récupérés par le titulaire (pas de stock sur les satellites pendant les vacances d'été) ; les stocks sont reconstitués au plus tard la veille précédant la rentrée scolaire.

En cas de nécessité d'utiliser le stock SOS plus de deux jours consécutifs sur un même site, le titulaire s'engage à proposer une composition différente de menus pour assurer une variété aux convives concernés.

Les repas SOS sont facturés au même prix que les repas standards.

5.4.3 Remplacement des personnels

En cas d'absence de personnels sur la cuisine centrale, le titulaire est tenu d'effectuer les remplacements par du personnel formé.

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève du personnel du titulaire affecté au fonctionnement du service, le titulaire peut, avec l'accord de la Ville, 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. Cette mesure d'adaptation doit faire l'objet d'une validation préalable de la Ville.

Article 6 - ORGANISATION DES COMMANDES ET DES LIVRAISONS DES PRESTATIONS

6.1 Commande des prestations

6.1.1 Commande des déjeuners

Les commandes prévisionnelles sont communiquées par la Ville au titulaire en J-10 ouvrés avant 10 heures.

Les commandes définitives sont communiquées par la Ville au titulaire en J-2 ouvrés avant 10 heures, selon le cadencement suivant :

Commande définitive	Jour de consommation (semaine S)
Jeudi (semaine S-1)	Lundi
Vendredi (semaine S-1)	Mardi
Mardi (semaine S)	Jeudi
Mercredi (semaine S)	Vendredi

(J étant le jour de consommation, J s'entendant jours ouvrés).

Les données transmises en J-2 ouvrés servent de base de facturation mensuelle par le titulaire.

Les commandes intègrent les précisions suivantes pour chacun des sites à livrer :

- Nom et adresse de chacun des sites à livrer ;
- nombre de déjeuners maternelles,
- nombre de déjeuners élémentaires,
- nombre de déjeuners adultes encadrants,
- répartition par type de menu (standard, sans viande, variante),
- répartition par régime allergique.

Dans l'hypothèse où des repas sont manquants en raison de la non-conformité de livraison par le titulaire, celui-ci sera dans l'obligation de réajuster en J avant 10 heures 30 avec un menu strictement identique. A défaut, des pénalités lui sont appliquées.

Compte tenu d'une modification importante du règlement de service déterminé par la Ville, induisant une pré-réservation du repas par les familles, la Ville souhaite, de manière transitoire, mettre en œuvre un dispositif ajusté de commandes sur la première période d'exécution du marché, soit jusqu'au premier jour des vacances de Noël de 2025. Le dispositif ajusté est le suivant :

- Les commandes prévisionnelles sont communiquées par la Ville au titulaire en J-10 ouvrés avant 10 heures (identique au processus standard) ;
- Les commandes sont définitives et communiquées par la Ville auprès du titulaire J-2 ouvrés avant 10 heures (identique au processus standard) ;
- Des compléments de commandes pourront être effectués par la Ville en J avant 9 heures (dans l'hypothèse où des repas sont manquants en raison de la non-réservation par les familles) avec obligation de réajustement des repas sur les sites avant 10 heures 30 (sur la base de menus strictement identiques).

6.1.2 Commande des pique-niques

Les modalités de commandes sont identiques à celles des déjeuners.

6.1.3 Commande des petits-déjeuners et des goûters enfants

Les modalités de commande sont identiques à celles des déjeuners.

6.1.4 Commande des paniers animations enfants

Dans le cadre de l'organisation par la Ville des animations et ateliers auprès des enfants, les commandes de paniers et leurs compositions sont communiquées par la Ville au titulaire en J-10 ouvrés avant 10 heures (J s'entendant comme la date souhaitée de livraison sur les satellites).

6.1.5 Gestion des grèves

En cas de grève rendant difficile la prévision des effectifs (s'entendant par un écart de + de 20% par rapport au volume moyen de repas commandés), le dispositif est ajusté de la manière suivante :

- les commandes définitives sont communiquées par la Ville au titulaire en J-1 ouvré avant 11 heures ;
- les menus validés peuvent faire l'objet d'une modification, après autorisation préalable de la Ville, avec un objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire.

6.2 Livraison des prestations

Les repas étant préparés sur l'unité de production du titulaire et selon le principe de la liaison froide, le titulaire en assure le transport du lieu de production jusqu'à chacun des sites (en tenant compte du temps de remise en température et de préparation de dernière minute dans les satellites).

La liste des points de distribution est présentée en annexe n°1.

Le plan de tournées est à construire obligatoirement sur la base des principes suivants :

- livraison sur des jours ouvrés.
- créneaux de livraison : entre 6 heures 30 et 9 heures en J (J étant le jour de consommation).
- créneaux de livraison envisageables : la Ville pourra étudier des modalités de livraison entre 13 heures et 15 heures en J-1, en fonction des horaires de travail des agents de la Ville.
- livraison en présence des personnels municipaux affectés sur les satellites (hors période de préparation et de service des repas)
- livraison des réajustements en J avant 10 heures 30 (*)

(*) La nécessité de réajustement peut avoir trois sources :

1/ Différentiel entre le nombre de repas réservés par les familles et le nombre de repas constaté lors du pointage du matin.

▪ à titre dérogatoire et temporaire, un réajustement sera demandé au titulaire en J avant 9 heures jusqu'au 1^{er} jour des vacances de Noël 2025, avec obligation de relivraison si nécessaire avant 10 heures 30 ;

▪ après cette période dérogatoire, la Ville utilise les repas SOS stockés sur le satellite. Les repas utilisés sont facturés à la Ville ; le titulaire doit assurer le réapprovisionnement du satellite en J+1 ;

2/ Différentiel entre le nombre de repas livrés et le nombre de repas commandé par la Ville (les repas réajustés sont identiques au menu prévu) ;

3/ Rejet total ou partiel par la Ville des repas livrés (grammage insuffisant, qualité des fruits, DLC dépassé, non-respect des températures, barquettes non conformes, ... sur la base d'un contrôle à réception) (les repas réajustés sont identiques au menu prévu).

Les modalités de livraison des repas sont arrêtées définitivement avec la Ville dans les deux semaines précédant le démarrage des prestations (horaires de livraison, contraintes à prendre en considération dans l'organisation de la tournée...), sur la base des principes de construction du plan de tournées présentés par le titulaire dans son mémoire technique.

Le titulaire doit impérativement livrer les prestations selon le planning de tournée arrêté au démarrage du marché. Le planning est fixé pour l'année scolaire et peut être ajusté sur simple demande de la Ville en concertation avec le titulaire. Le plan de tournée doit être scrupuleusement suivi et ne peut être modifié sans accord préalable de la Ville.

Le transport est réalisé dans des véhicules réfrigérés d'au maximum 3,5 tonnes dotés de capacités de production de froid permettant le maintien des produits à une température < + 3°C à cœur maximum.

Les prestations livrées sur chaque satellite doivent correspondre :

- aux menus et libellés de chacun des composants validés par la Ville,
- aux spécifications qualitatives et quantitatives,
- aux quantités et désignations portées par le titulaire sur le bon de livraison.

Les bons de livraison sont obligatoirement diffusés de manière dématérialisée auprès de chacun des satellites (ceux-ci étant équipés en équipement informatique par la Ville) ; la transmission est obligatoirement effectuée avant la livraison. Le format papier ne pourra être utilisé qu'en cas de dysfonctionnement, après accord préalable de la Ville.

Ces bordereaux de livraison doivent comporter a minima de manière visible et simple:

- le nom du satellite,
- la date de livraison,
- le nombre de repas livrés par nature de convives (maternelles, élémentaires, adultes),
- la date de fabrication,
- le numéro d'agrément sanitaire européen de la cuisine centrale,
- la date limite de consommation,
- le contenu du repas et les quantités livrées par composante,
- le nom du titulaire,
- la répartition standard / sans viande / variante,
- le régime allergique concerné,
- la composition du repas témoin.

La livraison s'effectuant obligatoirement en présence de personnels municipaux affectés sur les satellites. Si au cours du marché, la Ville souhaite mettre en œuvre un autre mode de livraison (par exemple : livraisons de nuit), les modalités de réception seront réétudiées et pourront faire l'objet de la clause de réexamen inscrite au CCAP.

Les contrôles sont contradictoires; le livreur doit attendre la validation de la livraison avant de quitter le site. Le titulaire munit ses chauffeurs d'outil dématérialisé attestant de la conformité ou non-conformité de la livraison.

La Ville pourra faire évoluer ses pratiques de contrôle à livraison, notamment via la dotation d'un logiciel de contrôles interne mis en place par la Ville. Dans ce cas, le titulaire devra pouvoir s'adapter au nouveau mode de fonctionnement.

Le titulaire doit utiliser un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables. La propreté quotidienne du camion de livraison doit être irréprochable. Le chauffeur-livreur doit impérativement repartir avec le socle rouleur. Les matériels de livraison réutilisables (cagettes, chariots, bacs gastro inox le cas échéant...) doivent être nettoyés et désinfectés sur la cuisine centrale, par tout moyen respectant les normes d'hygiène alimentaire.

La livraison des repas doit s'effectuer dans un délai permettant de respecter les horaires des différents services. Le titulaire met en place si nécessaire les solutions de remplacement prévues pour les cas de pannes, accidents, encombrements ou autres éléments pouvant perturber la livraison des repas dans les délais prévus.

Le titulaire assure les opérations de déchargement et de manutention jusque dans les satellites. Le personnel de la Ville se charge de ranger dans les stockages appropriés les denrées livrées, en respectant les normes sanitaires en vigueur.

Le titulaire doit reconnaître les lieux avant la prise d'effet du marché afin d'adapter ses moyens à la configuration des accès et des locaux.

En cas de changement de chauffeurs, le titulaire s'engage à effectuer plusieurs tournées conjointement par le nouveau chauffeur et l'ancien.

Le titulaire utilise ses propres moyens pour la livraison des repas : le type et le nombre de véhicules utilisés restent de sa responsabilité. Il en assure le nettoyage et l'entretien, y compris l'entretien frigorifique, les réparations, les contrôles techniques et réglementaires et leur renouvellement le cas échéant.

Le titulaire veille particulièrement :

- à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes et revête quotidiennement la tenue spécifique à la fonction, conforme aux couleurs de sa société,
- au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée de ses véhicules de livraisons et des équipements de restauration,
- au respect par ses personnels des règles d'accès dans l'enceinte et les locaux de restauration des sites concernés. Un protocole de déchargement des marchandises établi par la Ville devra être signé par le titulaire pour les livraisons sur chacun des sites, au plus tard au 1^{er} jour de la rentrée scolaire 2025 / 2026 ;
- à ce que ses chauffeurs adoptent une démarche d'éco-conduite.

La Ville communique avec ses satellites, notamment un dispositif dit de « pochettes ». Le titulaire est en charge de la distribution et de la récupération de ces pochettes sur les sites.

Article 7 - GESTION DES SATELLITES

7.1 Limites de responsabilités

Les missions respectives entre la Ville et le titulaire concernant la gestion des satellites intégrés au marché synthétisées ci-après.

	Ville	Titulaire
Affectation et gestion des personnels nécessaires au service des repas, à l'entretien des locaux et à l'encadrement des enfants.	X	
Formation des personnels des satellites	X	
Gestion technique des locaux et des équipements des satellites et salles de restaurant	X	
Contrôles obligatoires	X	
Réalisation des contrôles bactériologiques et des audits hygiène	X	
Fourniture des produits d'entretien		X
Fourniture des équipements de protection individuels		X
Fourniture de petit matériel		X
Gestion des déchets	X	

Les prestations à la charge du titulaire et développées ci-après sont intégrées dans le prix unitaire des prestations et ne font pas l'objet de facturation supplémentaire à la Ville (sauf 1^{er} achat du petit matériel d'exploitation).

7.2 Préparation et service des repas sur les sites

Les repas sont livrés « prêts à servir ou à consommer ».

Les opérations réalisées dans les satellites sont le dressage, l'assemblage, l'assaisonnement et la remise en température. Les manipulations culinaires consistant à cuire, râper, trancher, etc. sont exclues.

Seules de simples opérations de découpes sont effectuées :

- les fruits (type tomates, melons, fraises, ananas...) ;
- les fromages ;
- les préparations pâtisseries sucrées ou salées (type tarte, cake...) ;
- la mise en ramequin des conditionnements collectifs (type compote, yaourt) ;
- les charcuteries (type pâtés).

La découpe d'autres produits n'est possible qu'après l'accord formel de la Ville.
Lorsqu'une découpe par les personnels de la Ville est nécessaire, l'action est indiquée sur les menus à l'aide d'un symbole préalablement validé par la Ville.
Le nombre de découpe à réaliser est arbitré par la Ville dans le cadre de la phase de validation des menus.

S'agissant du service des soupes, le titulaire propose les modes opératoires nécessaires : matériels de remise en température et contenants de service adaptés, protocole de mise en œuvre par les personnels municipaux.

Le titulaire livre en quantité suffisante sur les sites les ingrédients et éléments de décoration (persil, épices, herbes, ...) permettant la mise en valeur des prestations.

7.3 Fourniture de prestations par le titulaire

7.3.1 Consommables

Le titulaire approvisionne les sites des consommables suivants :

- serviettes blanches non imprimées (30 x 30 - double pli)
- sacs poubelle (110 L)
- essuie-mains
- film étirable
- sacs de récupération des barquettes (en fonction du mode de conditionnement retenu).

Le titulaire met en place le processus de commandes (modalités, fréquence et livraison) permettant un réapprovisionnement régulier des satellites pour éviter toute rupture et des conditions de stockage satisfaisantes (obligation de résultats).

7.3.2 Produits d'entretien

Dans le cadre du déploiement du nouveau Plan de Maîtrise Sanitaire sur les satellites, les plans de nettoyage sont élaborés et affichés par la Ville.

Les matériels de nettoyage (chariots, raclettes, ...) sont pris en charge par la Ville.

Le titulaire approvisionne les sites des produits suivants :

- produits d'entretien nécessaires pour le nettoyage des sols, surfaces, murs, matériels de restauration et mobiliers des satellites (hors salles de restaurant) ;
- produits lessiviels (lavage et rinçage) et des sels nécessaires au bon fonctionnement des plonges, y compris les doseurs de sels, de produits de lavage et de rinçage ;
- distributeurs de savon pour le lavage (bactéricide) et d'essuie-mains. Le titulaire approvisionne le contenant et le consommable.

Les centrales de nettoyage des satellites sont à la charge du titulaire.

Les produits sont conformes à la réglementation en vigueur.

Sont privilégiés par la Ville les produits et les mélanges excluant dans la mesure du possible, les composés chlorés, les solutions à base d'ammoniums quaternaires, les substances allergisantes et les codes de mention de danger (pictogrammes: toxicité aiguë, danger pour la santé et pour l'environnement). Ils excluent les substances allergisantes lors de leur utilisation et ce, au regard des évolutions techniques en cours et des produits disponibles sur le marché.

Ils pourront être éco-labellisés. Le titulaire peut proposer des solutions innovantes respectueuses de l'environnement.

En cas d'évolution de solution de nettoyage, le titulaire ou son fournisseur, accompagne le personnel de la Ville dans la mise en œuvre des nouveaux produits (formation, ...).

Les fiches techniques (FT), les fiches de données de sécurité (FDS) et l'étiquetage doivent être conformes à la réglementation CLP et comporter les éléments tels que les pictogrammes, les mentions d'avertissement, les mentions de danger, les conseils de prudence et être rédigés en français. Les FT et FDS sont à communiquer à la Ville au plus tard 10 jours avant la rentrée scolaire 2025/2026 et à chaque évolution de modification de produits. Les changements éventuels de produits en cours de marché sont obligatoirement soumis à validation de la Ville.

Le titulaire met en place le processus de commandes (modalités, fréquence et livraison en fonction des consommations) permettant un réapprovisionnement régulier des satellites pour éviter toute rupture.

7.3.3 Thermosondes

Etalonnée, pour une zone allant de 0 à 25°C, la thermosonde est destinée au contrôle de température à réception.

Le titulaire équipe chaque satellite, au plus tard 48 heures avant le 1^{er} jour de la rentrée scolaire 2025/2026, de deux thermosondes neuves, avec deux piles de rechange. Il communique en même temps un mode d'emploi simple et intuitif. Le renouvellement de chaque thermosonde peut être effectué une seule fois au cours de l'année scolaire.

En cours d'exécution de marché, le titulaire est en charge de la réparation et du renouvellement des thermosondes ainsi que de la fourniture des piles, sous un délai de 24 heures, à compter de la demande de la Ville.

7.3.4 Équipements de protection individuels

La dotation par satellite est la suivante :

Article	Spécifications	Dotation par satellite
Gants de four	Silicone interdit, gant anti chaleur en 100% coton, manchette 15cm environ	2 paires par an
Gants anti-coupure	ANSI > A4, dextérité 5, Abrasion 6	2 paires par an
Gants de protection produits de nettoyage	gants nitrile chimiques et alimentaires, manches longues (environ 300 mm), épaisseur (environ 0,38 mm)	1 paire par an
Gants de manutention	Opérations de manutention et ports de charges	1 paire par an
Tablier plonge	Tablier plonge renforcé 90x115cm en PVC	1 par an
Protection auditive	Libre choix au titulaire entre : - des bouchons d'oreilles en sachet individuel ou - un casque anti-bruit	140 sachets bouchons individuels par satellite ou 1 casque par satellite
Lunette de protection	Lunette de sécurité, protection latérales - nettoyage et manipulation de produits	1 par an

		chimiques	
Masque protection respiratoire	de	Masque FFP2	1 boîte de 20 par an

La première dotation est fournie sur chaque site au plus tard 10 jours avant la rentrée scolaire 2025/2026.

Le titulaire met en place le processus de commandes (modalités, fréquence et livraison) permettant le renouvellement des dotations pour éviter toute rupture (obligation de résultats).

7.3.5 Petit matériel d'exploitation

La Ville dispose d'une dotation initiale de petit matériel sur les satellites ; la liste des matériels concernés est présentée au Bordereau des Prix Unitaires.

Deux schémas possibles :

- dans le cadre du renouvellement de la dotation initiale : le titulaire en a la charge, avec une obligation de résultats permettant d'assurer la continuité du service. Cette mission est intégrée aux prix unitaires des repas.

En cas de dysfonctionnement d'un matériel sur un office, le titulaire fournit de la vaisselle jetable.

- dans le cas de premier achat (par exemple, pour un nouveau site) ou d'augmentation d'une dotation : la Ville commande auprès du titulaire les matériels, sur la base des prix intégrés au Bordereau des Prix Unitaires ou au catalogue de petits équipements (corbeilles, coupe-agrumes, coupe-pain, couteau, fourchette, ciseaux de cuisine, écumoir, pelle à tarte, ouvre-boîte, planche à découper, casier à verres ou à couverts, kits visiteurs,...).

La Ville souhaite la personnalisation des assiettes, sur la base d'un visuel, choisi par les enfants dans le cadre d'un concours de dessins. Le titulaire intègre au catalogue le prix de l'assiette personnalisée. Le modèle d'assiette proposé doit pouvoir s'empiler avec les assiettes actuelles.

7.4 Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

7.4.1 Gestion des repas témoins

La Ville met en place, en concertation avec le titulaire, une procédure de conservation de repas témoin sur les satellites afin de pouvoir procéder à une analyse en cas de toxi-infection. Les plats témoins sont réalisés en satellite sur tout ou partie des composantes en fonction du process retenu (notamment en cas de manipulations ou tranchages). Dans cette hypothèse, le titulaire doit prévoir les quantités supplémentaires nécessaires.

Dans ce cadre, le titulaire fournit aux personnels des satellites le matériel nécessaire pour conserver les plats témoins (sachet, boîte).

7.4.2 Mise en œuvre du protocole bactériologique

La Ville exerce des contrôles bactériologiques sur les offices via un laboratoire qu'elle a mandaté (denrées, surface, eau).

Article 8 - COMMUNICATION ET SUIVI DE LA SATISFACTION

8.1 Communication des menus

Le titulaire dispose ou se dote d'outils permettant de générer les menus aux différents formats nécessaires à la Ville depuis une seule et même source afin d'éviter les erreurs de retranscription.

Le titulaire se conforme à la charte graphique qui est proposée par la Ville pour la communication externe (auprès des familles et des enfants).

Le titulaire doit transmettre au préalable et faire valider auprès de la Ville toutes ses actions de communication en direction des usagers.

Les exigences minimales de la Ville sont les suivantes :

- support de communication des menus

Les menus hebdomadaires sont affichés à l'entrée de chaque école, dans les salles de restaurant et sur le portail internet de la Ville.

Le libellé de chaque plat est simple, précis et détaillé ; il doit permettre une information claire des enfants et des parents. Le niveau de détail complémentaire y est intégré pour éviter toute ambiguïté sur les plats (composition de la salade composée, des mélanges de légumes, etc.).

La présentation des menus hebdomadaires est adaptée au mode de distribution des repas (service à table ou self-service ; les sites maternelles sont en service à table et les sites élémentaires très majoritairement en self).

Le libellé de chaque composant est accompagné des logos correspondants aux marqueurs de qualité correspondants (bio, circuit court, ...) et liés aux engagements qualitatifs du titulaire.

- mode de diffusion

En format numérique :

- Cycle de menus : le titulaire transmet les menus par cycle au Pôle Restauration Scolaire en format dématérialisé, adapté à l'outil de la Ville.
- Menu hebdomadaire : le titulaire adresse par mail chaque mercredi, les menus hebdomadaires sur chaque satellite pour la semaine suivante. Il établit par ailleurs un format dématérialisé permettant l'injection dans les outils et sites d'information de la Ville (notamment le portail familles).

En format papier (obligatoirement en couleur, au format A3 et 100% recyclé) : le titulaire fournit les menus par cycle en 30 exemplaires par restaurant scolaire. Ce nombre peut évoluer en cours d'exécution.

Ils sont distribués au plus tard le lundi précédent le démarrage du cycle de menus concerné.

Toutes ces informations et supports sont à présenter par le titulaire sous un délai de 5 jours ouvrés à compter de la validation des menus par la commission de restauration et validés par la Ville avant diffusion.

8.2 *Transparence sur la qualité des denrées*

Le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires pour assurer une transparence totale sur les denrées :

- par l'identification claire et précise par composante sur les menus communiqués par le titulaire des marqueurs durables au sens des Loi Egalim et Climat & résilience (Bio, Label rouge, AOP/AOC...) et circuits courts.
- par l'affichage et l'étiquetage de l'origine des viandes : conformément au décret n°2022-65 du 26/01/2022, modifiant le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, le titulaire se doit d'assurer depuis le 1er mars 2022 l'étiquetage de l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, de porc, de volaille, d'agneau et de mouton. Cette indication de l'origine doit, conformément au décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, être portée « à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support ». Le document est à distribuer sous version papier, sur chaque restaurant, concomitamment aux menus du cycle scolaire à venir.
- par la communication à la Ville des données permettant la mise en ligne annuelle sur le site ma-cantine.agriculture.gouv.fr du bilan chiffré de la mise en œuvre des obligations prévues par la Loi ; les données sont à communiquer au plus tard 10 jours ouvrés avant la date butoir de télé-déclaration telle qu'imposée par les pouvoirs publics.
- par la communication à la Ville des données qualitatives et chiffrées permettant de bénéficier et d'optimiser les aides de France Agrimer en fonction des critères d'attribution retenus par l'organisme. Les justificatifs sont à communiquer au plus tard 10 jours ouvrés à compter de la demande de la Ville. En cas de contrôle par France Agrimer, le titulaire est dans l'obligation de répondre aux sollicitations de la Ville. Une pénalité est appliquée en cas de transmission de données erronées ayant entraîné une obligation de remboursement par la Ville.
- par la tenue et la communication des éléments de reporting, tels que précisés à l'article 9.2.
- par la transmission, sur simple demande de la Ville de tout élément (fiche technique, justificatif fournisseur, bon de production...) permettant une traçabilité pleine et entière. En conséquence, doivent être remises à la Ville sur simple demande, et sous un délai de 2 jours ouvrés :
 - La fiche technique de chaque produit utilisé,
 - La fiche de production de chaque plat proposé (recette et méthodologie de production),
 - Les étiquettes des produits.

Les fiches techniques par produit doivent faire apparaître au minimum :

- la liste des ingrédients et allergènes ;
- la teneur en protides, lipides, glucides, apports énergétiques/100g ;
- la teneur en calcium pour les produits laitiers ;
- la quantité de sucres totaux et de sucres simples par portion (ou au 100g si en multi portion) pour les biscuits et pâtisseries ;
- la catégorie nutritionnelle réglementaire à laquelle le produit appartient.

Elles sont à transmettre :

- en version simplifiée afin de pouvoir être intégrées sur open data (objectif de transparence auprès des consommateurs) ;
- en version complète fiche technique fournisseur avec photo du produit.

Les fiches recettes doivent faire apparaître au minimum :

- la liste et la quantité des ingrédients,
- l'information nutritionnelle (PLG + apports énergétiques/100g),
- le classement nutritionnel réglementaire.

Le titulaire peut proposer de faire évoluer son affichage nutritionnel vers une notation nutritionnelle et environnementale.

Le titulaire doit informer la Ville de tout changement de fournisseurs ou produit, et doit communiquer à la Ville la nouvelle fiche technique produits ou la nouvelle fiche recette.

Les étiquettes doivent être visibles et lisibles et devront comporter les informations suivantes :

- la dénomination de vente ou la nature du produit,
- la température de stockage,
- la quantité nette,
- la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale,
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du producteur, du conditionneur ou/et de l'emballleur,
- la date de conditionnement et le cas échéant la date de surgélation.

Toutes les informations doivent être lisibles et sans ambiguïtés. Elles sont clairement identifiées (soulignées, surlignées, entourées ou autre) s'il n'est pas évident de les identifier sur les documents transmis.

Type de produit	Détail des informations communiquées
Viandes	▪ pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques) ▪ lieu d'abattage des animaux suivi du numéro d'agrément ▪ lieu de découpe et des viandes du lot suivi du numéro d'agrément ▪ n° de lot (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).
Fruits et légumes	▪ origine du produit : pays d'origine, lieux de production ou appellation locale ▪ qualité et labels ▪ catégories ▪ calibre.
Poissons	Les informations disponibles doivent faire apparaître la présence ou non de poly phosphates et additifs, ainsi que la zone de pêche.

Si la quantité ou la qualité de la marchandise livrée n'est pas conforme aux stipulations contractuelles, elle est refusée et remplacée sur demande de la Ville. Une déclaration d'anomalie est systématiquement établie.

La Ville se réserve le droit de refuser un produit s'il ne correspond pas aux exigences qualitatives et quantitatives exprimées (fiches techniques produits).

En cas de difficulté d'approvisionnement de produits avec les critères de qualité demandés pour chaque catégorie de produit, les changements effectués doivent être d'une qualité identique et être validés par la Ville.

8.3 Communication des allergènes

Le règlement européen N°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dénommé règlement INCO, oblige à communiquer :

- la présence des 14 allergènes majeurs dans toutes les composantes du menu validé. Afin de répondre à cette obligation, le titulaire met en évidence chaque allergène et transmet ces informations par voie informatique sur chaque site, dans un format conjointement validé avec la Ville. En cas de changement de menu, le titulaire se doit de transmettre, dans les mêmes conditions, les renseignements exacts sur chaque site au plus tard le jour de consommation avant 10 heures.
- la déclaration nutritionnelle des produits préemballés. La composition nutritionnelle doit figurer sur l'étiquette des produits conformément aux exigences du règlement européen. Ces données sont mises à disposition de la Ville, sur simple demande, sous un délai de 2 jours ouvrés à compter de la demande.

La Ville peut effectuer des contrôles aléatoires afin de vérifier la conformité des données communiquées. Si des informations sont erronées, le titulaire est dans l'obligation de les rectifier sans délai.

8.4 Communication avec la Ville

Le titulaire est dans l'obligation d'informer la Ville en tant que de besoin au moment de l'exécution du marché :

- sur toute modification réglementaire et actualisations 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.

Ainsi à titre d'exemple, le titulaire doit porter à la connaissance de la Ville :

- 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 ou d'en vérifier l'origine ou la composition.
- le résultat des recherches ou d'enquêtes sur la qualité hygiénique ou nutritionnelle de l'alimentation publiées dans des revues professionnelles et qui énoncent des recommandations en matière de restauration scolaire.

8.5 Démarche de suivi de la satisfaction des convives

Le titulaire met en place un dispositif de suivi de l'appréciation et de la consommation repas :

- mise à disposition sur les sites d'un outil simple et ludique (de type relevé de la consommation du repas du jour par composante) ;
- consolidation des données collectées par le titulaire ;
- intégration des résultats dans la phase de construction des menus.

Un bilan périodique et des actions correctives sont présentés à chaque pré-commission de menus.

Une enquête de satisfaction annuelle est réalisée par le titulaire, sur un panel significatif d'offices (à minima 20% des écoles).

8.6 *Publicité de marques commerciales*

Le titulaire 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, en complémentarité de la charte graphique de la Ville.

Le titulaire n'est pas autorisé non plus à faire de la publicité d'autres marques commerciales que la sienne (par affiches...).

Les messages de communication sur les camions doivent faire l'objet d'une validation par la Ville.

Article 9 - DISPOSITIF DE SUIVI ET DE PILOTAGE

La Ville peut exercer à tout moment, tous les contrôles qu'elle jugera nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations avec les clauses du marché et des modalités de leur exécution. Elle pourra exiger à tout moment la production de tout autre document qu'elle jugerait nécessaire.

Le suivi du marché est assuré par trois instances :

- les instances de validation des menus,
- les instances de suivi du marché,
- une commission des « filières de demain ».

Ce dispositif constituant le socle minimum, des réunions thématiques spécifiques peuvent être organisées en fonction du besoin à la demande de la Ville et/ou du titulaire.

Chaque réunion fait l'objet d'un ordre du jour établi par la Ville, sous un délai de 10 jours ouvrés avant la réunion, le titulaire pouvant compléter des points qu'il souhaite aborder.

Les documents préparatoires à la réunion, sollicités par la Ville sous un délai de 10 jours ouvrés, sont communiqués par le titulaire au plus tard sous un délai de 5 jours ouvrés avant la réunion.

Chaque réunion fait l'objet d'un compte-rendu établi par le titulaire et communiqué à la Ville sous un délai de 5 jours ouvrés, la Ville disposant d'un délai de 5 jours ouvrés pour l'amender si nécessaire.

9.1 *Les instances de validation des menus*

Le fonctionnement de la pré-commission des menus et de la commission restauration est décrit à l'article 3.8.1.

9.2 *Les instances de suivi du marché*

9.2.1 La réunion trimestrielle de suivi

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

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

Le titulaire est représenté a minima par le(la) Directeur(trice) de la cuisine centrale et toute personne que celui-ci choisit de convier en raison de ses compétences techniques et des points inscrits à l'ordre du jour.

Le titulaire établit et communique à la Ville, sous un délai de 5 jours après la réunion, un plan d'actions, en fonction des points identifiés lors de la réunion ; la réalisation de ce plan d'actions est analysée par les deux parties lors de la réunion trimestrielle qui suit.

La réunion de suivi a pour objet l'application de la bonne exécution du marché, en particulier sur les points suivants (la liste ci-après non exhaustive pouvant évoluer en cours de marché) :

Thématiques	Items
-------------	-------

Bilan des approvisionnements (par gamme, par famille produit) (vue mensuelle et projection annuelle)	□ Suivi des engagements (en valeur d'achats) des produits de qualité (bio, commerce équitable, circuits courts,...) □ Suivi des sources d'approvisionnement □ Suivi des fréquences contractuelles (par exemple : plan alimentaire, grammages, préparations cuisinées sur place...) □ Suivi de la saisonnalité (notamment des fruits et légumes), variétés et fréquences □ Suivi de la répartition des gammes utilisées (de la 1^{ère} à la 6^{ème} gamme) □ Suivi des volumes habilités Agrimer (selon les périodes Agrimer)
Enquête consommation	□ Partage des enquêtes de consommation réalisées au quotidien sur les satellites □ Partage des enquêtes de satisfaction auprès des enfants
Bilan développement durable	□ Bilan de la démarche alimentation durable / transition écologique □ Volumes mensuels des dons alimentaires des surplus de production et de matière première par association conventionnée □ Volumes mensuels des déchets de la cuisine centrale valorisés par catégorie, mode et lieu de valorisation
Bilan qualité	□ Bilan des autocontrôles □ Bilan des audits hygiène et de structure
Communication	□ Bilan des menus à thème et autres animations
Prestation alimentaire	□ Bilan des modifications de menus □ Partage de fiches techniques et fiches recettes □ Tableau de contrôle des fréquences GEM/RCN par cycle de menus □ Valeur nutritionnelle des menus
Tableau de bord financier	□ Nombre de repas livrés : par segment (maternelle, élémentaire, adulte), par profil (standard, sans porc, sans viande), par régime □ Suivi des pénalités

9.2.2 La réunion de bilan annuel

A la fin de chaque année scolaire, le titulaire communique au plus tard le 30 septembre qui suit un bilan global de la prestation concernant les éléments suivants (liste ci-après non exhaustive pouvant évoluer en cours de marché, items étant la consolidation annuelle des éléments présentés lors des réunions trimestrielles de suivi). Des échanges ont lieu entre la Ville et le titulaire pour préciser les points qui le nécessitent ; la version finale du rapport est communiquée et présentée par le titulaire à la Ville au plus tard le 31 octobre qui suit.

Thématiques	Items
Données volumétriques	□ Historique de la relation contractuelle □ Nombre de jours de fonctionnement (restauration scolaire) 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 volume et en % par type de convives (maternelle, élémentaire, adultes), par typologie (standard, sans porc, sans viande), par régime
Données économiques et financières	□ Evolution des prix du Bordereau des Prix Unitaires (impact de la révision) □ Suivi des pénalités
Bilan des approvisionnements (par gamme, par famille produit) (vue annuelle)	□ Bilan des produits utilisés (issus de l'agriculture biologique ou de types de productions bénéficiant de labels ou autres approvisionnements) : ▪ Selon les modalités précisées dans la loi Egalim ▪ en valeur et volume d'achat ▪ mise en perspective avec les engagements auprès des producteurs ▪ détail par catégorie de produits et détail produits ▪ répartition des gammes de produits. □ Avec le détail : ▪ de leur provenance et kilomètres parcourus pour les approvisionnements directs producteur (distance km) ▪ du lieu de production des produits transformés ▪ du lieu de production du lait pour les fromages et laitages ▪ du lieu de production des céréales pour le

	pain, les pâtes et semoules ▪ du nombre d'agriculteurs en conversion.
Données de suivi du marché	□ Bilan des engagements contractuels du titulaire : ▪ Mode de production des repas ▪ Saisonnalité des produits ▪ Programme des animations ▪ Hygiène et sécurité alimentaire ▪ Gaspillage alimentaire (suivi des diagnostics sur la cuisine centrale)
Bilan développement durable	□ Bilan de la démarche alimentation durable / transition écologique □ Plan pluriannuel de diversification des protéines □ Volumes annuels détaillés des dons alimentaires des surplus de production et de matière première par association conventionnée □ Volumes mensuels des déchets de la cuisine centrale valorisés par catégorie, mode et lieu de valorisation □ Bilan carbone de la prestation (jusqu'à la livraison des repas) et plan d'actions

9.3 La commission des « filières de demain »

Afin de poursuivre les engagements de la restauration scolaire de la Ville pour un approvisionnement plus durable, des commissions tripartites sont organisées au moins 2 fois par an. Une première réunion de lancement définit les modalités d'organisation de ces commissions. Les enjeux et objectifs de la réunion tripartite entre la Ville, le titulaire et ses partenaires sont précisés à l'article 2.1.3.

La Ville convie à cette commission les membres qu'elle juge opportun :

- Ville: Elu.e en charge de l'Éducation ; Elu.e en charge de l'Alimentation Durable ; Pôle Restauration scolaire,...
- institutionnels : PAT, chambre départementale d'agriculture, chambre régionale d'agriculture, ..
- titulaire (présence obligatoire).
- producteurs.

Au plus tard un mois avant la tenue de la commission, le titulaire doit transmettre à la Ville les documents permettant de favoriser une planification agricole, a minima :

- la volumétrie par type de produits ;
- la qualité des produits (bio, conversion, label, etc...) ;
- la répartition des gammes de produits (frais, surgelés, appertisés, 4e et 5e gamme) ;
- les difficultés rencontrées dans l'approvisionnement ;
- et toutes autres pièces que la Ville jugera nécessaire.

Au plus tard dans le mois suivant cette commission, le titulaire proposer un plan d'actions répondant aux objectifs de la Ville et aux problématiques ou opportunités identifiées.

Article 10 - ANNEXES

- 10.1.1 Annexe n°1 : liste des sites
- 10.1.2 Annexe n°2 : nombre moyen de repas par site
- 10.1.3 Annexe n°3 : charte Fairtile
- 10.1.4 Annexe n°4 : projet agri-alimentaire Marseille
- 10.1.5 Annexe n°5 : charte Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens
- 10.1.6 Annexe n°6 : plans alimentaires (enfants et adultes)
- 10.1.7 Annexe n°7 : exemple d'animations réalisées
- 10.1.8 Annexe n°8 : statistiques repas standard / sans viande / variante
- 10.1.9 Annexe n°9 : dossiers de demande de repas en cas d'allergie
- 10.1.10 Annexe n°10 : statistiques de répartition des PAI
- 10.1.11 Annexe n°11 : cahier de grammages