Groupe Scolaire International Jacques-Majorelle Marrakech - Benguerir

APPEL D'OFFRES POUR LA CONCESSION DU SERVICE DE RESTAURATION DU GSIJM, A compter du 1er septembre 2025

1 AVANT-PROPOS 3
2 PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT 3
2.1 COORDONNEES 2021 3
2.2 EFFECTIFS 3
3 LOCAUX DE RESTAURATION 5
3.1MARRAKECH
3.2 BENGUERIR 5
3.4 PLANS (annexe 1) 5
4 OBJET DU CONTRAT 5
4.1 CADRE JURIDIQUE 5
4.2 OBJET DU CONTRAT 5
4.3 MISSIONS PREALABLES DU CONCESSIONNAIRE 5
4.4 MISSIONS PRINCIPALES DU CONCESSIONNAIRE 6
4.5 SOUS TRAITANCE 6
5 CARACTERISTIQUES DE LA RESTAURATION 6
5.1 ASPECT TECHNIQUE 6
5.2 PERIODES ET JOURS DE FONCTIONNEMENT – CONTINUITE DU SERVICE 6
5.3 TYPOLOGIE DES CONVIVES ET MODE DE PAIEMENT 6
5.4 HORAIRES DE SERVICE 6
5.5 PRESTATIONS 6
5.5.1 RESTAURANTS 7
5.6 Connaissance des lieux 7
5.7 Responsabilité du soumissionnaire 7
5.8 Éléments additionnels techniques 7
EXIGENCES RELATIVES AU PLAN ALIMENTAIRE 7
MATERIEL ET MOBILIER 11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES LOCAUX 11
FRAIS DE FONCTIONNEMENT 11
PERSONNEL 12
INSPECTION ET SURVEILLANCE 13
6 DEMARCHE QUALITE 14
6.1 DENREES 14
6.2 MENUS – GRAMMAGE 14
6.3 ANIMATIONS 14
6.4 POLITIQUE D'ACHATS 14
6.5 NORMES ET CONTROLES 15
6.6 NETTOYAGE ET SECURITE 15
6.7 Mesures de sécurité et d'hygiène 15

6.8 Politique de qualité et d'hygiène....16
6.9 Vérification d'exécution des prestations....16
7 PERSONNEL....17
7.1 MOYENS....17
7.2 ATTITUDE ET TENUE....17
7.3 SECURITE AU TRAVAIL....17
8 ASSURANCES – RESPONSABILITES....17
9 OFFRE....18
DÉBUT ET DURÉE DU MARCHE....18
EXAMEN DES OFFRES....18
10 FACTURATION ET REVERSEMENT....19
10.1 FORFAITS....19
11 DOSSIER DE CANDIDATURE....19
11.1 DOSSIER ET ELELEMENTS REQUIS....19
11.2 ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE ET CRITERES DE SOUMISSION....19
12 CALENDRIER....19

ANNEXES
1 – PLANS BENGUERIR
2 – LISTE DE MATERIELS A FOURNIR
3 – LISTE DE MATERIELS EXISTANTS
4 – CAHIER DE GRAMMAGE DU GEMRCN
5 – FICHE DE PRESENTATION DE LA SOCIETE SOUMISSIONNAIRE

1 AVANT-PROPOS

Le groupe scolaire international Jacques Majorelle (ci-après dénommé "l'établissement"), lance une consultation, pour la concession de son service de restauration scolaire à effet du 1er septembre 2025. Cette concession est constituée de deux lots.

Le présent document a pour objet de définir les conditions d'attribution, puis d'exploitation du marché de concession à partir de cette date.

Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges dont les clauses seront reprises dans le contrat de concession. Les éléments pris en considération dans le choix du prestataire seront, outre l'offre tarifaire, son expertise dans le domaine de la restauration collective, la gestion de ses ressources humaines, ses capacités à s'intégrer dans le projet éducatif de l'établissement ainsi que ses références.

Les interlocuteurs utiles, dans le cadre de cette consultation, sont:
Mme Nezha BENMBAREK / nezha.benmbarek@mlfmonde.org /Gestionnaire du groupe scolaire International jacques Majorelle
M. Pierre GASNAULT pierre.gasnault@mlfmonde.org / chef établissement
M. Julien Cailleau / daf.osui@mlfmonde.org / Directeur régional de l'administration des finances, de l'immobilier et du numérique de l'OSUI

2 PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Ouvert en 2004, le groupe Scolaire international jacques Majorelle est un établissement autofinancé au Maroc par l'Office scolaire et universitaire international (OSUI). Affilié au réseau de la Mission laïque française, le réseau de l'OSUI est celui d'une association de loi 1901, qui a pour objet la diffusion à travers le monde de la langue et de la culture françaises, en particulier par un enseignement à caractère interculturel.

2.1 COORDONNEES 2025

MARRAKECH
Structure actuelle: 1 écoles primaires + 1 collège
Adresse du siège : Lot Vivrier N° 3 Route de Targa
Téléphone: 0524490440
Mail: direction.marrakech@mlfmonde.org
BENGUERIR
Structure actuelle: 1 écoles primaires + 1 collège
Adresse du siège : Lot 660 Hay Moulay Rachid Ville verte
Téléphone: 0524318189
Mail: direction.marrakech@mlfmonde.org

2.2 EFFECTIFS

EFFECTIFS ELEVES INSCRITS AU GSIJM
Répartition des effectifs par typologie d'élève et par lot :

Lot 1 : Site de MARRAKECH

	Maternelle	Elémentaire	Collège	Potentiel	total
ACTUELS A LA DEMI PENSION	50	113	63	165	391
EFFECTIF TOTAL ETAB	79	280	246		

Lot 2 : Annexe BENGUERIR

	Maternelle	Elémentaire	Collège	Potentiel	total
ACTUELS A LA DEMIE PENSION	15	14	0	15	45
EFFECTIF ETAB	24	44			

Pour BENGUERIR, nous attendons l'ouverture du collège l'an prochain
Pour BENUGERIR, POSSIBILITE D'EFFCTIF SUPPLEMENTRE DANS LE CADRE DU PARTENARAT AVEC L'ECOLE AMERICAINE (80 ELEVES ET 10 PERSONNELS)

EFFECTIFS ELEVES DEMI-PENSIONNAIRES

Nombre de repas servis en 2024-2025 = presque 31 775 repas
Lot 1 : Site de Marrakech= 28 304 repas
Lot 2 : Site BENGUERIR = 3 471 repas

Répartition attendue des effectifs demi-pensionnaires par lot à la rentrée 2024 :

LOT 1 : Site de MARRAKECH

	Petite section	*Moyenne Section*	*Grande Section*	*CP*	*CE1*	*CE2*	*CM1*	*CM2*	*Mater*	*Elemen-taire*	*Collège*
LOT 1 MARRAKECH	10	18	22	26	26	25	16	20	50	113	63
Total du LOT 1	10	18	22	26	26	25	16	20	*50*	*113*	*63*
Estimation annuelle de repas:	*970*	*1746*	*2134*	*2522*	*3744*	*3600*	*2304*	*2880*	*4850*	*15050*	*9072*
									TOTAL		28972

LOT 2 : Site de BENGUERIR

EFFECTIFS DEMI-PENSIONNAIRES

	Petite section	Moyenne Section	Grande Section	CP	CE1	CE2	CM1	CM2	**Mater**	**Elémentaire**
Ecole BENGUERIR	5	4	2	4	5	3	2	4	11	18
Total du LOT 2	***5***	***4***	***2***	***4***	***5***	***3***	***2***	***4***	***11***	***18***
Estimation annuelle de repas :	***485***	***388***	***194***	***388***	***720***	***432***	***288***	***576***	***1067***	***2404***
										3471

LOT 1 & 2 :

Total du LOT 1 + LOT 2 :	***32443 repas***

Les chiffres ci-dessus sont donnés à titre indicatif pour la rentrée 2024 sur la base des inscriptions actuelle et précédemment. Ils ne constituent pas une promesse d'activité. Ces valeurs indicatives peuvent augmenter sensiblement en fonction de l'augmentation de la demande.

3 LOCAUX DE RESTAURATION

3.1 MARRAKECH

Plans non disponibles. Les entreprises candidates devront visiter les locaux : prise de rendez-vous au 0524490440 (auprès de Mme Nezha BENMBAREK)
Un investissement est demandé pour la mise en place d'un réfectoire modulaire

3.2 BENGUERIR

Plans disponibles Annex 1. Les entreprises candidates devront visiter les locaux: prise de rendez-vous au 0524490440 (auprès de Mme Nezha BENMBAREK)

3.3 BENGUERIR

Cuisine centrale
Réception et réserves :
Préparation : voir les plans annexe 1
Plonge et rangement :
Vestiaires personnel :

Points de distribution au primaire
Restaurant maternelle : voir les plans annexe 2
Restaurant primaire 2 :
Restaurant "adultes" :

Points de distribution au secondaire
Restaurant collège : voir plan annexe 3
2 Kiosques lycée - collège :

4 OBJET DU CONTRAT

4.1 CADRE JURIDIQUE

Le marché de restauration prendra la forme d'une concession de service, pour 2 ans à dater de la prise d'effet du marché (en théorie: 1er septembre 2025). Le contrat pourra être renouvelé une fois, pour la même durée et par reconduction expresse six mois avant le terme, soit avant le 1er mars 2026.

4.2 OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat vise à attribuer le marché de restauration collective du GSIJM. Ce marché est composé de trois entités géographiques, qui feront l'objet de deux lots :

LOT 1 :
ENTITE 1 – GSIJM MARRAKECH
public potentiel de 620 élèves, de 3 à 15 ans, et 75 adultes (enseignants, administratifs et ouvriers)

LOT 2 :
ENTITE 2 – ANNEXE GSIJM BENGUERIR
1 cuisine centrale équipée - élémentaires – maternelles – collège – public potentiel de 200 élèves, de 3 à 14 ans, et 30 adultes (enseignants, administratifs et ouvriers).

4.3 MISSIONS PREALABLES DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire réalisera à ses frais et risques tout ou partie des installations nécessaires au bon fonctionnement du service, hors installations relevant de la maîtrise d'œuvre et des constructions déjà réalisées.

ENTITE 1 : Le concessionnaire prendra à sa charge l'équipement en matériel technique de restauration, dont la liste figure en annexe 2 (cuisson, conservation, laverie et hygiène, extraction, stockage et rayonnage, lignes de self, mobilier et matériel de préparation, chariots, liaisons froide et chaude…). Les frais d'investissement, d'amortissement et d'entretien de ce matériel seront à la charge exclusive du concessionnaire qui en restera propriétaire.

ENTITES 2: Matériel existant- Le cas échéant, le concessionnaire désigné se rapprochera du concessionnaire sortant pour l'indemniser de la valeur résiduelle des matériels récupérables. Le complément ou le remplacement d'équipement seront supportés par le concessionnaire, ainsi que leur entretien. Le matériel en fonction est propriété de l'établissement. Son remplacement sera supporté par le concessionnaire.

4.4 MISSIONS PRINCIPALES DU CONCESSIONNAIRE

Le concessionnaire aura en charge :

L'élaboration des menus.
L'achat et le stockage des matières premières et des produits nécessaires, ainsi que l'approvisionnement en gaz .
La confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles requises en restauration scolaire.
L'approvisionnement en vaisselle et verrerie et le dressage des tables.
La distribution des repas.
La liaison entre cuisine centrale et points de distribution
Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, des cuisines et des locaux après le service.
L'évacuation des déchets
La mise en place des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine et dans les cantines.

Le concessionnaire sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui. Il fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans possibilité d'exercer un quelconque recours contre l'établissement. Il veillera à assurer un service de qualité équivalent sur tous les sites. Les locaux (cuisines, réserves, salles de restauration, snacks…) seront mis à sa disposition pour le service exclusif des élèves et des personnels de l'établissement. Le concessionnaire ne pourra utiliser ces installations dans un autre but, sauf autorisation expresse et préalable de l'établissement.

4.5 SOUS TRAITANCE

Aucune sous-traitance n'est autorisée dans le cadre de ce marché.

5 CARACTERISTIQUES DE LA RESTAURATION

L'établissement scolarisera des enfants de la maternelle (3 ans) à (15 ans). Le concessionnaire devra être en mesure de proposer une offre différenciée en fonction de l'âge des convives : du service à table pour les plus petits au collégien.

5.1 ASPECT TECHNIQUE

Les repas seront intégralement et quotidiennement préparés sur place. L'alimentation des différents points de distribution devra respecter le principe de la liaison chaude.

5.2 PERIODES ET JOURS DE FONCTIONNEMENT – CONTINUITE DU SERVICE

La restauration devra être assurée pendant toute l'année scolaire, du lundi au vendredi, soit 36 semaines sur 3 trimestres. L'établissement communiquera au concessionnaire les baisses prévisibles d'activité (sorties, séjours pédagogiques, périodes d'examen…) dans des délais et suivant une procédure qui seront contractuellement définis. Un service minimum pourra être assuré pendant les périodes de ramadan à la demande expresse de l'établissement. Un service minimum pourra être assuré pendant les périodes de permanence à la demande expresse de l'établissement.

Le concessionnaire s'engage pendant la période du contrat à assurer la continuité du service. En cas de défaillance de sa part, l'établissement pourra faire assurer la prestation par toute personne et/ou société et moyens appropriés, aux frais et risques du concessionnaire. En cas de prolongation de la défaillance au-delà d'une semaine, l'établissement pourra résilier le contrat d'autorité, sans indemnités ni préavis.

5.3 TYPOLOGIE DES CONVIVES ET MODE DE PAIEMENT

Maternelles (de 3 à 5 ans):	service à table	forfait trimestriel 3 jours
Primaires (de 6 à 10 ans):	service au self	forfait trimestriel 4 jours
Collégiens (de 11 à 14 ans) :	service au self	forfait trimestriel 4 jours

5.4 HORAIRES DE SERVICE

Du lundi au vendredi de 12:30 à 14 :00 (déjeuner) sauf prestations exceptionnelles.

5.5 PRESTATIONS

Recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents :

- Diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés
- Meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas

Aucune collation n'est organisée à l'école élémentaire. La consommation d'aliments par les élèves pendant les récréations relève du choix des parents. Il est de leur responsabilité de veiller à préserver l'équilibre alimentaire en privilégiant par exemple, la consommation d'un fruit ou d'une barre céréalière.

5.5.1 RESTAURANTS

La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire selon les principes suivants :

- proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner, dont nécessairement un plat protidique principal comprenant une garniture, et un produit laitier (c.f. infra "6.2")
- Respecter les exigences minimales de variété des plats servis
- Mettre à disposition des portions de taille adaptée à l'âge des convives
- Définir les règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces

5.5.2 PIQUE-NIQUE ET PRESTATIONS EXCEPTIONNELLES

Il pourra être fait appel au prestataire pour la confection de paniers-repas individuels ou collectifs à l'occasion des sorties organisées par les enseignants, qui seront facturés au prix unitaire du repas "classique". De même, l'établissement s'engage à consulter prioritairement le concessionnaire pour toute prestation type "traiteur" (qui pourrait intervenir en dehors des horaires normaux d'ouverture) tout en se gardant le droit de faire appel à d'autres prestataires. Dans ce dernier cas, les installations techniques du concessionnaire ne pourront être utilisées sans son accord.

5.6 CONNAISSANCE DES LIEUX

Le soumissionnaire reconnaît avoir effectué une visite des lieux et avoir pris connaissance des conditions de travail et des exigences des prestations objet du présent marché. En conséquence, du seul fait de la signature du marché, le soumissionnaire reconnaît avoir reçu du maître d'ouvrage toutesles indications générales et détaillées, les documents, les données et les précisions qui lui sont nécessaires ou celles qu'il a demandé pour s'engager en connaissance de cause. L'ignorance de ces conditions ne pourra en aucun cas être évoquée pour réclamer une augmentation du délai ou des prixcontractuels.

5.7 RESPONSABILITE DU SOUMISSIONNAIRE

Le soumissionnaire est entièrement responsable vis-à-vis du maître d'ouvrage de tous les dommages,tant corporels que matériels pouvant résulter de son activité au cours de la réalisation des prestationsde services. Il doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour les éviter et dégager le maître d'ouvrage de toute responsabilité en la matière.

Au cours de la réalisation de sa prestation, le soumissionnaire, dans tous les cas, demeure responsablevis-à-vis du maître d'ouvrage quant à :

- La bonne exécution des prestations, tant qualitative que quantitative, selon les normes en vigueur et les règles de l'art et les prescriptions du cahier des charges ;
- La qualité de toutes les prestations rendues ;
- Le bon choix de ses fournisseurs de denrées alimentaires ;
- Tout dommage, incident ou accidents causés par ses agents aux prestations réalisées ;
- Toute intoxication justifiée de convive.

Les dégâts seront évalués en commun accord et remboursés à 100% par le soumissionnaire. En cas de désaccord sur l'évaluation, il sera fait appel, d'un commun accord, à un bureau d'expertise. Le règlement des prestations dudit bureau sera à la charge du soumissionnaire ;

Toutefois, un suivi de réclamations, s'il y a lieu, sera transmis ponctuellement au soumissionnaire afin d'y apporter les solutions adéquates.

Le soumissionnaire restera seul et entièrement responsable vis-à-vis du maître d'ouvrage de la réalisation complète des prestations du présent marché.

5.8 ÉLEMENTS ADDITIONNELS TECHNIQUES

EXIGENCES RELATIVES AU PLAN ALIMENTAIRE

L'adjudicataire s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant envaleur les notions de présentation et de gastronomie. Il joint à son offre, sous peine de nullité, une proposition type de menus mensuels pour les élèves par tranche d'âge et, le cas échéant, pour le personnel du Pouvoir adjudicateur.

Ce programme doit répondre aux exigences du présent Cahier spécial des charges de telle manière à ce que les menus variés et équilibrés qu'il propose soient en rapport avec les besoins nutritionnels desdifférentes classes d'âges concernées.

Pour garantir l'équilibre diététique, l'adjudicataire veillera à respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique.

Dans le but d'une éducation au goût, les repas confectionnés et servis devront, tout en respectant lesimpératifs diététiques, nutritionnels et autres spécifiés par le présent Cahier spécial des charges, êtreréalisés avec des matières premières savoureuses, dont les propriétés nutritionnelles et organoleptiques seront respectées par des modes de cuisson appropriés et contenir les assaisonnements (herbes, épices...) et accompagnements naturels adéquats, destinés à mettre en évidence et/ou à rehausser la saveur des aliments servis.

OFFRE DE REPAS

Les catégories de repas à servir sont à compléter à sélectionner selon besoins.

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés.

Pour toutes les tranches d'âges, il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même qued'utiliser des formes contemporaines de présentations de certaines préparations.

Les repas doivent être variés et équilibrés. L'adjudicataire est tenu de prendre toutes les mesures utilespour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutesles composantes des repas, selon le tableau des grammages

Les quantités de repas indiquées constituent des quantités indicatives.

APPORTS NUTRITIONNELS

Pour les apports énergétiques et nutritionnels, l'adjudicataire se réfèrera aux recommandations des divers documents repris.

Pour la cuisson, il faut utiliser des huiles riches en acides gras mono insaturés comme le tournesol ou bien de l'huile d'arachide ou d'olive.

La pratique de mise à disposition d'un supplément de féculents sur base de pain de préférence gris oucomplet est une bonne pratique qui permet aux enfants d'ajuster leurs apports aux besoins propres etindividuels. Les fibres alimentaires ne sont pas quantifiées pour le repas principal mais les apports sontassurés par l'usage des féculents, dont le pain gris ou complet, ainsi que par les rations de légumes, defruits et de potage.

L'essentiel du calcium est d'origine laitière (lait, entremets, yaourt, fromages).

En tenant compte des rations de viandes, volailles, poissons et œufs, de fruits, de légumes, on doit atteindre 30% de l'apport minimum en fer.

Il est à noter que pour atteindre de bons apports en iode il faut utiliser du sel iodé.

La valorisation de la vitamine C est basée exclusivement sur les apports de fruits frais, de jus de fruits,de légumes crus. On sait que bien des aliments véhiculent la vitamine C mais, du fait de sa sensibilité au stockage, aux techniques culinaires, ce sont les apports alimentaires contrôlables qui sont retenus.

La vitamine B9 ou acide folique est une vitamine très importante dans le cadre de la prévention des maladies cardiovasculaires. Elle sera apportée principalement par de larges rations de légumes et de fruits.

CRITERES DE CHOIX DES ALIMENTS

Les menus comportent chaque jour :

- 1 entrée
- 1 plat protidique
- 1 accompagnement
- 1 laitage ou 1 dessert
- 1 fruit
- Pain et condiment
- Eau minérale 1L pour 3 commensaux

Les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu. A l'exception des tomates pelées. Les potages seront confectionnés avec des légumes frais. Les poudres ne sont pas acceptées.

L'usage des fonds en poudre ou bouillon en cube sont interdits.

CRITERES DE CHOIX ADAPTES AUX FRUITS ET EXEMPLES

A favoriser : fruits de saison.

Tolérés : jus de fruits, smoothies (sans sucres ajoutés), fruits secs.

A l'occasion : coulis de fruits sucrés, compote de fruit(s), macédoine de fruits «au sirop léger ».

CRITERES DE CHOIX ADAPTES AUX FECULENTS ET EXEMPLES

A favoriser : pain complet, pain multi céréales, pommes de terre, céréales complètes (riz, blé, quinoa…), pâtes complètes, céréales petit déjeuner à base de céréales complètes et peu sucrées.

Tolérés : pain blanc, baguette, sandwich mou, pistolet, céréales raffinées (riz, blé…) pâtes, purée de pommes de terre, céréales petit déjeuner plus sucrées et/ou plus grasses.

A l'occasion : biscuits riches en céréales (> 50%), gratin dauphinois, croquettes, frites.

CRITERES DE CHOIX ET EXEMPLES POUR LES VIANDES, VOLAILLES, POISSON, ŒUFS ET LEGUMINEUSES

A favoriser : viande fraîche maigre (sauté, escalope, rôti, steak…), volaille, poisson, crevettes d'eau douce, œuf, préparations non panées à base de mycoprotéines, légumineuses (lentilles, fèves, pois…).

Tolérés : viande mi- grasse. Surimi, crevettes de mer, conserves de poisson (nature, à l'huile, préparé).

A l'occasion : viande grasse (mouton, haché mélangé gras…), Salami, pâté, saumon fumé, calamars frits.

Tout poisson à teneur élevée en mercure est strictement interdit, notamment le Panga.

Les surgelés sont exclus sauf en cas de dépannage absolu avec déclaration ponctuelle.

CRITERES DE CHOIX ADAPTES AUX PRODUITS LAITIERS ET EXEMPLES

A favoriser : lait écrémé ou demi-écrémé (entier pour les maternelles), yaourt maigre ou demi-écrémé(entier pour les maternelles), nature ou peu sucré (max 7%), kéfir ½ écrémé, laitages maigres, jus de soja nature enrichi en calcium.

Tolérés : lait entier, yaourt entier, yaourt maigre aux fruits, yaourt entier aux fruits, laitages maigres édulcorés, laits aromatisés sucrés, riz au lait, pudding, entremets à base de soja sucrés ou édulcorés.

A l'occasion : crème dessert, yaourt à la crème.

FROMAGES EXEMPLES (POIDS DE LA PORTION CONSEILLEE)

A favoriser : frais. Fromage blanc maigre ou mi-gras, fromage blanc avec max 7% de sucres ajoutés, fromage frais allégé, ricotta, mozzarella allégée. Fromages à pâte molle jusqu'à 45% de MG, fromages fondus maigres, fromages à pâte dure jusqu'à 40% de MG.

Tolérés : fromage blanc entier, fromage blanc à plus de 7% de sucres ajoutés, fromages frais, chèvre frais, mozzarella. Fromages à pâte molle à plus de 45% MG,

A l'occasion : fromage frais à la crème, mascarpone, fromage blanc à la crème nature ou avec plus de 12% de sucres ajoutés.

CRITERES DE CHOIX ADAPTES AUX MATIERES GRASSES ET EXEMPLES

Matières grasses ajoutées à chaud, exemples :

A favoriser : huile d'olive, huile d'arachide, huile de colza (destinée à une cuisson unique), matières grasses liquides, certaines matières grasses végétales.

Tolérés : huile de pépins de raisin, huile de tournesol, huile de soja, huile de maïs, certaines matières grasses de cuisson.

A l'occasion : beurre, certaines margarines solides, huile de palme, huile de coco.

Matières grasses ajoutées à froid, exemples :

A favoriser : huiles riches en acides gras oméga-3 (huile de colza, huile de soja, huile de noix, huile de lin) huile d'olive, huile de tournesol. Huile pour salade, mayonnaise, vinaigrettes ou sauces dressing à base des huiles conseillées.

Tolérés : beurre demi-écrémé, sauces dressing, spécialité culinaire à base de crème allégée.A l'occasion :

beurre, beurre salé, crème culinaire, crème à fouetter, crème et lait de coco.

GRAMMAGES REPAS

Les repas énumérés aux menus doivent être transmis avec le grammage par portion et par tranche d'âge. Le cahier des grammages utilisé pour chaque catégorie de convives sera conforme aux prescriptions du GEMRCN (tableau en annexe)

BOISSON

De l'eau fraîche issue du réseau de distribution est mise à disposition des élèves en quantité suffisante.Aucune boisson gazeuse, light ou zéro ne sera servie aux enfants.

QUALITE ET PROVENANCE DES ALIMENTS

La philosophie générale du présent marché étant le respect de l'environnement, en aval mais aussi en amont de la préparation des repas, le fournisseur veillera, tout en maintenant des prix compatibles avec la capacité financière des consommateurs, à respecter les règles suivantes :

- Ingrédients issus de l'agriculture, ou circuit court et critères environnementaux ;
- Pommes de terre : la purée lyophilisée sera limitée aux cas d'extrême urgence ou de dépannage. Les variétés à chair ferme et locales seront privilégiées, sauf pour la purée de pommes de terre ;
- Légumes : les légumes seront FRAIS ET NON PREPARES. Les conserves sont exclues sauf en cas de dépannage absolu;
- Fruits : les fruits respecteront le calendrier de saisonnalité ;
- Légumineuses, céréales, produits à base de céréales à l'exclusion du pain.

La diversité des variétés de légumineuses et de céréales sera privilégiée et la découverte des céréalesautres que le blé encouragé. Le maïs et le soja génétiquement modifiés sont exclus. Globalement, aucun OGM ne sera toléré :

- Pain La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres qude blé est encouragée. Les pains à base d'une ou deux céréales seront privilégiés.
- Huiles et matières grasses La diversité d'origine des huiles et matières grasses sera privilégiée.L'huile de palme et l'huile de coco doivent être évitées dans les produits alimentaires.
- Exhausteur de goût et additifs alimentaires Les exhausteurs de goût et autres colorantsconsidérés comme potentiellement allergisant sont proscrits.

DOCUMENTS

Le soumissionnaire doit présenter à **LA COMMISSION RESTAURATION DU GSIJM**, les références portefeuille clients, en précisant la durée pour chaque marché obtenu et en cours de réalisation.

MATERIEL ET MOBILIER

Le **GSIJM** mettra à la disposition du titulaire du présent marché :

- Les espaces de cuisine et de restauration ; pour BENGUERIR
- Le mobilier de cantine : tables, chaises.
- Le soumissionnaire prendra charge la remise en état du matériel de cuisine de BENGUERIR

Le soumissionnaire prendra en charge les investissements relatifs à la mise en place du gros matériel nécessaire pour l'exécution de la prestation, ainsi que le gaz nécessaire pour la cuisine.

Le soumissionnaire prendra en charge l'acquisition et le renouvellement du petit matériel de cuisine et de restaurant manquants égaré ou endommagé en quantité et qualité nécessaires tout au long du marché (il doit être à tout moment en mesure de répondre aux exigences de toutes les préparations et diktats des menus et différentes prestations de restauration).

Le **GSIJM** se réserve le droit d'effectuer tous travaux dans les locaux de restauration pour autant que ceux-ci n'empêchent pas l'exécution du contrat de gérance.

Le titulaire du marché ne peut enlever ou donner en gage aucun mobilier ou équipement mis à sa disposition.

Un inventaire et un état des lieux contradictoires entre les deux parties seront établis préalablement à la prise en charge de la gestion de la cuisine du restaurant de l'école.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES LOCAUX

Le titulaire du marché est tenu de conserver en bon état de fonctionnement l'ensemble du mobilier etéquipement mis à sa disposition. Il usera des locaux qui lui seront confiés par le **GSIJM** avec le même soin qu's'ils étaient sa propriété et signalera toute défectuosité ou détérioration les affectant.

Par ailleurs, le titulaire du marché sera tenu de restituer, en fin de gérance, tout le matériel, équipement et mobilier mis à sa disposition, en bon état de fonctionnement. Le degré d'usure admis sera uniquement celui résultant d'une utilisation normale à la fin.

Les prestations de nettoyage des locaux de cuisine et de restauration, sont à la charge du titulaire.

Le titulaire assurera notamment et de manière continue le nettoyage de toutes les surfaces des sols etdes murs, la plonge et les différentes tâches y afférentes à savoir la récupération des plateaux, des assiettes, des verres et couverts, leur arrangement et leur essuyage après lavage. Il s'occupera également du lavage de tout le matériel se trouvant à la cuisine ainsi que les différentes zones de travail et la batterie de cuisine.

En cas de pandémie, le titulaire renforcera le nettoyage et la désinfection, il mettra tout en œuvre pour protéger la santé de ses convives, jusqu'à recruter des équipes supplémentaires pour assurer unnettoyage renforcé.

Le titulaire utilisera pour mener à bien l'opération de nettoyage et d'entretien des produits spéciaux pour fins la désinfection, la désodorisation et le dégraissage du matériel aussi bien au sein de la cuisinequ'à la plonge, et pour les autres dépendances des produits agréées répondant aux normes d'hygiène.

Les huiles alimentaires et les huiles de friture doivent être collectées dans des bidons, leur rejet à l'égout ou aux ordures ménagères est strictement interdit.

Il est à noter que, tout bouchage de canalisation des regards au niveau de la cuisine dû à des films plastiques, vaisselles cassées ou autres seront remédié par le titulaire.

FRAIS DE FONCTIONNEMENT

Le titulaire du marché prendra en charge tous les frais nécessaires pour le fonctionnement et l'entretien de la cuisine et du restaurant mis à sa disposition. Il se chargera de :

- Les frais de personnel de restauration engagé par ses soins pour l'école ;
- Les frais de fourniture de l'ensemble des denrées alimentaires nécessaires pour les différentsrepas et pauses ;
- Le nettoyage courant des locaux et des matériels mis à sa disposition (le nettoyage doit se faireaprès chaque service) ;
- Les produits nécessaires au nettoyage ;

- Les produits lessiviels spéciaux ;
- La fourniture et le renouvellement des bacs à ordures, en polyéthylène, nécessaires à l'évacuation à l'extérieur du siège ;
- La fourniture des sacs à usage unique pour l'évacuation des déchets et des poubelles à pédales ;
- La fourniture des produits de désinfection, lavage des mains, savons, papiers serviettes, postedoseur pour lavage ;
- Le tri de déchets de la cuisine et restaurant, selon la procédure de tris de déchets communiquée par le maitre d'ouvrage et l'entreposage des déchets dans les poubelles et localréservés à cet effet ;
- Les opérations spéciales telles que la désinsectisation et la dératisation de cuisine, du restaurant ;
- La périodicité de ces opérations de désinsectisation et dératisation sera arrêtée en commun accord avec le maître d'ouvrage aux lieux désignés ci-après : cuisine et restaurant (bloc de cuisson central, bloc de cuisson self), self-service, fours, frigos, différentes zones de travail, économat, bureaux, locaux annexes, la plonge, les égouts et alentours de la cuisine, les vestiaires ainsi que toute autre dépendance occupée par le titulaire… ;
- La fourniture du petit matériel manquant ;
- Les frais du laboratoire effectuant les contrôles qualité commandés par le titulaire ;
- La maintenance et l'entretien technique du gros matériel et des installations.

PERSONNEL

Le titulaire recrutera et rémunérera le personnel nécessaire qui sera employé sous sa seule responsabilité et relèvera de sa hiérarchie. Il s'engagera à appliquer les textes légaux et réglementairesen vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Ce personnel sera en nombre et qualité suffisants et correspondra aux besoins de service en relation avec le nombre des convives à servir.

Le maitre d'ouvrage se réserve le droit de demander à tout moment au titulaire tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel employé

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire devra mettre en application toutes les mesuresréglementaires prévues.

Le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement irréprochable vis à vis des tiers et notamment des convives.

Le titulaire s'engage à former son propre personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant du maitre d'ouvrage.

Après approbation du marché, le titulaire doit fournir à **LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT** une documentation du personnel.

LES DOCUMENTS DU PERSONNEL

- Une liste nominative du personnel proposé à affecter ;
- Les CV avec les justifications professionnelles ;
- Les copies des diplômes légalisées ;
- Les casiers juridiques.

Étant un établissement scolaire, aucun employé avec un casier juridique pour quel motif que ce soit, ne peut être proposé dans la liste.

Ces documents doivent être présentés par le titulaire pour validation par les responsables de **LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT** avant le commencement des prestations du marché.

Par la suite, le titulaire est appelé à fournir les documents complémentaires suivants :

- Les déclarations à la CNSS ;
- Les assurances ;
- Les carnets médicaux (et signaler tout traitement relatif à une maladie chronique en cours).

Le personnel du titulaire est tenu de respecter toutes les règles de discipline et de sécurité en vigueur dans l'enceinte du siège.

Le prestataire prendra en charge le transport et la restauration de son personnel.

LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT se réserve le droit de signaler par écrit au titulaire tout écart de conduite ou manquement à la discipline de son personnel, incompatibles avec les règles de la profession, pour lui permettre de prendre les dispositions nécessaires en toute souveraineté.

TENUE DE TRAVAIL

Le titulaire est tenu d'exiger de son personnel une tenue vestimentaire uniforme et une parfaite propreté corporelle.

Une attention particulière sera apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel.

L'ensemble du personnel à la charge du titulaire devra être immédiatement identifiable par le port d'une tenue et d'un badge mettant en évidence son appartenance à la Société de Restauration Collective. Les tenues seront fournies et entretenues par le titulaire. Ces tenues devront être adaptéesau maintien d'une hygiène rigoureuse. La toque, la charlotte ou une coiffe adéquate, les gants et les chaussures appropriées devront être obligatoires.

Le titulaire devra veiller à ce que son personnel ait une tenue et un comportement exempt de tout reproche vis à vis des tiers.

De manière générale, le maitre d'ouvrage se réserve le droit d'interdire l'accès de ses locaux à tout personnel du titulaire qui dérogerait à ces règles.

VISITES MEDICALES

Le personnel du titulaire sera soumis aux examens médicaux prévus par la législation en vigueur, à savoir, 2 visites médicales annuelles. Dans chacune de ces visites, les analyses suivantes devront être obligatoirement faites :

- Sérodiagnostic de la Syphilis ;
- Prélèvement de la gorge ;
- Parasitologie ;
- Cliché pulmonaire.

Un certificat d'aptitude à exercer la profession devra être fourni au maitre d'ouvrage par le titulaire pour chaque employé devant intervenir dans le service du restaurant de l'école.

Ce certificat devra être accompagné des résultats d'analyses médicales et dépistages nécessaires pourla profession.
Le titulaire transmettra un compte rendu, sous le sceau confidentiel du secret médical à **LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT** qui se réserve le droit de faire effectuer, une contre visite médicale du personnel.
Le titulaire s'engage à assurer la surveillance médicale du personnel intervenant au restaurant de l'école, quel que soit le poste de travail.

INSPECTION ET SURVEILLANCE

LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT est habilitée à inspecter ou à faire inspecter, pendant toute la durée de gérance, le bon entretien des locaux et du mobilier mis à la disposition du titulaire ainsi que la qualité des repas servis.

Les services de contrôles sanitaires et d'hygiène peuvent être autorisés à effectuer des inspections. A cet effet, des prélèvements peuvent être effectués et analysés par des laboratoires spécialisés.

Le titulaire devra faire procéder par un laboratoire indépendant compétent et agrée à des contrôlesbactériologiques

Le titulaire veillera également au prélèvement journalier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution qui seront gardés dans un congélateur spécifique, fourni par le titulaire, avec mention de la date et nom du plat pendant un minimum de 5 jours.

Au cas où il a été constaté une défaillance ou un manquement du titulaire touchant à la qualité des repas servis, des mises en demeure sont envoyées à ce dernier, l'invitant à pallier aux insuffisances constatées, à défaut **LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT** se verra dans l'obligation de résilier le marché en question.

6 DEMARCHE QUALITE

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

6.1 DENREES

Les objectifs nutritionnels généraux visés par les présentes recommandations sont les suivants :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmenter les apports de fer ;
- Augmenter les apports calciques.

6.2 MENUS – GRAMMAGE

Les propositions de menus seront établies mensuellement, avec le concours d'un diététicien, et devront être communiquées sous forme dématérialisée aux interlocuteurs désignés de l'établissement, au plus tard le 15 du mois précédant la période concernée. Les menus devront respecter au plus près la saisonnalité, la variété et l'emploi des produits frais. De manière générale, surgelés et boîtages seront à éviter. Le cahier des grammages utilisé pour chaque catégorie de convives sera conforme aux prescriptions du GEMRCN (tableau en annexe 4).
Il est exigé du prestataire une approche individualisée du plat et une bonne différenciation des menus en fonction de l'âge des enfants demi-pensionnaires.
D'une manière générale, un repas-type devra être constitué des 5 éléments indispensables à un bon équilibre nutritionnel :

- Une entrée (*)
- Un plat protidique
- Un accompagnement (*)
- Un produit laitier (yaourt nature, fromage blanc, fromage frais, fromage, dessert lacté).
- Un dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, fruit au sirop (léger), pâtisserie (peu grasse), sorbet, glace.
- Pain et condiment

(*) Les portions de légumes et de sucres lents peuvent éventuellement être interverties entre l'entrée et l'accompagnement du plat protidique.

Eau minérale :	1 litre pour 3 commensaux.
Fruits et légumes :	Chaque repas doit impérativement comporter au moins 2 des éléments suivants : crudités - légumes cuits – fruits. Des fruits ou des légumes de saison doivent être proposés à chaque repas.
Graisses :	Les modes de cuisson utilisés doivent être les moins gras possible. En cas d'utilisation de matières grasses pour la cuisson ou l'assaisonnement, elles devront impérativement être d'origine végétale, à concentration optimale en Acides Gras polyinsaturés. Les huiles d'olive et de tournesol seront privilégiées pour la cuisson, les huiles d'olive, de colza et de noix pour l'assaisonnement. Les huiles de palme et d'arachide sont à proscrire. Les aliments frits ne doivent pas intervenir plus d'une fois par quinzaine
Protéines :	Le plat protidique doit être varié et le moins gras possible. Chaque semaine, devront être proposés au moins une fois : une viande rouge (entière ou hachée) - une viande blanche (volaille, veau) - un poisson - un aliment à base d'œuf. Les viandes de mouton et d'agneau seront proposées occasionnellement.

Il est demandé au soumissionnaire de proposer dans son dossier de candidature, une structure de menu qui respectera les catégories suivantes a minima : 5 entrées - 3 plats principaux - 5 légumes et/ou accompagnement - 3 produits laitiers - 5 desserts.

6.3 ANIMATIONS

Le concessionnaire aura pour ambition de mettre en œuvre des animations visant à promouvoir l'éducation à la santé, dont elle proposera le programme à l'avance à l'établissement pour avoir son accord. Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation ou du thème, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance et toute information utile à la promotion de l'évènement.

Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, ni être prétexte à la promotion ni à la publicité de marques ou de produits.

6.4 POLITIQUE D'ACHATS

Le concessionnaire détaillera sa politique d'achats :

- Cahier des charges pour les fournisseurs et les produits, garantissant la régularité des conditions d'approvisionnement
- Procédure de contrôle sanitaire des fournisseurs et des produits
- Politique vis-à-vis des produits alimentaires issus de l'agriculture transgénique
- Politique de qualité pour chaque famille de produits et suivi de la traçabilité

6.5 NORMES ET CONTROLES

Le concessionnaire s'appliquera à respecter les normes HACCP et garantira la traçabilité de toutes les procédures, dans un archivage clair, et aisément consultable. Si la configuration des locaux fait obstacle au respect de certaines dispositions, le concessionnaire en avisera l'établissement par écrit et prendra des mesures de compensation visant à diminuer le risque.

Le concessionnaire mettra en place un dispositif de contrôle bactériologique continu, au moyen de procédures internes, et périodique (mensuel au minimum), par un laboratoire d'analyse extérieur. Elle communiquera à l'établissement et à chaque début d'année scolaire : le nom du laboratoire retenu, le mode d'intervention et le calendrier des interventions. Chaque visite du laboratoire devra donner lieu à un compte-rendu communiqué immédiatement à l'établissement. Chaque jour et juste avant le début du service, des échantillons témoins de chaque composante du repas seront prélevés et conditionnés dans des barquettes numérotées et datées, pour être conservés en chambre froide pendant 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine.

L'établissement se réserve le droit inaliénable de faire effectuer des contrôles inopinés par l'organisme agréé de son choix sans que le concessionnaire ne puisse s'y opposer. La charge financière de ces contrôles sera supportée par l'établissement.

Par ailleurs, une commission restauration sera créée dans et à l'initiative de l'établissement pour assurer un suivi régulier de la qualité de la prestation fournie. Le représentant du concessionnaire devra assister aux réunions de cette commission et fournir à la commission l'ensemble des documents qui seront exigés par la commission dans le cadre de sa mission de suivi de la qualité de la prestation.

6.6 NETTOYAGE ET SECURITE

Le concessionnaire s'assurera les services d'un bureau de contrôle pour les installations techniques relevant de sa compétence (appareils électriques, appareils à gaz) et communiquera les rapports de ce bureau à l'établissement.

Le prestataire s'engage à assurer le nettoyage de propreté de l'ensemble des éléments qui lui sont confiés. S'agissant d'un point important lié à l'hygiène de l'ensemble des sites, il fera l'objet de tous les soins du prestataire : le nettoyage de tous les équipements des cuisines, des accessoires, des appareils, des tables ou des machines, des meubles, des banques réfrigérées ou chauffée, des compartiments techniques des équipements, de la laverie, du quai, des aires de stockage, de préparation, de service, des salles à manger et de leur mobilier incluant les fours à micro-ondes pour le réchauffement, des bacs à graisse, des filtres à graisse des hottes, des sols, des distributeurs d'eau, des sanitaires de la cuisine, et de l'espace des poubelles est de la responsabilité et à la charge du prestataire, cette liste n'étant pas exhaustive et comprenant en principe tout ce qui est contenu dans le périmètre d'intervention du prestataire. Il devra être réalisé dans les règles de l'art. Le nettoyage des murs et des plafonds sera assuré au moins 3 fois par an. La dératisation et la désinfection de l'ensemble des zones concédées seront également de sa responsabilité.

La filière de destruction des huiles de friture (vidange des bacs à graisse) devra être complètement identifiée, et le prestataire devra indiquer au groupe scolaire les dates d'intervention et le devenir des produits emportés.

Chaque jour de service, le prestataire devra nettoyer et désinfecter ses poubelles et leur zone de stockage. Le prestataire veillera à ne sortir les poubelles qu'immédiatement avant le passage du service de ramassage. Une fois vidée, les poubelles sont immédiatement nettoyées et désinfectées. Les déchets ne sont jamais mis en contact directement les parois des poubelles, mais versés dans des sacs spécialisés fermés avant leur mise en poubelle.

Pour le cas où les tâches liées à la gestion des déchets seraient prises en charge par le prestataire en charge du nettoyage général du lycée, les frais occasionnés seraient reversés au groupe scolaire selon des modalités précisées dans une convention séparée. Les véhicules de livraison au service de restauration n'ont accès dans l'enceinte du lycée qu'à la zone affectée à leur déchargement.

6.7 MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le soumissionnaire s'engage à respecter les mesures de sécurité et d'hygiène. Il doit en particulier observer les mesures suivantes :

Le soumissionnaire doit veiller au respect des règles élémentaires de « bonnes pratiques et de l'hygiène » en restauration collective, notamment :

- La qualification et la conscience professionnelles du chef de la cuisine et des responsables des postes (pâtisserie, boucherie, etc.) pour une meilleure maîtrise des risques conformément à la réglementation en vigueur et les règles d'usage en la matière ;
- L'identification des denrées alimentaires (Matières premières, ingrédients, produits carnés, ovo produits, produits de la mer...) ;
- Le respect du principe de la « marche en avant » à tous les niveaux de la préparation des plats, et le non croisement entre ce qui est propre et ce qui est potentiellement souillé ;
- Le respect strict de la chaîne de froid et de chaud avec un système de suivi permettant une traçabilité suffisante ;
- Le respect des règles de la manipulation de la conservation et de la gestion des stocks des denrées ;
- Le soumissionnaire doit produire à cet effet tous les éléments permettant d'appuyer son engagement et de faire valoir son savoir-faire pour la maîtrise de la qualité en restauration collective (manuel qualité, certification, niveau de

formation professionnelle et organisation prévisionnelle du personnel qui va opérer ;

- Le soumissionnaire doit mettre à la disposition de tout le personnel travaillant, les équipements de protection individuelles (chaussures antidérapantes, gants, blouses…), trousse de premiers secours, et veiller à la formation et sensibilisation en secourisme ;
- Le soumissionnaire s'engage, à informer le maitre d'ouvrage de toute modification ou novation des dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité des personnes et des biens, qui surviendraient ultérieurement, pendant toute la période du contrat ;
- L'ensemble des denrées fournies par le soumissionnaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions réglementaires sanitaires ;
- Le soumissionnaire respectera les normes d'hygiène, il garantira la traçabilité de toutes les procédures dans un archivage clair et aisément consultable. A la demande du maitre d'ouvrage, le prestataire fournira toute information à ce sujet ;
- Les différents menus proposés devront être équilibrés, le soumissionnaire devra éviter la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés. Il devra si nécessaire, faire appel à un nutritionniste sur demande du maitre d'ouvrage ;
- Le soumissionnaire devra disposer et conserver en leur état, pendant 5 jours, des plats témoins de tous les nutriments qui ont été servis dans un congélateur dédié à cet effet ;
- La validation des menus devra être effectuée d'un commun accord entre le maitre d'ouvrage et le soumissionnaire, 15 jours avant la réalisation du menu mensuel ;
- Le soumissionnaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour l'élimination totale des repas non consommés en leur temps. Tout recyclage est interdit ;
- Le soumissionnaire devra passer un contrat avec un organisme extérieur compétent en vue d'un contrôle bactériologique régulier.

6.8 POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE

Le soumissionnaire devra préciser sa politique de qualité, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, et proposer le plan d'action qualité qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.
En outre, il devra procéder à des enquêtes « qualité » auprès des convives sur les prestations et la qualité des repas. Elles se feront 2 fois par an et seront à la charge du soumissionnaire. Les résultats devront être communiqués au maitre d'ouvrage.
Le maitre d'ouvrage se réserve toutefois le droit de mener ses propres enquêtes de suivi qualité.
Le médecin du travail du maitre d'ouvrage ou ses représentants pourra effectuer des visites de contrôle dans la cuisine pour s'assurer de l'hygiène globale des préparations.
Si au cours de ces visites, il constate des denrées alimentaires impropres à la consommation, il est autorisé à procéder à la destruction des aliments avariés.
Il pourra également consulter les enregistrements Qualité du soumissionnaire.

6.9 VERIFICATION D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le soumissionnaire prendra toutes les dispositions utiles pour une utilisation rationnelle de l'eau et de l'électricité, évitant le gaspillage et la surconsommation.
Le maitre d'ouvrage peut à tout moment et sans se référer préalablement au soumissionnaire, réaliser par lui-même ou demander à l'association des parents d'élèves d'effectuer tous contrôlent qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations :
Contrôle de la salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison…) ;
Contrôle qualitatif (composition des menus, aspect, goût...) ;
Contrôle quantitatif.

Le maitre d'ouvrage peut également procéder à des contrôles en matière d'hygiène et de sécurité, en faisant appel à des agents spécialisés. Un médecin mandaté par le maitre d'ouvrage pourra contrôler les locaux, le personnel et les aliments préparés :
Tout aliment rejeté par le médecin du maitre d'ouvrage, autorités communales d'hygiène ou laboratoires doit être enlevé immédiatement du menu du jour ;
Si le médecin du maitre d'ouvrage le décide, tout agent du prestataire détecté comme porteur ou suspect de maladie est écarté immédiatement. A charge du soumissionnaire de faire tout contrôle qu'il jugera approprié.
Le maitre d'ouvrage pourra par ailleurs, exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques supplémentaires et à sa convenance ;
Le maitre d'ouvrage peut faire appel à un Audit externe, et les recommandations éventuelles doivent être mises en œuvre par le soumissionnaire dans le délai qui sera défini ;
Le soumissionnaire s'engage à coopérer avec le maitre d'ouvrage en cas de contrôle de la prestation par tout organisme en

charge des contrôles des activités des entreprises, par tout organe de contrôle interne auquel est soumis le maitre d'ouvrage.

7 PERSONNEL

7.1 MOYENS

Le concessionnaire mettra en place, sous son entière responsabilité financière et légale, le personnel qualifié et en nombre suffisant pour assurer le fonctionnement des cuisines, restaurants et snacks dont la gestion lui est confiée dans le cadre du contrat de concession. Il désignera un responsable de restaurant qui sera l'interlocuteur privilégié de l'établissement.

Le concessionnaire récapitulera dans sa proposition, l'effectif prévisionnel mis en place au démarrage du contrat, avec les qualifications et les horaires de travail. Un registre à jour des employés du concessionnaire devra être tenu à la disposition de l'établissement, et des autorités compétentes pour en juger, dans les locaux mis à disposition. Tout changement intervenant dans la composition de l'équipe de cuisine et de service devra être porté à la connaissance préalable de l'établissement.

7.2 ATTITUDE ET TENUE

Le service doit être effectué avec courtoisie et dans les horaires prescrits. Le personnel devra avoir une attitude correcte, quelle que soit la catégorie de convive. Tous les personnels devront disposer d'une tenue de travail et/ou de service et seront munis de badges permettant de les identifier. L'établissement pourra s'opposer au recrutement ou au maintien d'un employé du concessionnaire sans avoir à justifier sa demande et sans que sa responsabilité soit engagée.

7.3 SECURITE AU TRAVAIL

Le concessionnaire s'engage à respecter toutes les dispositions en vigueur du code du travail, et dégage l'établissement de toute responsabilité concernant ses salariés. Il s'engage à assurer la formation du personnel à la prévention des risques, et à lui fournir outils et instruments nécessaires à l'exercice de sa fonction dans les conditions d'hygiène et de sécurité prévues par la loi.
Contexte Covid : Le prestataire est tenu de mettre en place un protocole sanitaire stricte qu'il aura soumis au préalable à la validation de l'établissement.

8 ASSURANCES – RESPONSABILITES

D'une manière générale, le concessionnaire devra être garanti auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre d'un contrat de gestion. Il sera garanti pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que les marchandises objet de la prestation. Il devra être assuré contre les dommages de toute nature causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres. Il s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'établissement, par la présentation des attestations correspondantes.

La société de restauration devra être couverte contre :

- Tout risque d'empoisonnement et/ou d'intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs, dans le cadre de son activité,
- Tout accident, sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail,
- Tout dégât dû à une négligence ou fausse manœuvre de son personnel, dans l'utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont elle a la garde.

Le concessionnaire précisera le montant de la garantie souscrite auprès de ses assureurs, avec la renonciation à recours, dans le cadre de sa responsabilité civile. La société de restauration restera responsable financièrement vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs, ainsi que de tout tiers en général. L'établissement sera couvert pour les risques incendie, dégât des eaux, dans les locaux mis à la disposition de la société de restauration.

Le soumissionnaire doit adresser au maître d'ouvrage, avant tout commencement des prestations, les copies certifiées conformes des polices d'assurance AT et RC qu'il doit souscrire et qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du marché.
Le soumissionnaire doit avoir une assurance couvrant tous les risques inhérents à son activité, notamment l'assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire.
Il supportera à sa charge les dommages causés notamment en cas d'intoxication alimentaire prouvée et dans le cadre de la couverture dont bénéficie l'élève
Le soumissionnaire est responsable et supportera intégralement les conséquences et dommages de toute nature provenant de son fait, de celui des personnes travaillant sous sa responsabilité, et de son activité professionnelle, notamment en cas d'intoxication alimentaire ainsi que de l'occupation des locaux, de l'utilisation du matériel mis à sa disposition.
Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et devra justifier à la remise du marché de la régularité de sa situation en remettant une attestation originale de son assurance.
L'absence d'assurance, son non fonctionnement ou sa limitation dans la couverture ne saurait constituer une décharge ou une limite de la responsabilité du soumissionnaire qui demeure intégralement responsable, toute clause contraire étant considérée comme nulle.
Toute offre qui n'est pas accompagnée des pièces exigées ci-dessus pourra être déclarée nulle et non avenue.

Toute modification s'avérant nécessaire après le dépôt des offres devra faire l'objet d'une notification écrite à envoyer à LA COMMISSION RESTAURATION DU GSIJM avant la date d'ouverture des plis.

9 OFFRE

Précisions préalables :

- Dans la mesure du possible, le soumissionnaire ne prévoira pas de formule de révision de prix et maintiendra ses prix sur la durée du contrat. Cette disposition pourra être revue, par avenant, pendant l'exécution du contrat en cas de changement substantiel, avéré et mutuellement constaté de la conjoncture économique. En cas de reconduction du concessionnaire à l'issue de la première période de 2 ans, les prix pourront être réévalués en accord avec l'établissement.
- De manière à permettre à certaines catégories de personnel de l'établissement d'utiliser les prestations de restauration du concessionnaire, les entreprises soumissionnaires proposeront un ratio de gratuités par nombre de repas servis, charge à l'établissement d'en désigner les bénéficiaires.

Il devra comprendre la grille des prix par repas.

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix ou bordereau des prix détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations de services y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer autitulaire une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

Les prix du marché sont fermes et non révisables la première année.

Le soumissionnaire détaillera dans son offre les prix unitaires pour les typologies de convives suivantes :

Maternelles	(de 3 à 5 ans)
Primaires	(de 6 à 10 ans)
Collégiens	(de 11 à 14 ans)

Par ailleurs, les recettes issues des prestations pour les adultes, feront l'objet d'une proposition de reversement trimestriel à l'établissement en pourcentage du C.A. brut réalisé sur la même période.

Enfin, le concessionnaire s'engagera sur le reversement d'une somme en % du C.A. H.T. réalisé au cours de l'année scolaire. Cette somme correspondra à la valorisation forfaitaire des consommations de fluides, des coûts liés aux ordures ménagères ainsi que de la mise à disposition des locaux, du mobilier de restauration et des personnels de surveillance.

DÉBUT ET DURÉE DU MARCHE

Le marché est un marché à procédure adaptée passé pour une période de 2 ans renouvelable une fois à compter de la Rentrée Scolaire 2025 – 2026.
Il peut être mis fin au marché en cours de réalisation en cas :

- D'intoxication alimentaire confirmée ;
- De non-respect du cahier des charges ou de quantités insuffisantes de la prestation.

La résiliation du marché ne fera pas obstacle à la mise en œuvre de l'action civile ou pénale qui pourraitêtre intentée au titulaire du marché en raison de ses fautes ou infractions.

EXAMEN DES OFFRES

LA DIRECTION DE L'ETABLISSEMENT se réserve l'entière liberté dans le choix du soumissionnaire, sans avoir à justifier sa décision, et pourra ne donner suite à aucune des propositions présentées, sans être tenu de faire connaitre les motifs de sa décision.

Dans l'un ou l'autre cas, les soumissionnaires ne pourront prétendre à l'indemnité et n'auront aucun recours contre le **GSIJM**.

10 FACTURATION ET REVERSEMENT

10.1 FORFAITS

L'établissement enregistrera les inscriptions au service de demi-pension, facturera les familles au trimestre et encaissera les redevances. Le concessionnaire adressera à l'établissement des factures mensuelles correspondant aux repas réellement consommés au cours du mois échu. Le mode de présentation de ces factures devra être arrêté avec la direction administrative et financière de l'OSUI.

11 DOSSIER DE CANDIDATURE

11.1 DOSSIER ET ELELEMENTS REQUIS

Il sera présenté sous pli cacheté et comprendra les éléments suivants, chacun étant pleinement constitutif du marché :

- Une fiche de présentation remplie sur le modèle de l'annexe 5
- Une note signée, présentant l'approche globale du marché, et en particulier les mesures envisagées pour mettre en place et maintenir un degré élevé de qualité
- Un dossier de références, mettant en avant notamment les exploitations de moins de deux ans et de taille comparable
- Un dossier présentant la solution de contrôle d'accès retenue, et son emploi en fonction de la typologie de convives
- Un dossier présentant les menus-types proposés pour chaque prestation (c.f. 5.5)
- Un dossier présentant la politique d'achat détaillée (c.f. 6.4)
- Un dossier présentant précisément l'organigramme qui sera mis en place sur chaque entité de production (c.f. 7)
- Un tableau précisant l'offre financière pour chaque type de prestation ainsi que le pourcentage du reversement sur chiffre d'affaire (c.f. 9)
- Une proposition de contrat reprenant l'ensemble des prescriptions du présent cahier des charges
- Un bordereau listant les pièces ci-dessus (ainsi qu'une copie qui servira d'accusé de réception)

Il est précisé aux candidats que l'offre financière ne saurait en aucun cas constituer l'unique critère de choix et que tous les éléments cités ci-dessus feront l'objet d'un examen attentif.

11.2 ENGAGEMENTS DU PRESTATAIRE ET CRITERES DE SOUMISSION

Le prestataire s'engage à :

- Respecter les clauses du cahier des charges
- Respecter le calendrier stipulé en rubrique 12
- Fournir les justificatifs de l'éligibilité aux critères de soumission
- Décomposer le prix de l'offre comme stipulé au point 9.

Le prestataire justifiera le respect des critères de soumission suivants :

- Existence sur le secteur de plus de 5 ans
- Capital social à partir de 5.000 000 DH
- Total d'effectif de plus de 40 personnes
- C.A. des 3 derniers exercices > à 10.000.000 dhs.

12 CALENDRIER

LE 20/05/2025 :
Mise à disposition du dossier de consultation sur le site https://site.mlfmonde.org/majorelle/ (cahier des charges pièces + annexes)

DU 21 AU 25 MAI INCLUS :
Visite des installations sur les sites primaires (prise de rendez-vous obligatoire)

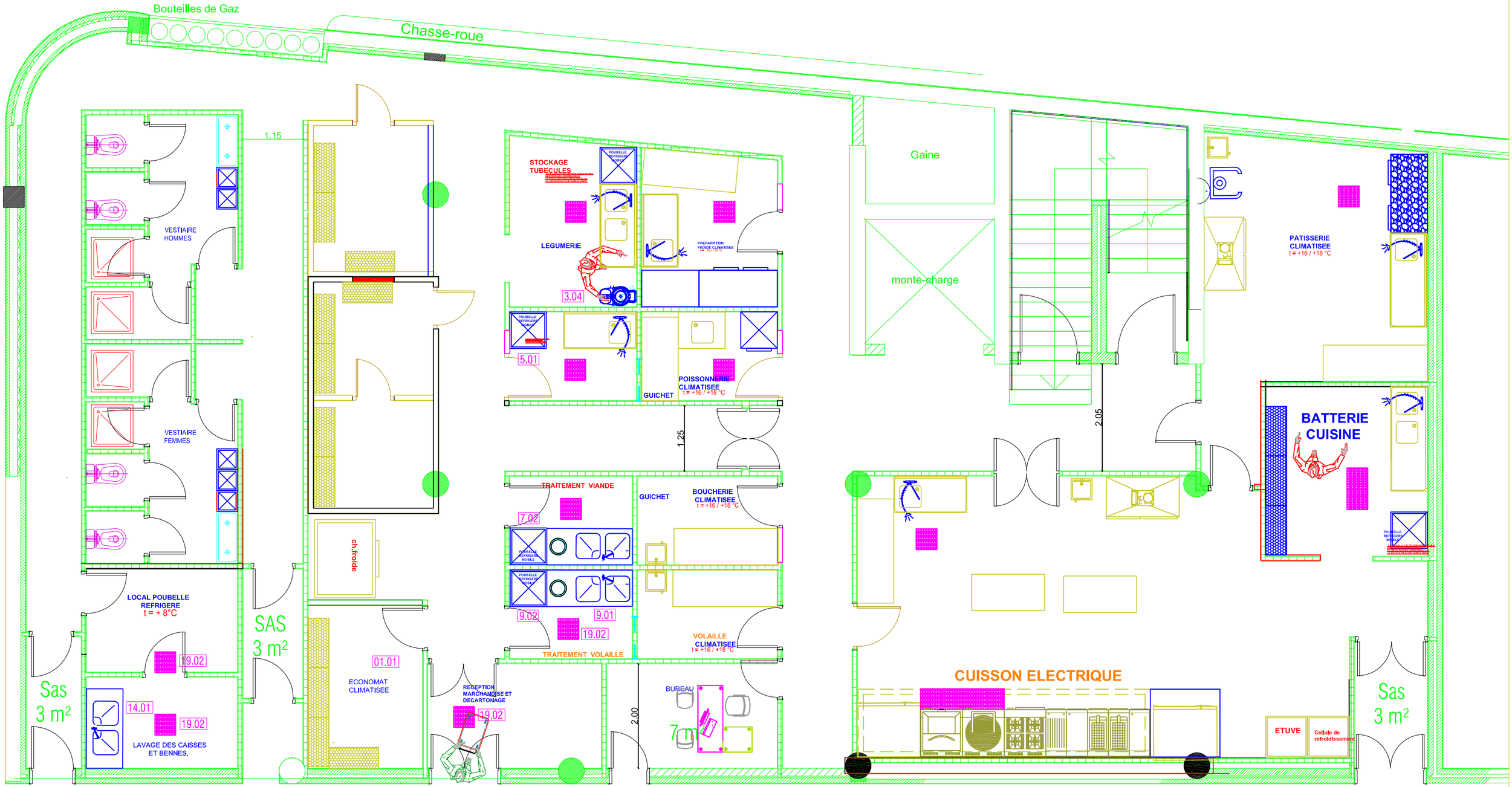
LE 3 JUIN 12:00:
Dépôt de l'offre sous pli cacheté auprès du gestionnaire de l'établissement au lycée qui accusera réception (Site de Marrakech).

LE 10 JUIN : choix du futur prestataire

REPERE	DESIGNATION	QTE	DIMENSIONS	
	01.ECONOMAT			
1.01	CASIER DE RANGEMENT 4 NIVEAUX	4	935X385X1750	A RECUPERER
	02.CHAMBRES FROIDES			
2.01	CHAMBRE FROIDE 1 PORTE TYPE 01	1	1500x1150x2215	A RECUPERER
2.03	CHAMBRE FROIDE 1 PORTE TYPE 02	1	2400x3000x2215	A RECUPERER
2.04	CASIER DE RANGEMENT 4 NIVEAUX	3	935X385X1750	A RECUPERER
2.05	CHAMBRE FROIDE 2 PORTES	1	4500x2400x2215	A RECUPERER
2.06	CASIER DE RANGEMENT 4 NIVEAUX	5	935X385X1750	A RECUPERER
	03.LEGUMERIE			
3.01	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	1		A COMMANDER
3.02	PLONGE EN INOX 2 BACS	1	1600x700x900	A RECUPERER
3.03	DOUCHETTE AVEC MELANGEUR	1		A COMMANDER
3.04	EPLUCHEUSE A LEGUMES	1		A COMMANDER
	04.PREPARATION FROIDE CLIMATISEE			
4.01	COMPTOIR REFRIGERE 2 PORTES	1	1500x700x900	A COMMANDER
4.02	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	1000x700x900	A COMMANDER
4.03	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	1800x700x900	A RECUPERER
4.04	PLONGE 1 BAC AVEC ROBINET MELANGEUR	1	1400x700x900	A RECUPERER
	05.TRAITEMENT POISSON			
5.01	PLONGE EN INOX 1 BAC	1	1400x700x900	A RECUPERER
5.02	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	1		A COMMANDER
	06.POISSONNERIE CLIMATISEE			
6.01	ARMOIRE REFRIGEREE 1 PORTE 700L POSITIVE	1	700x800x2080	A COMMANDER
6.02	PLONGE 1 BAC AVEC ROBINET MELANGEUR	1	900x700x900	A RECUPERER
6.03	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	1600x700x900	A RECUPERER
	07.TRAITEMENT VIANDE			
7.01	PLONGE EN INOX 2 BACS AVEC TROU VIDE OURDURE	1	1600x700x900	A COMMANDER
7.02	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	1		A COMMANDER
	08.BOUCHERIE CLIMATISEE			

8.01	LAVE MAINS MURALE	1	430x375x580	A RECUPERER
8.02	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	2000x700x900	A RECUPERER
	09.TRAITEMENT VOLAILLE			
9.01	PLONGE EN INOX 2 BACS AVEC TROU VIDE OURDURE	1	1600x700x900	A COMMANDER
9.02	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	1		A COMMANDER
	10.VOLAILLE CLIMATISEE			
10.01	LAVE MAINS MURALE	1	430x375x580	A RECUPERER
10.02	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	2000x700x900	A RECUPERER
	11. BATTERIE DE CUISINE			
11.01	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	1		A COMMANDER
11.02	PLONGE EN INOX 2 BACS	1	2000x700x900	A RECUPERER
11.03	DOUCHETTE AVEC MELANGEUR			A COMMANDER
11.04	CASIER DE RANGEMENT 4 NIVEAUX	3	935X385X1750	A COMMANDER
	12. PATISEERIE CLIMATISEE			
12.01	PLONGE 1 BAC AVEC ROBINET MELANGEUR	1	1800x700x900	A RECUPERER
12.02	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	2000x700x900	A RECUPERER
12.03	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE 2 PORTES	1	1500x800x900	A COMMANDER
12.04	LAVE MAINS MURALE	1	430x375x580	A RECUPERER
12.05	BATTEUR MELANGEUR	1		A COMMANDER
12.06	ARMOIRE REFRIGEREE 2 PORTES 1400L POSITIVE	1	1400x800x2080	A RECUPERER
	13.CUISINE CHAUDE			
13.01	FOUR ELECTRIQUE 10 NIVEAUX SUR SOCLE	2	898×867×1117	A RECUPERER
13.02	MARMITE CHAUFFE DIRECTE 100L	1	800x900x900	A RECUPERER
13.03	SAUTEUSE BASCULANTE	1	800x900x900	A RECUPERER
13.04	FOURNEAU 4 FEUX SUR FOUR	1	800x900x900	A RECUPERER
13.05	PLAQUE A SNACKER DEMI STRIEE	1	800x900x900	A RECUPERER
13.06	FRITEUSE DOUBLE BACS	1	800x900x900	A RECUPERER
13.07	PLAQUE A SNACKER LISSE	1	400x900x900	A RECUPERER
13.08	HOTTE D'EXTRACTION MURALE	1	5600x1300x550	A RECUPERER
13.09	HABILLAGE MURALE EN INOX	1	5600x1200	A COMMANDER

13.10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ETAGERE BASSE	2	1400x700x900	A RECUPERER
13.11	LAVE MAINS MURALE	1	430x375x580	A RECUPERER
13.12	TABLE DE TRAVAIL AVEC ETAGERE BASSE INOX	1	2000x700x900	A RECUPERER
13.13	PLONGE 1 BAC AVEC ROBINET MELANGEUR	1	1400x700x900	A RECUPERER
13.14	ARMOIRE REFRIGEREE 2 PORTES 1400L POSITIVE	1	1400x800x2080	A RECUPERER
13.15	ETUVE DE FERMENTATION	1		A RECUPERER
13.16	CELLULE DE REFROIDISSEMENT	1		A RECUPERER
	14.LAVAGE DES CAISSE ET BENNES			
14.01	PLONGE 2 BACS AVEC ROBINET MELANGEUR	1	1400x700x900	A COMMANDER
	15.SELF SERVICE 01			
15.01	ÉLEMENT PORTE COUVERT MOBILE	2	700x700x1600	A RECUPERER
15.02	ÉLEMENT FROID + VITRINE REFRIGERE	2	1500x700x1600	A RECUPERER
15.03	BAIN MARIE SUR TABLE CHAUDE	1	1900x700x850	A RECUPERER
15.04	MEUBLE CAISSE EN INOX	1	800x700x850	A RECUPERER
15.05	MEUBLE NEUTRE EN INOX	1	400x700x850	A RECUPERER
15.06	MEUBLE COIN EN INOX	1		A RECUPERER
	16.LAVERIE			
9.02	POUBELLE REFRIGEREE MOBILE	2		A COMMANDER
9.03	TABLE DE RECEPTION AVEC TROU VIDE OURDURE	1	1200x700x900	A COMMANDER
9.04	TABLE D'ENTREE 2 BACS AVEC ROBINET + DOUCHETTE	1	1400x700x900	A COMMANDER
9.05	LAVE VAISSELLE A CAPOT	1	690x690x1407	A COMMANDER
9.06	TABLE DE SORTIE	1	800x700x900	A COMMANDER
9.07	ETAGERES 4 NIVEAUX	4	935x385x1750	A COMMANDER



ÉQUIPEMENT À RÉCUPÉRER

ÉQUIPEMENT À COMMANDER

APS

Projet:
PLAN CUISINE LYCÉE FRONÇAIS INTERNATIONAL

Maitre d'ouvrage:

B.E.T RESTOCONCEPTEUR
ICS ENGINEERING
Tél: 0663509308
Fax: 0522350767
Email:
ics.engineering1@gmail.com

ICS ENGINEERING
BET.SPECIALISE EN
INGENIERIE DE CUISINES

N° DOSSIER :

PLAN(s)	PLAN RESTAURANT RDC LYCÉE FRANCAIS INTERNATIONAL
Echelle(s)	PLAN IMPLANTATION EQUIPEMENT

APS 11/24

INDICE	DATE	MODIFICATION(s)	Dessiné par :	Vérifié par :
1	22.11.2024	Avant Projet Sommaire	M.R	M.R

Ce concept est la propriété exclusive du Restoconcepteur ICS ENGINEERING, il ne peut être reproduit , ni communiqué à des tiers

LES GRAMMAGES EN COLLECTIVITÉ

(Annexe 2 - GEMRCN octobre 2011)

Les grammages sont exprimés en portion d'aliment.
Ils sont adaptés à chaque classe d'âge.
Ils sont nécessaires mais aussi suffisants, et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées. REPAS PRINCIPAUX	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
PAIN	10	20	30	40	de 50 à 100	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement							
Avocat	20 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	40 (1)	40	50	70	90 à 120	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Concombre	40 (1)	40	60	80	90 à 100	90	90
Endive	20 (1)	20	20	30	80 à 100	80	80
Melon, Pastèque	80 (1)	80	120	150	150 à 200	150	150
Pamplemousse (à l'unité)	1/4 (1)	1/4	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Radis	20 (1)	20	30	50	80 à 100	60	60
Salade verte	0	0	25	30	40 à 60	30	30
Tomate	40 (1)	40	60	80	100 à 120	80	80
Salade composée à base de crudités	40 (1)	40	40	60	80 à 100	80	80
Champignons crus	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80
Fenouil	30 (1)	30	40	60	80 à 100	80	80

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées. CUIDITES sans assaisonnement	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Potage à base de légumes (en litres)	1/8 (1)	1/8	1/8	1/6	1/4	1/6	1/6
Artichaut entier (à l'unité)	1/2 (1)	1/2	1/2	1/2	1	1	1
Fond d'artichaut	30 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Asperges	30 (1)	30	50	70	80 à 100	80	80
Betteraves	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Céleri	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Champignons	30 (1)	30	50	70	100 à 120	80	80
Choux-fleurs	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Cœurs de palmier	30 (1)	30	40	60	80 à 100	70	70
Fenouil	30 (1)	30	40	60	80 à 100	70	70
Haricots verts	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	30 (1)	30	50	70	90 à 120	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	30 (1)	30	50	70	90 à 120	70	70
Terrine de légumes	0	0	30	30	30 à 50	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	30 (1)	30	60	80	100 à 150	100	100
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES							
Œuf dur (à l'unité)	0	1/4	1/2	1	de 1 à 1,5	1	1
Hareng/garniture	0	0	30	40	de 40 à 60	60	60
Maquereau	0	15	30	30	40 à 50	50	50
Sardines (à l'unité)	0	1/2	1	1	2	2	2
Thon au naturel	0	15	30	30	40 à 50	50	50

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Jambon cru de pays	0	0	20	30	40 à 50	50	50
Jambon blanc	0	15	30	40	50	50	50
Pâté, terrine, mousse	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Pâté en croûte	0	0	45	45	65	65	65
Rillettes	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	0	0	30	30	40 à 50	50	50
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES							
Nems	0	0	50	50	100	50	50
Crêpes	0	0	50	50	100	50	50
Friand, feuilleté	0	0	55 à 70	55 à 70	80 à 120	80 à 120	55 à 70
Pizza	0	0	70	70	90	70	70
Tarte salée	0	0	70	70	90	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE(poids de la matière grasse)	3 (1)	5	5	7	8	8	8
VIANDES SANS SAUCE							
BŒUF (10)							
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Rôti de bœuf, steak	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	20	30	50	70	100	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	0	0	50	70	100	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	0	0	2	3	4 à 5	4	3
VEAU (10)							
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	20	30	40	60	80 à 100	80	60

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Steak haché de veau, viande hachée de veau	20	30	50	70	100	100	70
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	0	0	50	70	100	100	70
Paupiette de veau	0	0	50	70	100 à 120	100	70
AGNEAU-MOUTON (11)							
Gigot	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Sauté (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Côte d'agneau avec os	0	0	0	80	100 à 120	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	0	0	2	3	4 à 5	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
PORC (12)							
Rôti de porc, grillade (sans os)	20	30	40	60	80 à 100	100	70
Sauté (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Côte de porc (avec os)	0	0	0	80	100 à 120	100	70
Jambon DD, palette de porc	20	30	40	60	80 à 100	80	70
Andouillettes	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
VOLAILLE-LAPIN (9)							
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Sauté et émincé de volaille	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Jambon de volaille	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	20 (7)	30 (7)	100	140	140 à 180	140	100
Brochette	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Paupiette de volaille	0	0	50	70	100 à 120	100	70

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	0	0	2	3	5	5	3,5
Escalope panée de volaille ou autre viande	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	0	0	100	140	140 à 180	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os) (7)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Paupiette de lapin	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	0	0	1	2	2 à 3	2	1,5
ABATS							
Foie, langue, rognons, boudin	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Tripes avec sauce	0	0	50	70	100 à 200	100 à 200	140
OEUFS (plat principal)							
Œufs durs (à l'unité)	1/4 (1)	1/2	1	2	2 à 3	2	1,5
Omelette	10 (1)	20	60	90	90 à 130	90	60
POISSONS (Sans sauce)							
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Brochettes de poisson	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Darne	0	0	0	0	120 à 140	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, …)	0	0	50	70	100 à 120	100	70
Poissons entiers	0	0	0	0	150 à 170	150	110
PLATS COMPOSES							
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	20 (3) (5)	30 (3)	50	70	100 à 120	100	70

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	210 à 220 (3) (5)	180 (3)	180	250	250 à 300	250	175
Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtissières) servies en plat principal	0	60(3) + garniture obligatoire de légumes	100	150	200	150	150
Quenelle	0	40(3) + garniture légumes obligatoire	60	80	120 à 160	120	80
LEGUMES CUITS	120 (1)	120	100	100	150	150	150
FÉCULENTS CUITS							
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120 (1)	120	120	170	200 à 250	200	200
Purée de pomme de terre, fraiche ou reconstituée	120	150	150	200	250	230	230
Frites	0	100	120	170	200 à 250	200	200
Chips	0	0	30	30	60	30	30
Légumes secs	0	120	120	170	200 à 250	200	200
Purée de légumes (légumes et pomme de terre) **pour les enfants mangeant mixé**	200	/	/	/	/	/	/
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	3 (1)	5	5	7	8	8	8
FROMAGES (8)	16 à 20 (1)	16 à 20	16 à 20	16 à 30	16 à 40	16 à 40	16 à 40
PRODUITS LAITIERS FRAIS (8)							

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	090 à 100(1)	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	0100 à 125 (1)	100-125	100-125	100-125	100-125	100-125	100-125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	050 à 60 (1)	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120	100 à 120	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	0	0	125	125	250 (2)	/	/
Lait infantile ou équivalent (en ml)	100 à 125	0	/	/	/	/	/
DESSERTS							
Desserts lactés	0	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	0	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	80 (1)	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	100 à 150
Fruits cuits	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	100 à 150
Fruits secs	15 (1)	15	20	20	30	30	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20 (1)	20-30	20-45	20-45	40-60	40-60	40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	30 à 35 (1)	35 à 45	40-60	40-60	60-80	60-80	60-80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	10-20	10-20	20-30	20-30	30-50	30-50	30-50
Biscuits d'accompagnement	0	0	15	15	20	20	20
Glaces et sorbets (ml)	40 à 50 (1)	40 à 50	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes et les personnes âgées si portage à domicile	50 à 150	50 à 150
Desserts contenant plus de 60% de fruits	0	40-80	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100	80 à 100
JUS DE FRUITS (en ml) (4)	/	/	/	/	/	200	

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées. PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION (enfants, adolescents et personnes âgées en institution)	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Pain	10 à 20	30 à 40	40	50	80	40	
Céréales	10 à 20	30	25 à 35	40 à 45	50 à 60	50 à 60	
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	15 (1)	20 à 30	30	30	50	50	
Pâtisseries type quatre quarts	20-30	30-40	40-60	40-60	60-80	60-80	
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	10(13)	15	20	20	30	30	
Fruit cru	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	
Fruit cuit	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	100 à 150	
Fruits secs	15 (1)	15	20	20	30	30	
Lait demi écrémé du petit déjeuner (ml)	/	/	200	200	250	200	
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	0	150 (lait entier)	125	125	250	150	
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml) (4)	0	80	125	125	200	200	
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125 (1)	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	
Fromage blanc	90-100(1)	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120	90 à 120	
Fromage	16 à 20 (1)	16 à 20	16 à 20	16 à 30	16 à 40	16 à 40	
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60 (1)	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120	100 à 120	
Lait infantile ou équivalent (en ml)	200 à 250	200 à 250	/	/	/	/	
Beurre	5 (1)	5	8	8	16	16	

(1) Ne concerne que les nourrissons de plus de 12 mois

(2) Adolescents uniquement

(3) Préparations maison uniquement

(4) Cf. glossaire annexe 10 du même document

(5)Uniquement hachis Parmentier, brandade ou autres purées complètes

(6) Ces grammages sont ceux du déjeuner, et ne sont pas adaptés au dîner.

(7) Garanti sans os pour les enfants de moins ou de plus de 18 mois

(8) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux produits laitiers
http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(9) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de volailles et de lapins, et spécification technique applicable aux produits à base de viandes de volailles
http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(10) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de gros bovins, et Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de veau
http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(11) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes d'ovins
http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(12) Cf. Spécification technique du GEMRCN applicable aux viandes de porcins
http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html

(13) Ne concerne que les nourrissons de plus de 12 mois, sans qu'il y ait urgence à leur servir