

**PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE LA MARSa****– AO n° 2025/02–****APPEL D'OFFRE OUVERT****CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**Pouvoir adjudicateur :

Madame la Directrice Générale de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger
Représentée localement par Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la
Marsa.

Objet de la consultation :

PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE LA MARSa
– AO n° 2025/02–

Ordonnateur secondaire :

Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la Marsa.

Monsieur AMAND RIQUIER

Comptable public assignataire des paiements :

Madame l'Agent Comptable de l'AEFE

Représentée localement par Monsieur l'Agent Comptable Secondaire de
l'établissement régional de la Marsa

Avril 2025



ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD CADRE –DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE

Le présent accord cadre proposé par l'Etablissement Régional de la Marsa a pour objet l'exécution de la prestation de restauration collective destiné exclusivement aux usagers de l'établissement de la Marsa composés par les élèves de la maternelle, de l'élémentaire, du collège, du lycée et des personnels.

Le service fonctionnera pendant les périodes de présence des élèves soit environ 35 semaines (133 et 166 jours d'ouverture selon les années et selon les niveaux).

Pour chaque lot, le prestataire assurera la prestation complète de la commande des marchandises au nettoyage des locaux.

Le présent accord-cadre est composé de deux lots :

Lot N° 1 : Elèves 1^{er} et 2nd degré et le personnel

Pour ce lot, la confection et la distribution des repas est effectuées sur place.

L'espace mis à disposition est composé de 4 réfectoires, d'une salle pour les commensaux, d'une cuisine rénovée (espace de fabrication et de stockage) et d'un espace de plonge.

A titre indicatif le nombre d'élèves demi-pensionnaires du primaire éligible pour ce lot est de 300 élèves sur une période de 133 jours et 221 pour le collège-lycée sur une période de 166 jours ouvrables annuels (le nombre de demi-pensionnaire est fluctuant selon les périodes).

Pour la salle des commensaux une capacité d'accueil de 44 places assises en rotation de 11h30 à 13h30 (une moyenne de 40 agents déjeunant journalièrement).

En moyenne nous distribuons 76 000 repas avec une fluctuation plus ou moins importante selon la saison et le calendrier scolaire.

Les espaces mis à disposition sont destinés exclusivement aux élèves et au personnel de l'établissement. L'utilisation comme cuisine centrale pour servir d'autres sites est strictement interdit.

Lot N° 2 : Elèves 1^{er} degré de l'école Paul Verlaine

Pour ce lot, il n'y a pas d'espace de fabrication. Une liaison froide et chaude est à prévoir.

L'espace mis à disposition est composé d'un espace de stockage, de distribution, d'une plonge et d'un réfectoire.

Pour le réfectoire (cf. annexe 2) la capacité d'accueil, eu égard au mobilier disponible, est de 146 places pour le premier service et de 130 places pour le deuxième service soit 276 repas



pour 2 services. En moyenne nous distribuons 230 repas /jour soit 30 590 repas sur les 133 jours d'ouverture du service.

1.2 Définition des prestations

L'établissement met à disposition des prestataires tous les locaux et équipements listés en annexe ci-dessous pour le fonctionnement du service de restauration.

Pour le lot n°1, La production des repas est réalisée à partir de la cuisine du Lycée Gustave Flaubert.

Pour le lot n°2, le prestataire sera chargé de la mise en œuvre de la liaison chaude et froide, pour la livraison et la mise à disposition des repas destinés aux élèves de l'école maternelle Paul Verlaine.

La liaison chaude : les repas seront préparés, cuits et livrés à une température réglementairement conforme, supérieure ou égale à +63° à cœur, jusqu'à leur distribution immédiate sur site.

La liaison froide : les repas seront préparés, refroidis rapidement et livrés à une température à cœur inférieure ou égale à +3°C puis remis en température sur site avant distribution, dans des équipements conformes aux normes en vigueur.

Le Prestataire devra assurer la livraison quotidienne des repas en respectant les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité en vigueur (Plan de maîtrise sanitaire, traçabilité, guide des bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP, etc.).

La remise en température devra être assurée conformément à la réglementation en vigueur et dans des équipements adaptés.

Le prestataire sera responsable :

- Du respect des températures réglementaires lors de la livraison
- De la qualité sanitaire et organoleptique des repas fournis
- De la conformité des repas livrés (étiquetage, respect du maintien de la chaîne de température, grammage, températures, allergènes, étiquetage, etc.)
- De l'approvisionnement en contenants et équipements nécessaires (bacs gastronormes, chariots isothermes, etc.)

L'établissement se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés sur la température, la qualité des repas et le respect des horaires.

Outre les missions du prestataire définies dans le présent CCTP, le prestataire et les responsables de l'établissement s'engagent respectivement à assurer les missions définies ci-après :



Désignation	Prestataire	Etablissement
L'approvisionnement en denrées, consommables et produits d'entretien	x	
La gestion des stocks alimentaires et non alimentaires	x	
L'élaboration des menus	x	x
La production des repas	x	
Le service des repas	x	
La formation et l'animation du personnel	x	
La fourniture et l'entretien du ou des véhicules de transport des marchandises	x	
La livraison des repas	x	
Le nettoyage quotidien de la cuisine et annexes ainsi que des abords des zones de réceptions et de départ des marchandises	x	
Le nettoyage de la vaisselle		
Le nettoyage quotidien des salles à manger	x	
La prise en charge du comptage des repas distribués ; comptage servant de base pour la facturation	x	x
La surveillance des élèves		x
Entretien des locaux et des équipements		

ARTICLE 2 : COMPOSITION DES REPAS

Le prestataire doit collaborer avec le client en vue de promouvoir les produits locaux, frais et bio ainsi qu'une politique de conformité aux normes internationales en matière de nutrition.

Le client, dans le cadre de sa mission d'éducation à la santé, souhaite contribuer à la lutte contre l'obésité et les problèmes de surpoids. Il demande que les prestations proposées aux usagers veillent à limiter les apports en graisses, en sel et en sucres et privilégient la consommation de produits frais, notamment de fruits et légumes.

Il peut arriver qu'un nombre de repas froids à emporter soit demandé au prestataire en substitution des repas chauds. Cette demande est effectuée par le client au moins 48 h à l'avance.

Les repas servis par le prestataire doivent respecter en termes de portions servies les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessous

Les tailles des portions figurant dans le tableau ci-dessous en annexe 1 peuvent être adaptées à hauteur de 10 % en plus ou en moins de la valeur indiquée.



Les repas doivent être constitués selon les éléments ci-dessous :

DEJEUNER : Elèves de niveau des classes de pré élémentaire et élémentaire

Une entrée	70 grammes minimum dans l'assiette
Un plat principal	Plat protidique comprenant un légume et un féculent d'accompagnement (viande, poisson, œufs, etc..) : 170 à 200 grammes dans l'assiette
Une garniture	au choix parmi 2 sur une base unitaire de 180 grammes (250 grammes pour les frites)
Un produit laitier	Sous forme de fromages variés sur la semaine
Un dessert au choix parmi deux	Yaourt et fruits variés sur la semaine et une pâtisserie un jour par semaine

Eau, pain et assaisonnements

NB : Le prestataire s'engage à varier les plats protidiques pendant la semaine (2 fois par semaine de la viande, 1 jour avec du poisson et un jour avec du poulet. La dinde est à proscrire des menus.

DEJEUNER : Elèves de niveau des classes de CM2, collège, lycée et personnel

Une entrée	Au choix parmi 2, représentant au minimum 100 grammes de produit fini ou cuit.
Un plat principal	Au choix parmi 2, représentant 250 grammes de produit fini ou cuit. Sauf spécification particulière agréée par l'établissement.
Une garniture	Au choix parmi 2, représentant au minimum 250 grammes de produit fini (350 grammes pour les frites)
Un fromage	Sous forme de fromages variés sur la semaine
Un dessert	Yaourt et fruits variés sur la semaine et une pâtisserie un jour par semaine

Eau, pain, assaisonnements et condiments



NB : Le prestataire s'engage à varier les plats protidiques pendant la semaine (2 fois par semaine de la viande, 1 jour avec du poisson et 2 jours avec du poulet. La dinde est à proscrire des menus.

ARTICLE 3 : ETABLISSEMENT DES MENUS

Les menus prévisionnels sont établis pour 6 semaines en concertation avec une diététicienne prise en charge par le prestataire et la commission « Menus » de l'établissement.

Ces menus sont communiqués pour validation 2 semaines avant le début de leur application. La commission « Menus » est présidée par la Direction de l'établissement et se réunira toutes les 6 semaines pour étudier les menus proposés et évoquer les sujets relatifs à la restauration scolaire.

La présence du prestataire ou son représentant dûment habilité, le chef cuisinier et la diététicienne sera obligatoire.

ARTICLE 4 : OUVERTURE DU RESTAURANT SCOLAIRE

Les horaires prévisionnels des prestations de restauration seront comme suit :

- Déjeuner élèves : 11H30 à 13H45
- Déjeuner personnel : 11H30 à 13H30

La salle à manger reste ouverte pour l'heure du service et 30 minutes après.

Les vacances scolaires, et les jours fixés par l'établissement, sont à déduire des prestations à assurer. Reste environ 36 semaines de fonctionnement annuel. Le calendrier scolaire et les jours fériés légaux seront transmis au prestataire par l'établissement.

L'établissement informera le prestataire des périodes de congés et des variations notables de l'effectif des convives (voyages scolaires, stages, grève, plan fortes chaleurs, etc).

La distribution des repas sera à la charge du prestataire qui s'engage à œuvrer dans les règles de l'art en la matière et mettre tous les moyens nécessaires pour garantir la qualité des menus distribués

ARTICLE 5 : INSPECTION ET CONTRÔLE DES LOCAUX

5.1 Inspection des locaux :

- Le chef d'établissement ou son représentant qualifié aura, à tout moment, possibilité d'accéder aux locaux de la cuisine et de ses annexes, où qu'elles se trouvent, et quelle que soit la production en cours de réalisation dans la cuisine.

- A l'occasion de ces visites, le responsable d'unité de l'entreprise soumissionnaire devra présenter tous les certificats de conformité à jour ainsi que les derniers résultats des contrôles bactériologiques, le plan de nettoyage et de désinfection des locaux. Il doit aussi s'engager à envoyer mensuellement les résultats des tests effectués.



- La qualité des prestations réalisées pourra être soumise à des contrôles bactériologiques en plus des contrôles effectués par l'entreprise soumissionnaire conformément au présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP).
- Les moyens de transports choisis et utilisés par l'entreprise soumissionnaire feront également l'objet de contrôle afin de vérifier le caractère adapté du véhicule utilisé, ainsi que sa parfaite salubrité. La périodicité du nettoyage et de la désinfection devant être justifiée à tout moment. Le prestataire ne doit, en aucun cas, faire obstacle à ces inspections mais au contraire y prêter tout son concours et fournir tous les renseignements qui pourront lui être demandés.

5.2 Contrôle des locaux et matériels mis à disposition :

Un contrôle des locaux et matériels mis à disposition sera effectué chaque trimestre par les responsables du lycée en présence des représentants de l'entreprise soumissionnaire avec vérification de l'inventaire des équipements mis à disposition.

L'établissement se réserve le droit de faire des visites inopinées aux locaux et aussi avant le départ en vacances.

En cas de manque flagrant de suivi dans les installations ou les équipements, le chef d'établissement pourra prendre toutes les mesures, y compris celles ayant pour effet de faire intervenir un prestataire externe aux frais de l'entreprise soumissionnaire, permettant un retour rapide à une qualité optimum des installations et équipements mis à disposition.

Le Prestataire prend en charge l'entretien préventif et curatif des installations et des matériels. De la même manière, les matériels, fournitures et produits nécessaires à l'entretien sont à sa charge.

Les locaux sont à l'usage exclusif du client. Ils ne peuvent servir, sauf accord préalable du client, de lieu de fabrication, de stockage ou de distribution pour d'autres usagers ou clients titulaires.

5.3 Hygiène et sécurité :

Le Prestataire devra appliquer rigoureusement les principes de la méthode HACCP sur l'ensemble des étapes de la prestation, depuis la réception des denrées jusqu'à la distribution des repas. À ce titre, les contrôles suivants doivent être mis en place :

- **Réception des denrées** : vérification des températures, des DLC, de la traçabilité et de la conformité des produits ; rejet de toute marchandise non conforme.
- **Stockage** : contrôle des températures journaliers, séparation des produits, respect de la rotation des stocks (PEPS : Premier entré, Premier sorti).



- **Préparation et cuisson (lot 1)** : maîtrise des températures de cuisson, hygiène stricte du personnel, évitement des contaminations croisées.
- **Liaison froide/chaude (lot 2)** : refroidissement rapide des plats si besoin, remise en température $\geq 63^{\circ}\text{C}$, respect de la chaîne du froid et du chaud.
- **Distribution** : contrôle des températures de service ($\geq 63^{\circ}\text{C}$ pour les plats chauds, $\leq 10^{\circ}\text{C}$ pour les plats froids), respect des horaires et des règles de service.
- **Nettoyage et désinfection** : mise en œuvre d'un plan de nettoyage-désinfection (PND), traçabilité des interventions.
- **Gestion des déchets** : évacuation quotidienne, utilisation de contenants fermés, nettoyage des zones de collecte.
- **Traçabilité** : enregistrement des températures, des contrôles et des actions correctives. Conservation des documents pendant 5 ans minimum.
- **Auto-contrôles** : audits internes réguliers, participation aux contrôles réalisés avec le pouvoir adjudicateur, réalisation de contrôles microbiologiques si requis.

5.4 : Conservation des plats témoins

Le prestataire est tenu de conserver des plats témoins selon les règles ci-dessous

1. Constitution des plats témoins

- Prélever **un échantillon de chaque plat servi**, y compris les préparations froides et les plats reconstitués ou remis en température.
- L'échantillon doit être représentatif du plat servi, en quantité suffisante (au minimum **100 grammes** par plat).

2. Conditionnement et étiquetage

- Les plats témoins doivent être conservés dans des contenants **propres, hermétiques, alimentaires** et clairement **étiquetés** avec :
 - La **dénomination du plat**,
 - La **date et l'heure du prélèvement**,
 - Le **lieu de service**

3. Conservation

- Les plats témoins doivent être **immédiatement congelés à -18°C** après prélèvement.



- Ils doivent être conservés dans un **congélateur réservé à cet usage**, distinct des autres denrées alimentaires.

- La durée de conservation est fixée à **5 jours minimum après le service**.

4. Suivi et traçabilité

- Un **registre de suivi des plats témoins** doit être tenu à jour, mentionnant chaque jour les plats prélevés, leur conditionnement, leur lieu de stockage, et la date de destruction si applicable.

- Ces plats sont **mis à disposition des autorités sanitaires** en cas d'enquête ou d'intoxication alimentaire présumée.

ARTICLE 6 : ASSURANCE ET RESPONSABILITE

Le prestataire sera responsable, vis-à-vis des tiers, de tous les dommages ou dégradations qui auraient lieu du fait du fonctionnement du service de restauration-café-téria.

Il sera également responsable des dommages éventuels pouvant résulter du transport des denrées et/ou personnels présents dans le ou les véhicules utilisé(s) par Le prestataire soumissionnaire.

Les indemnités à payer en cas d'accidents sont dues par Le prestataire soumissionnaire, sauf recours contre l'auteur de l'accident. En aucun cas, le chef d'établissement ou ses représentants ne pourront être inquiétés à cet égard.

Le prestataire devra souscrire et transmettre à l'établissement, avant l'exploitation, les documents suivants :

- Une assurance de responsabilité civile aux tiers, couvrant tous dommages corporels et les cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir aux usagers ou aux tiers pendant la durée de l'accord-cadre, la police devant spécifier que le personnel de l'établissement est considéré comme des tiers vis-à-vis des assureurs.

- Une assurance couvrant les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux mis à sa disposition.

Le prestataire remettra aux responsables de l'établissement un exemplaire des polices d'assurances souscrites avant tout commencement de son activité.

Ces polices devront comporter une clause interdisant leur résiliation sans avis préalable de la Compagnie d'Assurance aux responsables de l'établissement. Ces polices devront être prises auprès d'une Compagnie d'Assurance agréée par le Ministère des Finances tunisien.

En cas de résiliation d'une ou de toutes ces polices d'assurance pour quelques motifs que ce soit, l'établissement est en droit de souscrire une assurance couvrant ces risques et ce aux frais du prestataire.



L'établissement se réserve le droit de juger des garanties offertes par la police d'assurance, il peut exiger du prestataire de souscrire une police avec des garanties plus importantes.

ARTICLE 7 : CAUTION

Le prestataire retenu versera la somme de **20 000 TND** à titre de caution par virement bancaire dans les 7 jours après la signature du contrat.

Le Pouvoir Adjudicateur

Le prestataire



ANNEXE 1 : Grammage des produits prêts à consommer

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	40	60	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	30	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux-fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150



REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte de porc (avec os)		80	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	2	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	50	70	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	100	140	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	50	70	100 à 120
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200
OEUFS (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	100 à 120
Brochettes de poisson	50	70	100 à 120
Darne			120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers			150 à 170
PLATS COMPOSÉS			
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
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 ...)	180	250	250 à 300



REPAS PRINCIPAUX (suite)

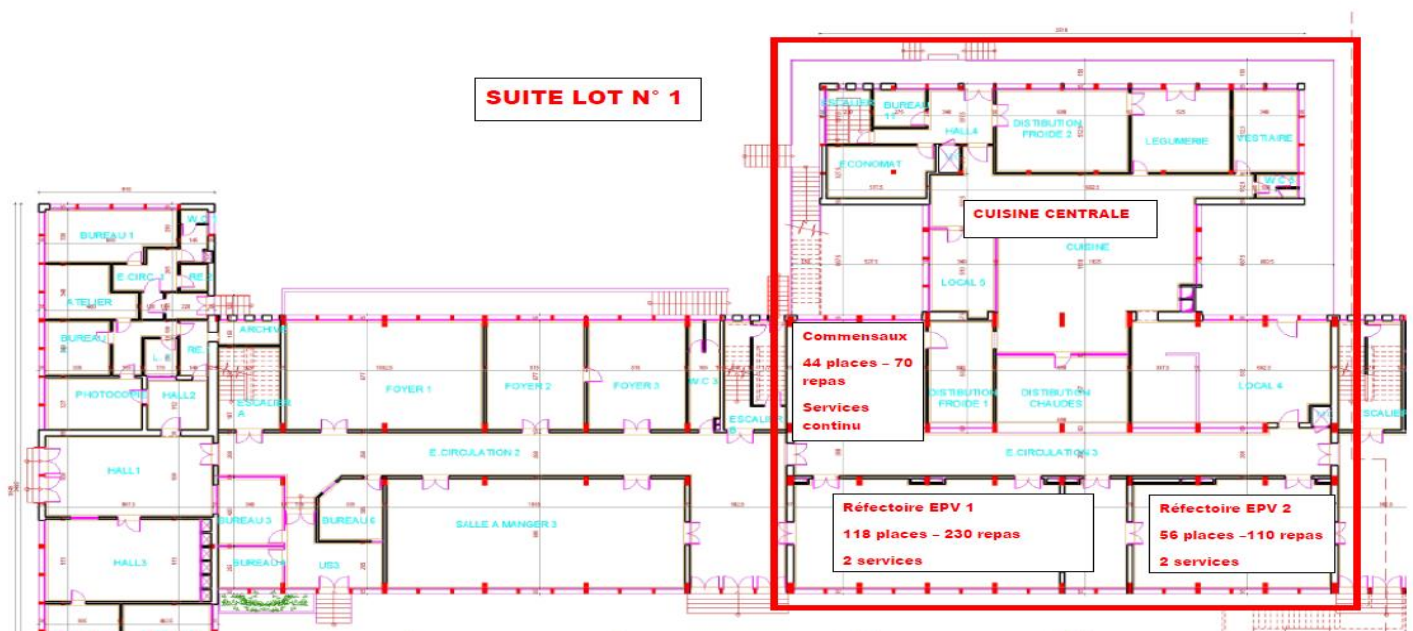
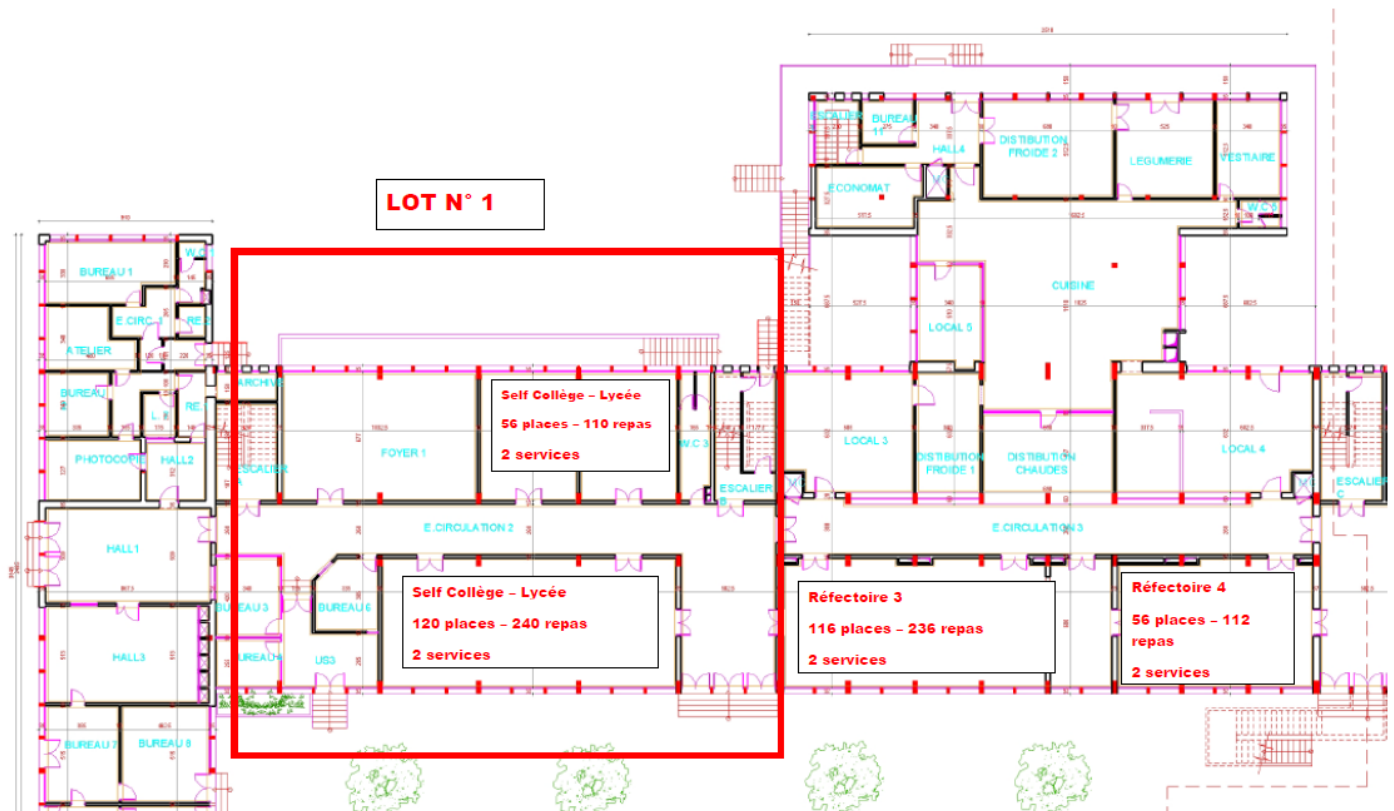
PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)			
	5	7	8*
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger de veau, Rissolette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os		80	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3



REPAS PRINCIPAUX (suite)

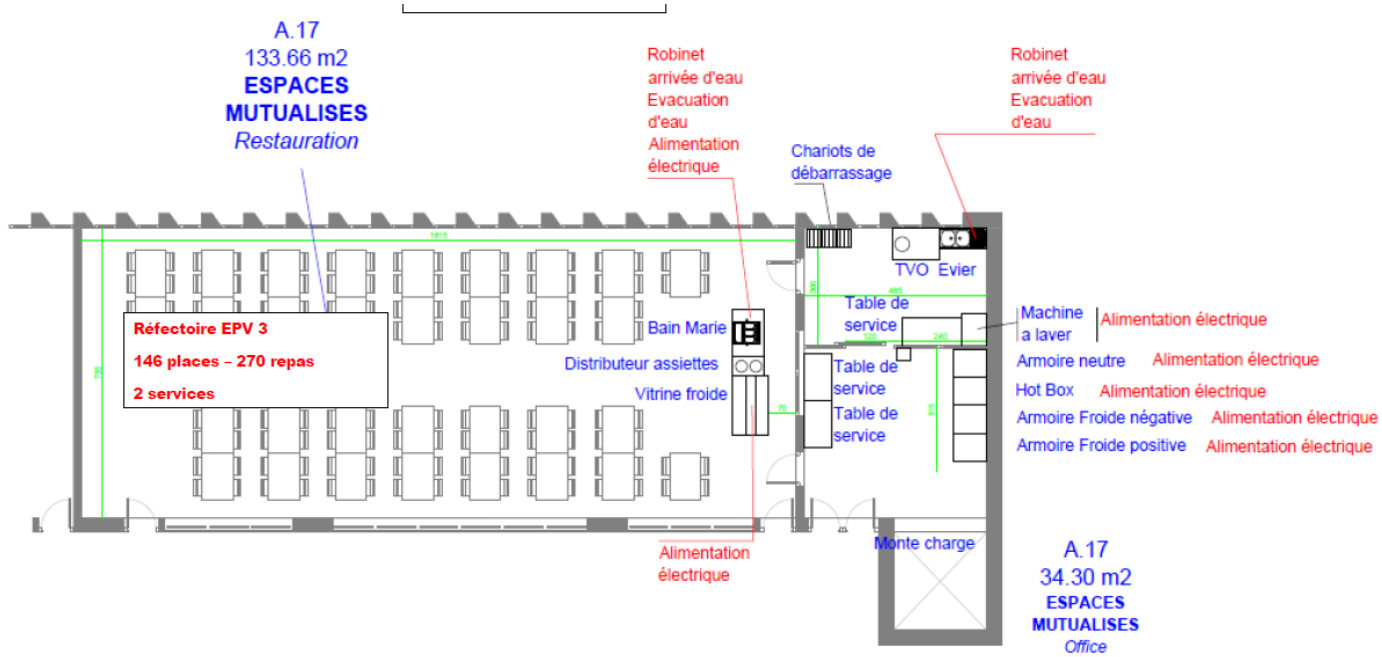
PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Préparations pâtisrières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisrières) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
LEGUMES CUIITS	100	100	150
FÉCULENTS CUIITS			
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	200	250
Frites	120	170	200 à 250
Chips	30	30	60
Légumes secs	120	170	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	5	7	8
FROMAGES	16 à 20	16 à 30	16 à 40*
LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composants	125	125	250**
DESSERTS			
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100	80 à 100

ANNEXE 2 : LOT N°1, PLAN SITE CENTRAL SITUE AU BATIMENT G AVEC CUISINE, REPECTOIRE DU PERSONNEL, 4 REPECTOIRES ELEVES





ANNEXE 3 : LOT N°2, PLAN DE L'ESPACE DE STOCKAGE, DISTRIBUTION ET DE PLONGE SUR LE SITE DE L'ECOLE MATERNELLE





ANNEXE 4 : LISTE DU MATERIEL MIS A DISPOSITION POUR LE LOT 1

Lieu	Articles	Quantité	Observatio	LOT
Salle commensaux	Bain marie 5 bac	1	LGF	LOT 1
	Chauffe assiette	1	LGF	LOT 1
	Vitrine froide	1	LGF	LOT 1
	Meuble neutre	1	LGF	LOT 1
	Meuble micro onde	1	LGF	LOT 1
	Climatiseurs	2	LGF	LOT 1
	Chaises	44	LGF	LOT 1
	Tables	11	LGF	LOT 1
Self	Echelle de débarassage 15 niveaux/2 plateaux	1	LGF	LOT 1
	Table réfrigérée	1	LGF	LOT 1
	Présentoir réfrigéré	2	LGF	LOT 1
	Bain marie 5 bac	1	LGF	LOT 1
	Table inoxneutre	1	LGF	LOT 1
	Table inox sur socle	1	LGF	LOT 1
	Armoire froide positive PM	1	LGF	LOT 1
	Chariot de service	1	LGF	LOT 1
	Table inox pour découpage pain	1	LGF	LOT 1
Production	Machine coupe pain	1	LGF	LOT 1
	Table neutre inox	6	LGF	LOT 1
	Hot box GM	1	LGF	LOT 1
	Sauteuse gamme 1000	1	LGF	LOT 1
	Sauteuse gamme 800	1	LGF	LOT 1
	4 FEUX	1	LGF	LOT 1
	4 Feux (2 feux /1 grillade)	1	LGF	LOT 1
	Grillade	1	LGF	LOT 1
	4 Feux Zannoussi	1	LGF	LOT 1
	Friteuse electrolux 2 bac	1	LGF	LOT 1
	Friteuse Zannoussi 2 bac	1	LGF	LOT 1
	Présentoir (armoire invités)	2	LGF	LOT 1
	Four Rosière	1	LGF	LOT 1
	Four Zannoussi	1	LGF	LOT 1
	Four CONVOTHERM	1	LGF	LOT 1
	Armoire 700L froide positive Electrolux	1	LGF	LOT 1
	Armoire 700L froide négative Electrolux	1	LGF	LOT 1
Garde manger	Armoire 1400 L froide positive	1	LGF	LOT 1
	Table inox	4	LGF	LOT 1
	Climatiseur	1	LGF	LOT 1
	Armoire à couteaux ultra violet	1	LGF	LOT 1
	Hachoir à viande	1	LGF	LOT 1
	Cutter	1	LGF	LOT 1
	Trancheuse	1	LGF	LOT 1
Pâtisserie	Table basse inox	1	LGF	LOT 1
	Table haute inox	1	LGF	LOT 1
	Meuble à deux portes	1	LGF	LOT 1
	Laminoir	1	LGF	LOT 1
	Presse agrumes	1	LGF	LOT 1
	Batteur	1	LGF	LOT 1
	Echelle 18 nivaux	1	LGF	LOT 1
	Climatiseur	1	LGF	LOT 1



Légumerie	Table inox	2	LGF	LOT 1
	Eplucheuse de pomme de terre Minerva	1	LGF	LOT 1
	Evier 2 bac	1	LGF	LOT 1
	Evier 1 bac	1	LGF	LOT 1
Local chambre froide	Chambre froide positive	2	LGF	LOT 1
	Chambre froide négative	1	LGF	LOT 1
Vestiaire	Casier	24	LGF	LOT 1
Couloir vestiaire	Poste lave main	1	LGF	LOT 1
Plonge	Machine à capot	1	LGF	LOT 1
	Table entrée	1	LGF	LOT 1
	Table de sortie	1	LGF	LOT 1
	Tunnel OZTI	1	LGF	LOT 1
	Table d'entrée	1	LGF	LOT 1
	Table de sortie	1	LGF	LOT 1
	Douchette	1	LGF	LOT 1
	Table inox de débarrassage	1	LGF	LOT 1
	Table inox de débarrassage	1	LGF	LOT 1
	Chariot de service	1	LGF	LOT 1
	Evier 2 bac	1	LGF	LOT 1
	Evier 1 bac +douchette	1	LGF	LOT 1
	Chariot inox 3 étages	3	LGF	LOT 1
	Chariot en fer 3 étages	1	LGF	LOT 1
	Chariot porte plateaux	2	LGF	LOT 1
	Chauffe assiette	1	LGF	LOT 1
	Echelle 15 niveaux /2 plateaux	1	LGF	LOT 1
	Echelle 15 niveaux /1 plateaux	1	LGF	LOT 1
ECONOMAT	Element de rangement	6	LGF	LOT 1
	Meuble inox	1	LGF	LOT 1
	Présentoir (armoire invités)	1	LGF	LOT 1
Vaisselle propre	Element de rangement	2	LGF	LOT 1
				LOT 1
Couloir self	Echelle 15 niveaux /2 plateaux	2	LGF	LOT 1
	Echelle 15 niveaux /1 plateaux	1	LGF	LOT 1
Salle petit déjeuner	Présentoir en marbre +rampe self	2	LGF	LOT 1
	Chariot porte plateaux	2	LGF	LOT 1
	Element neutre	1	LGF	LOT 1
	Tables	13	LGF	LOT 1
	Chaises	54	IGF	LOT 1
Réfectoire collège-lycée	Table rectangulaire	26	IGF	LOT 1
	Table ronde	2	IGF	LOT 1
	Chaises	110	IGF	LOT 1



Lieu	Articles	Quantité	Observa	LOT
Salle primaire 1	Cool box	1	LGF	LOT 1
	Bain marie+ rampe self	1	LGF	LOT 1
	Chauffe assiette	1	LGF	LOT 1
	Vitrine réfrigérée (entrée+dessert)	1	LGF	LOT 1
	Chariot	1	LGF	LOT 1
	Porte plateaux	2	LGF	LOT 1
	Poste lave main	1	LGF	LOT 1
	Echelle 15 niveaux /2 plateaux	1	LGF	LOT 1
	Chaises	120	LGF	LOT 1
	Tables	26	LGF	LOT 1
				LOT 1
Salle primaire 1	Bain marie 2 bac	1	LGF	LOT 1
	Chauffe assiette	1	LGF	LOT 1
	Soupière électrique	1	LGF	LOT 1
	Chaises	57	LGF	LOT 1
	Tables	12	LGF	LOT 1
	Bain marie 4 bac sans vitre	1	LGF	LOT 1

ANNEXE 5 : LISTE DU MATERIEL MIS A DISPOSITION POUR LE LOT 2

Maternelle	Elément neutre	1	LGF	LOT 2
	Vitrine froide (entrée+dessert)	1	LGF	LOT 2
	Chauffe assiette	1	LGF	LOT 2
	Bain marie 5 bac	1	LGF	LOT 2
	Porte plateaux	2	LGF	LOT 2
	Climatiseur	2	LGF	LOT 2
	Hot box PM	1	LGF	LOT 2
	Echelle 18 niveaux /2 plateaux	1	LGF	LOT 2
	Armoire 700L froide positive Electrolux	1	LGF	LOT 2
	Meuble inox à deux portes (réserve chaude)	1	LGF	LOT 2
	Chaises PS	16	LGF	LOT 2
	Chaises T2-T3	104	LGF	LOT 2
	Chaises beiges	10	LGF	LOT 2
	Table PS	4	LGF	LOT 2
	Table T2-T3	25	LGF	LOT 2
	Table beige	1	LGF	LOT 2
	Lave vaisselle à capot	1	LGF	LOT 2
	Table d'entrée 1 évier 1 bac	1	LGF	LOT 2
	Table de sortie	1	LGF	LOT 2
	Evier 3 bac	1	LGF	LOT 2
	Chariot de service	1	LGF	LOT 2
	Etagère de rangement 2 niveaux	1	LGF	LOT 2