



**COMMUNE DE MONTAUROUX  
(Var)**

-----

Hôtel de Ville  
Place du Clos  
83440 MONTAUROUX  
Tél. 04.94.50.41.00

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES  
(C.C.T.P)**

**Marché public de confection et livraison  
de repas destinés :**

**Lot n° 1 : Restaurants Scolaires  
et l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement**

-----

**Date et Heure limites de réception des Offres**

**Vendredi 1<sup>er</sup> juin 2018 à 12 heures**

## Sommaire

ARTICLE 1 - GÉNÉRALITÉS.....	3
ARTICLE 2 - NOMBRE DE SERVICES.....	4
ARTICLE 3 - NOMBRE DE REPAS .....	5
a) Ecoles Primaires.....	5
b) Accueil de loisirs sans hébergement .....	5
ARTICLE 4 - HEURES ET LIEUX DE LIVRAISON .....	5
ARTICLE 5 - STRUCTURE DES REPAS.....	5
ARTICLE 6 - ÉLABORATION DES MENUS .....	7
1. Chronologie et affichage.....	7
2. Repas principaux .....	7
ARTICLE 7 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES .....	8
ARTICLE 8 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES.....	9
ARTICLE 9 - ACTIVITES PEDAGOGIQUES .....	9
ARTICLE 10 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS.....	10
1. Fabrication des repas.....	10
2. Livraison et conditionnement des repas aux restaurants scolaires .....	10
3. Développement durable.....	11
4. Le personnel communal .....	11
5. Le matériel mis à disposition.....	11
ARTICLE 11 - CONTROLES ASSURÉS PAR LE TITULAIRE .....	12
ARTICLE 12 - VARIANTES .....	12
a) Variante 1 :.....	12
b) Variante 2 :.....	12
ANNEXE : questionnaire à renseigner .....	13

## **Objet du marché :**

Il s'agit d'un marché de confection et livraison de repas en liaison froide destiné aux restaurants scolaires.

## **ARTICLE 1 - GÉNÉRALITÉS**

Enjeux de la restauration

La prestation revêt une réelle importance pour la Commune de Montauroux dans la mesure où :

- elle s'adresse aux enfants scolarisés en maternelle et élémentaire ;
- l'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont bien connus ;
- seuls des aliments de bonne qualité permettront au repas de midi de répondre aux besoins liés à la croissance ;
- la prestation doit nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants ;

Par conséquent, les enjeux que représente la fourniture de repas aux enfants de la Commune induisent un certain nombre d'obligations de la part du délégataire quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des mets servis.

La Commune de Montauroux attachera une grande importance au respect strict de ses exigences précisées ci-après.

Le titulaire assure :

- ✓ L'élaboration des menus ;
- ✓ La confection et la préparation des repas ;
- ✓ La livraison des repas préparés aux lieux de distribution par le procédé dit « de liaison froide » aux différents points de consommation listés article 4.

Fabrication : dans les cuisines de l'entreprise titulaire du marché.

Concept : cuisine traditionnelle exigée.

Le titulaire ne peut transférer à un sous-traitant toute ou partie de l'exécution du contrat sans l'accord du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- de la réglementation communautaire ;
- relatifs aux normes françaises ;
- des décisions du G.E.M.R.C.N ;
- décrets et arrêté du 30 septembre 2011 ;
- de l'ensemble des règles sanitaires ;
- des consignes particulières applicables à l'Education Nationale ;

- le Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche n° 9 du 28 juin 2001 ;
- du C.C.A.G. applicable aux marchés publics concernant les marchés de fournitures courantes et services (arrêté du 19 janvier 2009) ;
- Le P.N.N.S actuel.

Performances techniques des produits (ISO) : le candidat apportera toute information relative aux performances techniques des produits et fournitures qu'il propose dans son offre et notamment :

- les garanties de qualité et de fraîcheur des produits (délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison du produit)
- la saisonnalité de ses produits (pour les fruits, légumes)
- les fiches techniques et analyses bactériologiques des produits qu'il propose (notamment pour la volaille).

Performance environnementale : le candidat apportera toute information relative aux performances environnementales des produits et fournitures qu'il propose dans son offre notamment :

- de la politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les emballages : réduction, recyclage, récupération ...
- de la politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les transports véhiculés « propres », optimisation des circuits d'approvisionnement, modes de transports utilisés ...

## **ARTICLE 2 - NOMBRE DE SERVICES**

Le titulaire assure la préparation et la livraison de repas du midi des enfants des écoles maternelle et élémentaire et de l'ALSH.

Concernant la restauration scolaire : Le rythme suivi dans les écoles de Montauroux est de 4 jours ; les établissements scolaires sont en principe fermés les dimanches, samedis et mercredis.

Repas du midi : 4 jours par semaine pendant les périodes scolaires (lundi, mardi, jeudi et vendredi) – repas servis pour les maternelles et pour les élémentaires.

Concernant l'ALSH des mercredis : tous les mercredis en période scolaire, la fourniture de repas en liaison froide sera également assurée (ALSH) et livrée au restaurant scolaire de l'Ecole du Lac, sauf les mercredis fériés.

Concernant l'ALSH des vacances scolaires : l'accueil de loisirs est ouvert en moyenne 12 semaines par an, 5 jours par semaine :

2 semaines à l'automne (vacances de la Toussaint)

2 semaines en hiver (vacances de février)

2 semaines en avril (vacances de Pâques)

5 à 6 semaines l'été (grandes vacances)

La fourniture de repas en liaison froide sera également assurée et livrée au restaurant scolaire de l'Ecole du Lac ou celui du groupe scolaire M. Pagnol en fonction de l'implantation de l'ALSH.

Prestations exceptionnelles : demandées par le maître d'ouvrage 48 heures à l'avance.

### **ARTICLE 3 - NOMBRE DE REPAS**

Les quantités de repas susceptibles d'être livrées par année scolaire sont :

#### **a) Ecoles Primaires**

Le nombre de repas pour une durée de 36 semaines par an est estimé selon les caractéristiques suivantes :

- 83 000 minimum (enfants + adultes)
- 95 500 maximum (enfants + adultes)

Et peut être détaillé ainsi :

Nombre de repas	minimum	maximum
convives		
Maternelles	30000	37000
Elémentaires	50000	55000
Adultes	3000	3500
Total	83000	95500

#### **b) Accueil de loisirs sans hébergement**

Le nombre de repas pour une durée de 12 semaines par an est estimé à :

- repas : 8 000 à 10 000 (enfants + adultes)
- goûters de l'après-midi : autant que de repas. Il n'y aura pas de collation le matin.

### **ARTICLE 4 - HEURES ET LIEUX DE LIVRAISON**

Le titulaire livre les repas, aux restaurants scolaires, désignés à l'article 2 du présent C.C.T.P. le matin du jour de consommation avant 9 heures.

- Ecole Marcel Pagnol – Quartier le Puits - 83440 MONTAUROUX
- Ecole du Lac – Quartier la Colle Noire – 83440 MONTAUROUX

### **ARTICLE 5 - STRUCTURE DES REPAS**

Dans l'élaboration des menus, le titulaire devra prendre en considération les besoins nutritionnels spécifiques de l'enfant, selon les tranches d'âges.

Les menus seront établis par un(e) diététicien(ne) spécifique affecté(e) par le titulaire. Ils seront planifiés pour 8 semaines, et validés en commission communale et en présence d'un(e) diététicien(ne).

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations du C.N.E.R.N.A (Centre National d'Études et de Recherches en Nutrition et Alimentation) et garantira :

- ✓ L'adaptation à l'âge et aux besoins des différents convives (régimes alimentaires, etc.) ;
- ✓ La variété des plats préparés ;
- ✓ L'équilibre sur la journée, la semaine et le cycle des menus ;
- ✓ Les menus proposés devront être, à la fois, équilibrés et attrayants et susciter des habitudes alimentaires saines chez les enfants.

Le fournisseur de repas devra prévoir la confection et la livraison de repas sans viande, repas dit « alternatif » (précisé dans l'article 6) en veillant à conserver la quantité et la qualité des protéines adaptées aux repas.

En tout état de cause, il veillera à ce que la viande soit séparée de l'élément d'accompagnement, légumes verts, féculents, céréales.

Les produits issus de l'agriculture biologique devront être introduits dans les repas à la hauteur de 20% (précisé dans l'article 6).

La quantité des crudités servies sera diminuée de 20% par rapport à la norme du G.E.R.M.C.N.

Des animations culinaires seront proposées au minimum 4 fois dans l'année.

En outre, le titulaire s'engage à fournir des repas pour les enfants dont l'allergie est simple. Un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) élaboré permettra de définir si le prestataire peut fournir un repas de substitution.

#### Cas des pique-niques pour l'ALSH :

La composition du pique-nique doit répondre aux règles d'équilibre et de variété, et doit comporter :

- une crudité : radis, tomate, melon ou pomme, pêche, abricots...
- des protéines : rôti froid, œufs durs, jambon, thon ;
- une garniture glucidique : riz, lentilles, pâtes, maïs, blé et/ou légumes verts sous forme de salade niçoise, salade du chef, salade de pâtes au jambon...
- un produit laitier (fromage, laitage...) ;
- du pain ;

Le dessert pourra compléter l'équilibre du repas : pâtisserie sèche si l'entrée et la garniture sont des légumes verts, fruits cuits ou crus si la garniture est un féculent.

Les pique-niques feront partis d'un plan alimentaire de menus « pique-nique » d'au moins deux semaines au plus près des repas du restaurant, évitant ainsi la répétition des plats.

Le pique-nique, transporté à température ambiante dans les sacs à dos sera également proposé, avec notamment :

- une variété et des formes de pain différentes : baguette, pain complet, aux céréales, de mie, buns...
- une garniture la plus variée possible : tomate, radis, salades appertisées ;
- des fruits frais ou secs, coupelles de compotes, de fruits au sirop ;
- une brique de lait nature ou aromatisé, crème dessert UHT, pâte à tartiner ;
- des barres de céréales, pâtes de fruits, biscuits ou gâteaux emballés...

## **ARTICLE 6 - ÉLABORATION DES MENUS**

### 1. Chronologie et affichage

Le Projet de menus doit correspondre aux menus réellement servis. Toutefois, le titulaire, peut, au cours de la réalisation, procéder à des modifications exceptionnelles à condition que celles-ci :

- ✓ Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- ✓ Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- ✓ Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le titulaire fournit les affiches de menus qui seront apposées par le personnel communal, aux emplacements désignés par la Commune.

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- ✓ Date ;
- ✓ Dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire (par exemple, indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés, etc ...)

### 2. Repas principaux

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Le menu comprend 5 composantes, à savoir un ensemble constitué d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain frais.

Les éléments de repas sont définis comme suit :

- Entrée : crudités, légumes cuits, charcuterie ;
- Plat protidique : viande, poisson, œufs et produits à base de ... ;
- Légumes sans OGM : légumes verts, légumes secs, autres légumes, féculents ou céréales ;
- Fromage ou yaourt ou lait fermenté ;
- Dessert : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace ...

### Caractéristiques spécifiques des repas :

Les produits issus de l'agriculture biologique (au sens du règlement (CE) n°834/2007) devront être introduits dans les repas à la hauteur de 20% tel que :

- un repas bio par semaine soit servi sur la restauration scolaire lors des 36 semaines d'école ;
- un repas bio par semaine soit servi à l'ALSH lors des 12 semaines d'accueils de loisirs. Dans le cas de différents repas sur une même journée tels que pique-niques (ambiants ou froid), repas chauds, le bio devra s'appliquer à l'ensemble des repas de cette journée.

Il n'y aura donc pas de repas bio les mercredis pendant les 36 semaines scolaires.

Réduction de 20% des crudités par rapport au G.E.R.M.C.N. lorsqu'elles sont au menu.

Un repas « alternatif » (tel que précisé dans l'article 5) par semaine c'est-à-dire :

- un repas « alternatif » par semaine sera servi sur la restauration scolaire lors des 36 semaines d'école ;
- un repas « alternatif » par semaine sera servi à l'ALSH lors des 12 semaines d'accueils de loisirs en évitant les journées où des pique-niques sont au menu.

Il n'y aura donc pas de repas « alternatif » les mercredis pendant les 36 semaines scolaires. Les repas « alternatifs » peuvent être bio mais pas systématiquement.

Les pique-niques fournis à l'ALSH seront ambiants ou froids selon la demande. Ils feront partis d'un plan alimentaire de menus « pique-nique » d'au moins deux semaines au plus près des autres repas, évitant ainsi la répétition des plats.

## **ARTICLE 7 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES**

L'ensemble des produits utilisés sera conforme aux qualités et spécifications par famille au sein G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) ou équivalent.

Le titulaire du marché (Lot n° 1) fournira un repas bio par semaine (produits issus de l'agriculture biologique) tel qu'il est décrit dans l'article 6.

Le prestataire fournira 30% de légumes frais sur l'année.

Il n'y aura pas d'OGM dans les produits livrés ni d'huile de palme.

Dans un souci d'éducation et de pédagogie (voir article 9), le prestataire devra se fournir d'au moins 15% de ses denrées (légumes, fruits, viande, fromage, charcuterie par exemple) sur l'année N auprès d'agriculteurs locaux, puis 20% l'année N+1. Tous les mois, un rapport précisant le fournisseur, les produits et la quantité sera remis à la Commune au service des affaires scolaires.

Dans le même esprit (voir article 9) le pain sera fabriqué sur la Commune chez un artisan boulanger.

Toutes les viandes doivent avoir la mention label rouge, AOC ou équivalent.



Le fournisseur recherchera des labels pour les produits fournis : Label rouge, STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), CQ-Produit Certifié, Fairtrade Max Havelaar, AOP, AOC.

Parmi les produits non biologiques subsistants, le titulaire pourra fournir des produits issus de modes de production intégrée ou d'un système équivalent.

Dans un souci de répondre à l'attente des usagers notamment au regard de la fraîcheur des produits et de la saisonnalité, la fourniture de denrées alimentaires issus d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinés à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire seront favorisés.

Le titulaire s'engage à toujours appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses modes d'approvisionnements.

La traçabilité des produits sera assurée par la transmission de fiches de traçabilité mensuellement avec les menus.

## **ARTICLE 8 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES**

Il est prévu à chaque convive la quantité qui lui est nécessaire, en fonction des règles dans le respect des prescriptions du G.E.M.R.C.N.

Demandes particulières (telles qu'elles sont décrites dans les articles 5 et 6):

Réduction de 20% des crudités par rapport au G.E.R.M.C.N. lorsqu'elles sont au menu.

Un repas dit « alternatif » par semaine.

30% de légumes frais seront servis à l'année.

15% puis 20% des denrées (fruits, légumes, viande, fromage, charcuterie...) annuels seront locales (voir article 9). Un rapport mensuel sera transmis à la Commune relevant le nom du producteur, la quantité et le nom des produits achetés.

## **ARTICLE 9 - ACTIVITES PEDAGOGIQUES**

Dans un souci de sensibilisation et de démarche pédagogique, les enfants de la Commune doivent pouvoir visiter un ou plusieurs producteurs directs de leur alimentation.

Sont concernés : les agriculteurs (fruits, légumes, fromages, viandes, charcuterie...) et les artisans (pains...).

Dans cet objectif le prestataire devra se fournir d'une partie significative des denrées alimentaires sur le territoire du pays de Fayence. Cette quantité fixée à 15 % la première année pour l'achat de denrées provenant des agriculteurs, elle pourra évoluer si l'offre du territoire s'accroît ou réajustée. Les agriculteurs étant répertoriés à la Communauté de Communes un accompagnement de la Commune dans la démarche est possible. Le pain fournit aux écoles et à l'ALSH devra principalement provenir de la Commune pour les mêmes raisons pédagogiques.

Ces fournisseurs seront ainsi des partenaires éducatifs avec qui la Commune pourra organiser des sorties pédagogiques dans le cadre de projets avec les écoles (exemples actuels : éco-école, potager scolaire, compostage...) et de projets au sein des ALSH (exemples actuels : éducation au développement durable, réduction des déchets, service civique...). Ces visites ne doivent pas être à plus de 30 minutes en bus des écoles de la Commune.

Dans le cadre d'un enjeu éducatif plus général (éducation à l'environnement et au développement durable, métiers de l'agriculture et de l'alimentation, origine et parcours des aliments) les produits labellisés AOP et AOC seront aussi choisis ainsi que les circuits courts d'approvisionnement (un seul intermédiaire) ou les modes de production respectueux de l'environnement.

## **ARTICLE 10 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS**

### 1. Fabrication des repas

Les principes retenus pour la fabrication des repas sont :

- L'utilisation de produits « propres, frais » semi élaborés par l'industrie alimentaire ;
- Le respect de la technique dite « de marche en avant » à l'intérieur de la cuisine centrale ;
- Le principe de la liaison froide entre la cuisine centrale et le point de distribution ;
- Le principe de la cuisine sous vide en cuisine centrale (salle microbiologiquement maîtrisée).

La Collectivité peut, à tout moment, procéder aux vérifications nécessaires sur pièces ou sur place.

### 2. Livraison et conditionnement des repas aux restaurants scolaires

Le titulaire fabrique les repas dans sa cuisine centrale. Ces repas seront acheminés dans un ou plusieurs véhicules isothermes réfrigérés. Le(s) véhicule(s) est (sont) fourni(s) par le titulaire.

Les repas seront livrés dans des bacs gastronomes qui s'adaptent sur le meuble de maintien en température du self au groupe scolaire M. Pagnol.

Le nombre de repas sera arrondi en concertation avec la Commune afin d'éviter des barquettes polypropylènes.

Le service de distribution comprend :

- Le contrôle avec le personnel communal des plats livrés ;
- Leur stockage à froid ;
- Le retour en cuisine centrale des bacs de conditionnement.

### 3. Développement durable

Le pouvoir adjudicateur souhaite prendre en compte le développement durable dans ses besoins en particulier des exigences environnementales.

#### La réduction des emballages

- Les repas seront livrés dans des bacs gastronomes.
- Pour les 36 semaines d'école les produits ne seront pas fournis en portions individuelles (fromage, biscuits par exemple).
- Les produits seront fournis sans emballages secondaires ou de transport. En cas de nécessité des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables seront plébiscités.

### 4. Le personnel communal

Le titulaire s'engage pour aider notre personnel à proposer des formations et fournir des affiches et fiches. La formation du personnel sur site sera de 2 jours par an.

- Pour assurer la traçabilité des contrôles

Pour contrôler la température des chambres froides, des documents d'enregistrement seront à la disposition du personnel.

- Pour maîtriser la méthode HACCP

Au mur, des affiches rappelleront à chacun les règles d'or et les gestes quotidiens. Un « Guide de Bonne Pratique » sera à la disposition du personnel dans la cuisine.

- Pour le nettoyage et la désinfection

Au mur, affiché dans chacune des zones correspondantes, des aide-mémoires rappellent les gestes à réaliser, les produits d'entretien à utiliser et la fréquence du nettoyage.

### 5. Le matériel mis à disposition

Le prestataire mettra à disposition de la Commune le matériel nécessaire pour la conservation, la mise en chauffe et le service des repas. L'installation et la maintenance des équipements nécessaires à la liaison froide sont à la charge du prestataire.

Pour les 2 sites :

- Chambres frigorifiques
- Fours pour réchauffage
- Congélateurs

Pour l'école M. Pagnol qui possède un self :

- Un meuble réfrigéré
- Un meuble de maintien en température des repas  
(dont les dimensions s'insèrent dans la disposition du self).

Une visite des locaux peut être envisagée afin d'estimer la capacité et le nombre d'appareil à mettre à disposition.

A cet effet, vous pourrez utilement prendre l'attache du service scolaire (rue des écoles – 83 440 Montauroux) :

Mme Laurence DURAND – Tel. : 04 94 50 41 13 courriel : [laurence.durand@ville-montauroux.fr](mailto:laurence.durand@ville-montauroux.fr)

## **ARTICLE 11 - CONTROLES ASSURÉS PAR LE TITULAIRE**

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués à la Commune systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer, à tout moment, la Commune.

Le titulaire devra fournir la traçabilité de la viande bovine et de tous les aliments livrés lors de l'envoi des menus.

## **ARTICLE 12 - VARIANTES**

Des variantes au prix de base pourront être proposées. Ces variantes indiqueront le surcoût au tarif de base proposé.

### **a) Variante 1 :**

Le pourcentage de bio sera de 40% soit 2 repas par semaine. Sous les mêmes conditions que celles décrites dans les articles 5 et 6.

### **b) Variante 2 :**

Le pourcentage de bio sera de 80% soit 3 repas par semaine. Sous les mêmes conditions que celles décrites dans les articles 5 et 6.

## ANNEXE : questionnaire à renseigner (à joindre au dossier)

	(merci de parapher la case correspondante: oui ou non)		à remplir si besoin.
<b>Dans l'offre de base pouvez-vous engager sur ....</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>commentaire ou noter la page correspondante dans le mémoire</b>
...la fourniture d'un repas bio par semaine (soit 20% de bio)			
...la fourniture de 15 % puis 20% en fruits, légumes, viande, fromage auprès d'agriculteurs locaux sur l'année (en concertation avec la Commune) et de fournir un rapport mensuel quantitatif de cette démarche.			
... les viandes fournis seront 100% labellisées			
...l'approvisionnement en pain chez un artisan boulanger de la Commune			
...la transmission systématique de la traçabilité des produits avec les menus			
...l'assurance de la réduction des déchets en livrant en gastros			
... la réduction des emballages secondaires ou de transport qui seront absents (ou en cas de nécessité utilisant des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables)			
... l'éviction d'emballage en portion individuelle pendant les 36 semaines d'école			
...la fourniture d'un repas alternatif par semaine			
...la réduction de la quantité de crudités livrées de 20%			
...0% d'OGM dans les repas livrés			
...la livraison le jour même, le matin avant 9h00			
...la fourniture de pique-niques froids ou ambiants			
...la mise à disposition du matériel dans les cuisines (frigos, four....)			
...la formation du personnel 2 jours par an sur site			

<b>Informations complémentaires:</b>	merci d'indiquer votre réponse (ou de noter la page correspondante dans votre mémoire)
Capacité de votre cuisine centrale (nombre de repas/jour possible)	
La cuisine centrale qui fabriquera nos repas possède-t-elle une légumerie?	
Quelle pourcentage de produits ayant des signes officiels de qualité tous confondus (label, AB, STG..) mettez-vous dans votre offre de base?	
Parmi les produits non biologiques substantiels, fournissez-vous des produits issus de modes de production intégrée ou d'un système équivalent? Si oui quel pourcentage?	
Performance environnementale	
Kilométrage entre Montauroux et la cuisine centrale qui fournira les repas	
Quelles allergies alimentaires pouvez-vous prendre en compte dans la confection de repas spécifiques?	