

Appel d'offre n°**EE2-AO-PO-2021-009**
Procédure ouverte

Service de restauration scolaire

CAHIER DES CHARGES

vendredi 25 février 2022

Table des matières

1	Dispositions administratives – Procédure Ouverte	7
1.1	Préambule.....	7
1.2	Pouvoirs adjudicateurs (PA ou Clients)	7
1.3	Objet	7
1.4	Règlementation – Loi applicable – Tribunal compétent	8
1.5	Mode de passation du marché.....	8
1.6	Adjudication.....	8
1.7	Divisions en lots	9
1.8	Variantes	9
1.9	Accès au marché.....	9
1.10	Visite des lieux.....	9
1.11	Checklist des documents à compléter et fournir au moment du dépôt de l'offre	9
1.12	Remise des offres.....	9
1.13	Ouverture des offres	9
1.14	Évaluation des offres.....	9
2	Critères d'attribution	10
3	Clauses générales	10
3.1	Redevance.....	10
3.2	Pénalités	10
3.3	Sous-traitance.....	11
3.4	Assurances.....	12
3.5	Responsabilités du Prestataire	12
3.6	Impact des prestations sur l'environnement	12
4	Clauses techniques.....	13
4.1	Installations	13
4.2	Modifications des installations avant le début du contrat	13
4.3	Matériel de cuisine.....	13
4.4	Renouvellement de matériel	14
4.5	Etat des lieux.....	14
4.6	Système de paiement par badge	14
4.7	Système de visualisation des repas du jour	14
4.8	Gestion de l'approvisionnement et des stocks.....	14
4.9	Maintenance des installations	15
4.10	Réparation des installations techniques.....	15
4.11	Paiement des réparations et redevance.....	15
4.12	Rapports techniques.....	16
4.13	Contrôle des installations.....	16
4.14	Energies et fluides.....	16
4.15	Frais de communication	16
4.16	Consommables.....	16
4.17	Gestion des déchets.....	16

4.18	Le transport des repas.....	17
4.19	Hygiène.....	17
4.19.1	Plan d'hygiène	17
4.19.2	Nettoyage.....	17
4.19.3	Contrôle des nuisibles et désinfection	18
4.19.4	Consommables lié à l'hygiène	18
4.19.5	Hygiène et contrôles bactériologiques.....	18
4.20	Sécurité et accès au site	18
4.20.1	Produits dangereux.....	19
4.20.2	Equipements de protection individuelle.....	19
4.21	Clés et badges	19
4.22	Langues	19
4.23	Personnel.....	19
4.24	Effectifs minimums	20
4.25	Formation du personnel	22
5	Clauses organisationnelles	22
5.1	Missions confiées au Prestataire.....	22
5.2	Exploitation du service.....	23
5.3	Prise en charge du service	23
5.4	Continuité de service	23
5.5	Exigences relatives au plan alimentaire	24
5.5.1	Prescriptions relatives au degré de préfabrication, à la part régionale, à la part bio.....	25
5.5.2	Prescriptions pour la production de repas.....	26
5.5.3	Prescriptions relatives aux additifs.....	26
5.5.4	Prescriptions relatives aux menus - Maternelle.....	27
5.5.5	Prescriptions relatives aux menus - Primaire	27
5.5.6	Prescriptions relatives aux menus - Secondaire et Adultes	29
5.5.7	Prescriptions relatives aux menus – Gouters à la Garderie du CPE	30
5.5.8	Prescriptions relatives aux menus – Gouters au Centre d'Etudes du CPE.....	31
5.5.9	Produits bio et labellisés	31
5.5.10	Produits Fairtrade	32
5.5.11	Poissons	32
5.5.12	Volaille et le saumon	32
5.5.13	Arachide	32
5.5.14	Pain	32
5.5.15	Produits laitiers.....	32
5.5.16	Pâtisserie.....	32
5.5.17	Desserts.....	32
5.5.18	Fruits.....	32
5.5.19	Sel.....	32
5.5.20	Condiments	32
5.5.21	Collations / gouters.....	33

5.5.22	Plats végétariens	33
5.5.23	Plats sans porc	33
5.5.24	Menus hypoallergéniques	33
5.6	Présentation et quantité	34
5.7	Présentation des menus	34
5.8	Animations et repas thématiques	35
5.9	Traçabilité et qualité alimentaire	35
5.10	Durabilité	35
5.11	Contrôle et audit	36
5.11.1	Qualité des aliments et hygiène	36
5.11.2	Produits bio, Fairtrade, labellisé	36
5.11.3	Contrôle qualité par les parents / Responsable Qualité	36
5.11.4	Enquête de satisfaction	36
5.11.5	Contrôles inopinés	37
5.12	Comité des Usagers de la Cantine (CUC)	37
5.13	Comité de développement durable	38
5.14	Food Cost des marchandises / recettes	38
5.15	Surveillance	39
6	Prestations pour « EE2 »	40
6.1	Repas pour l'école maternelle	40
6.1.1	Usagers	40
6.1.2	Service	40
6.1.3	Les menus et plats du jour	40
6.1.4	Composition des « Menus types »	41
6.1.5	Le service « tartinistes »	41
6.1.6	Inscription et facturation	41
6.2	Repas pour l'école primaire	42
6.2.1	Usagers	42
6.2.2	Service	42
6.2.3	Les menus et plats du jour	42
6.2.4	Composition des « Menus types »	42
6.2.5	Le service « tartinistes »	43
6.2.6	Effectif du personnel dans la salle à manger	43
6.2.7	Inscription et facturation	43
6.3	Repas pour l'école secondaire	44
6.3.1	Usagers	44
6.3.2	Service	44
6.3.3	Les menus et plats du jour	44
6.3.4	Composition des « Menus types »	45
6.3.5	Effectif en personnel	46
6.3.6	Inscription et facturation	46
6.4	Repas pour le personnel	46

6.4.1	Usagers.....	46
6.4.2	Service.....	46
6.4.3	Effectif en personnel.....	46
6.4.4	Les menus et plats du jour.....	47
6.4.5	Composition des « Menus types ».....	47
6.4.6	Inscription et facturation.....	48
6.5	Service de cafétéria.....	49
6.5.1	Usagers.....	49
6.5.2	Le service.....	49
6.5.3	Effectif en personnel.....	49
6.5.4	L'offre de la cafétéria.....	49
6.5.5	Préparation.....	50
6.5.6	Facturation.....	50
6.6	Service de livraison de sandwich.....	51
6.7	Service en salles des professeurs.....	51
6.8	Service de distributeurs automatiques.....	51
6.8.1	Service.....	51
6.8.2	Parc machine.....	52
6.8.3	Mode de paiements par les utilisateurs.....	52
6.8.4	Approche environnementale.....	52
6.8.5	Eclairage.....	53
6.8.6	Reprise des déchets.....	53
6.8.7	Publicité.....	53
6.8.8	Distributeur de boissons chaudes.....	53
6.8.9	Distributeurs de boissons froides et snacks.....	54
6.8.10	Contrôles.....	54
6.9	Prestations occasionnelles.....	55
6.10	Autres prestations.....	55
7	Prestations pour « OIL / CPE ».....	56
7.1	Description du contexte général.....	56
7.2	Usagers et contexte spécifique.....	56
7.3	Contact avec le prestataire.....	57
7.4	Programme hebdomadaire et horaires – période scolaire.....	57
7.4.1	Garderie.....	57
7.4.2	Centre d'Etudes.....	58
7.5	Programme hebdomadaire et horaires – vacances scolaires.....	59
7.5.1	Garderie.....	59
7.5.2	Centre d'Etudes.....	59
7.6	Offre journalière et fréquence.....	60
7.7	Modalités de fonctionnement – service.....	61
7.7.1	Obligations du Prestataire.....	61
7.7.2	Garderie – réfectoire au CPE.....	61

7.7.3	Centre d'Etudes.....	61
7.8	Les menus et plats du jour	62
7.8.1	Collation du matin.....	62
7.8.2	Repas chaud	62
7.8.3	Gouter sur place	63
7.8.4	Gouters à emporter ("sortie")	63
7.8.5	Animations	64
7.9	Statistiques	65
7.9.1	Exemples de présences journalières	65
7.10	Modalités d'inscription et de facturation (repas de midi).....	67
7.11	Modalités de commande et de facturation (repas de midi personnel, collations et gouters) 68	
8	Annexes.....	70

1 Dispositions administratives – Procédure Ouverte

1.1 Préambule

Les Ecoles Européennes sont des établissements d'enseignement officiels créés conjointement par les gouvernements des Etats membres de l'Union européenne ainsi que les institutions de l'Union européenne. Ces écoles ont pour vocation de dispenser un enseignement multilingue et multiculturel. Elles s'adressent en priorité aux enfants du personnel des Institutions Européennes dans les cycles maternel, primaire et secondaire.

L'Ecole Européenne Luxembourg II est l'une des écoles européennes les plus récentes, forte de ses 300 professeurs, 2800 élèves et 70 personnels administratifs et de services.

1.2 Pouvoirs adjudicateurs (PA ou Clients)

Cet appel d'offres est mené par l'Ecole Européenne Luxembourg 2 (EE2) qui est le Pouvoir Adjudicateur Chef de File, et qui agit pour son compte et pour le compte des Pouvoirs Adjudicateurs Participants suivants :

Pouvoir Adjudicateur Participant :

Commission européenne

Office Infrastructures et Logistiques Luxembourg (OIL)

Unité OIL.07 – Centre polyvalent de l'enfance interinstitutionnel (CPE) Bertrange/Mamer

L-2920 Luxembourg

Adresse postale du PA

Ecole Européenne Luxembourg 2

Service Procurement

6 rue Gaston Thorn

L-8268 BERTRANGE

Luxembourg

Courrier Electronique du PA

MAM-PROCUREMENT@EURSC.EU

1.3 Objet

Le présent appel d'offres concerne une concession de services de restauration collective pour le compte des Clients :

- l'Ecole Européenne Luxembourg 2 ;
- Le Centre polyvalent de l'enfance Interinstitutionnel Bertrange/Mamer, géré par l'unité OIL.07 de l'Office Infrastructures et Logistique Luxembourg de la Commission Européenne à Luxembourg.

Le Prestataire sélectionné sera chargé d'assurer des missions de restauration collective sur le site des Clients et plus particulièrement :

Pour EE2 :

- Assurer les repas pour plus de 2800 élèves et 370 membres du personnel ;
- Tenir une cafétéria à la disposition des élèves du secondaire et des membres du personnel ;

- Assurer des prestations ponctuelles telles que service de petit-déjeuner, service de repas améliorés, ou la fourniture de produits alimentaires... ;
- Mettre en place et gérer des distributeurs automatiques de boissons et snacks dans l'ensemble dans l'école.

Pour OIL :

- Assurer les repas et les collations pour 750 enfants et les repas pour 70 personnes d'encadrement ;
- Assurer des prestations ponctuelles.

La procédure se concrétisera par la conclusion d'un Contrat Direct de concession de service.

L'offre du soumissionnaire retenu engage celui-ci. Elle sera intégrée au contrat, dont elle constituera l'annexe II.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de ne pas attribuer tout ou partie du marché.

1.4 Règlementation – Loi applicable – Tribunal compétent

La présente procédure est soumise à la réglementation sur la passation des marchés publics, à savoir principalement :

- Le règlement (UE, Euratom) n° 2018/1046 du Parlement européen et du Conseil du 18 juillet 2018 relatif aux règles financières applicables au budget général de l'Union, tel que modifié et toutes ses évolutions suivantes,

Ci-après dénommé « règlement financier ».

Ce texte est consultable sur internet à l'adresse :

http://ec.europa.eu/budget/biblio/documents/regulations/regulations_fr.cfm

Tout litige relatif à la présente procédure ne pouvant être réglé à l'amiable est porté devant le Tribunal de l'Union européenne à Luxembourg.

Seront d'application à la présente concession :

- La loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, ainsi que ses modifications ultérieures et tous ses règlements d'exécution ;
- Le règlement CE N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 (ainsi que toute modification ultérieure) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement CE N° 1169/2011 du Parlement Européen et du Conseil du 25 octobre 2011 (ainsi que toute modification ultérieure) relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

1.5 Mode de passation du marché

Ce marché est passé par procédure ouverte avec publication d'avis au Journal Officiel de l'Union Européenne.

1.6 Adjudication

Mode d'adjudication : adjudication au prix le plus bas

1.7 **Divisions en lots**

Pas d'allotissement.

1.8 **Variantes**

Le PA n'envisage pas différentes possibilités d'exécution pour une ou plusieurs positions du bordereau. Les options ou variantes ne sont pas autorisées et ne seront pas prises en compte.

1.9 **Accès au marché**

La participation à cette procédure est ouverte à égalité de conditions à toutes les personnes physiques ou morales relevant du domaine d'application des traités et à toutes les personnes physiques ou morales d'un pays tiers qui aurait conclu avec l'Union Européenne un accord particulier dans le domaine des marchés publics, dans les conditions prévues par cet accord. Elle est également ouverte aux organisations internationales.

1.10 **Visite des lieux**

Une visite des lieux **OBLIGATOIRE** est prévue. Les demandes de visites sont envoyées à l'adresse suivante du pouvoir adjudicateur :

MAM-PROCUREMENT@EURSC.EU

L'objet de l'email est : « EE2-AO-PO-2021-009 : NOM ENTREPRISE - demande de visite ».

La date et l'heure de la visite vous seront communiquées par email.

La date limite pour les demandes de visite est fixée au vendredi 25 mars 2022 à 16h00.

1.11 **Checklist des documents à compléter et fournir au moment du dépôt de l'offre**

Le document « Annexe 3 – Checklist des documents à compléter et fournir » est à compléter par le soumissionnaire. C'est un récapitulatif de tous les documents à joindre impérativement à l'offre.

Ce document spécifie également les critères de sélection relatif à ce marché, la documentation technique à fournir, et les critères d'attribution.

1.12 **Remise des offres**

La date limite pour la remise des offres est le vendredi 08 avril 2022 à 16h00.

1.13 **Ouverture des offres**

La séance d'ouverture des offres aura lieu le mardi 26 avril 2022 à 13h30.

1.14 **Évaluation des offres**

Seront examinés les éléments suivants, sans ordre préétabli :

- Évaluation des critères d'exclusion et de sélection des soumissionnaires ;
- Vérification de la conformité technique des offres ;
- Évaluation des critères d'attribution du marché.

2 Critères d'attribution

Le marché sera attribué au soumissionnaire qui remplit toutes les conditions de participation, qui a fourni les renseignements demandés et qui a remis l'offre au prix le plus bas.

3 Clauses générales

3.1 Redevance

Le Prestataire reverse un droit d'usage de 4% sur l'ensemble des recettes encaissées, y compris les distributeurs automatiques, à la destination exclusive d'EE2.

Pour apprécier le montant de celle-ci, le Prestataire fournit à EE2, le détail des recettes encaissées chaque mois, et le nombre de repas ou de marchandise vendue, par type de prestation et par distributeur. Un état annuel certifié par la fiduciaire ou le commissaire aux comptes du Prestataire sera fourni une fois par an, au plus tard le 30 juin pour les comptes de N-1.

Cette redevance sera utilisée notamment pour le renouvellement du matériel, pour la prise en charge des réparations aux installations techniques d'EE2 et du CPE, pour des projets d'aménagement spécifiques à la restauration, ...

Dans le cas où EE2 déciderait de modifier le montant de la redevance, tous les prix de vente du Prestataire seraient revus suivant la formule suivante : $P' = P / (1+T) * (1+T')$

Avec

P = Prix avant révision

T = Taux de redevance avant révision

P' = Prix révisé

T' = Taux de redevance révisé

3.2 Pénalités

Le Prestataire doit tout mettre en œuvre afin d'assurer la bonne exécution des prestations demandées. En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf en cas de force majeure, de destruction totale ou partielle des moyens de travail, ou de retard imputable aux Clients, des pénalités pourront être appliquées au Prestataire.

Le non-respect des conditions de réalisation du contrat, dument constaté, par le biais d'un sondage, d'une enquête, ou de plaintes répétées ou suite à un autocontrôle de la part des Clients, pourra faire l'objet d'une pénalité en sus des éventuelles réparations demandées.

En particulier, des pénalités pourraient être imposées dans les situations suivantes (liste non-exhaustive) :

- En cas de retard dans le fonctionnement du service (par ex. : non-respect des horaires ou service en retard, à partir d'un écart de 15 minutes) ;
- En cas d'interruption générale ou partielle du service ;
- En cas de non-conformité dans l'exploitation et l'organisation du service au regard des prescriptions du présent contrat ;
- En cas de non-respect de la législation applicable au Grand-duché de Luxembourg en matière d'hygiène et de sécurité ;
- En cas de non-conformité aux prescriptions en matière de nutrition dans la présentation et l'élaboration des repas (par ex. : non-respect de la fréquence des aliments, le non-respect des grammages, ...) ;

- En cas de non-respect de la dotation minimale en personnel prescrite (voir point 4.24) ;
- En cas de non-respect du minimal Food Cost (voir point 5.14) ;
- En cas de non-respect des prescriptions relatives aux quotas bio, à la régionalité, au degré de préfabrication, aux calibrages et aux prescriptions nutritionnelles (voir point 5.5) ;
- En cas de non-respect de l'obligation d'informer préalablement par écrit les Clients en cas d'indisponibilité temporaire de composants alimentaires de qualité régionale ou bio, avant de se rabattre sur d'autres produits (voir point 5.5.1) ;
- En cas de non-respect de la validation préalable par les Clients en cas de changement de personnel (Pour les postes suivants : Gérant, Diététicien, Chef de cuisine, Adjoint au chef de cuisine, pâtissier et cuisiniers) (voir point 4.24) ;
- En cas de non-respect de ses obligations administratives imposées dans le présent document.

Les pénalités pourront être prononcées au profit d'EE2 ou d'OIL.

L'imposition de pénalités ne diminue en rien l'obligation du Prestataire d'exécuter les prestations en question. Elle est aussi sans préjudice des autres actions que l'EE2 ou l'OIL pourraient introduire.

Le montant des pénalités est fixé comme suit :

- Première infraction : envoi d'un email de rappel au Prestataire avec accusé de réception.
- Deuxième infraction répétée : 2 000,00 € HTVA.
- Troisième infraction répétée et les suivantes : 4 000,00 € HTVA.

Elles sont applicables par le seul fait du non-respect par le Contractant de ses obligations contractuelles. Elles sont communiquées au Contractant par courrier électronique avec accusé de réception et déduite d'office de tout paiement à effectuer au Contractant, sans préjudice de tout recours direct en cas d'insuffisance des montants disponibles.

Le Prestataire peut contester cette décision dans les trente jours à compter de la réception de la notification formelle. En l'absence de réaction de sa part ou d'une annulation écrite par les Clients dans les trente jours suivant la réception de la contestation, la décision imposant le paiement des dommages-intérêts devient exécutoire. En cas de contestation de la décision par le Prestataire, le PA confirmera par écrit le maintien du recours aux dommages-intérêts ou son abandon.

Les pénalités sont basées sur une période de référence de 12 mois. A la première infraction, la période de référence commence. Lorsqu'aucune infraction n'est commise durant la période de référence, le compteur des infractions est réinitialisé.

En tout état de cause, les Clients pourront réclamer au Prestataire, en sus des pénalités, le montant représentant la contrevaletur des travaux non exécutés.

Les frais de recouvrement engagés par les Clients seront à charge du Prestataire.

3.3 Sous-traitance

D'une manière générale, toute sous-traitance alimentaire est interdite.

Toute demande de sous-traitance devra préalablement être validée par les Clients (EE2 ou OIL suivant le cas) et le cas échéant par le Comité des Usagers de la Cantine.

Les prestations sous-traitées devront être exécutées conformément aux règles de l'art et aux réglementations en vigueur.

La communication avec les sociétés sous-traitantes se fait uniquement par l'intermédiaire du Prestataire. Le Prestataire est tenu de vérifier le travail de ses sous-traitants et il est responsable de la qualité du travail effectué et de sa conformité au présent règlement. Le sous-traitant accepte la mission

de sous-traitance aux mêmes conditions que le Prestataire.

3.4 Assurances

Le Prestataire devra justifier d'une attestation d'assurance pour l'exercice en cours couvrant notamment les risques suivants :

- Responsabilité civile exploitation (dommages corporels, matériels et immatériels, intoxication et empoisonnement) ;
- Responsabilité civile dommages aux biens confiés ;
- Responsabilité civile couvrant les conséquences et les dommages après livraisons de produits.

Pendant l'exécution du contrat, le Prestataire communique aux Clients toutes les polices d'assurances ainsi que les preuves de paiement concernant les risques visés ci-dessus.

En aucun cas, la responsabilité des Clients ne sera engagée pour des accidents corporels et matériels entraînant des dommages, consécutifs à l'exploitation de la cantine par le Prestataire.

3.5 Responsabilités du Prestataire

Le Prestataire ne peut se prévaloir de ce que certaines fournitures ou prestations ne soient pas mentionnées dans son offre, si celles-ci résultent directement des programmes imposés pour la présente concession ou sont nécessaires pour l'obtention des résultats exigés.

Le Prestataire est entièrement responsable de la gestion financière du service de restauration qui lui sera confié, tant vis-à-vis de ses fournisseurs que du personnel qu'il emploie.

Le Prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg en matière d'assurances sociales, de législation du travail, de législation fiscale et de santé et d'hygiène.

3.6 Impact des prestations sur l'environnement

La Commission européenne est particulièrement attentive aux aspects environnementaux et applique le règlement EMAS 1221/2009. Elle exige que ses prestataires respectent la politique environnementale de l'Institution et la législation environnementale en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg.

Le Prestataire doit mettre en œuvre des procédures et pratiques respectueuses de l'environnement et participer à l'amélioration de la performance environnementale de la Commission. Il fournit sans délai tout document nécessaire afin que la Commission puisse remplir ses obligations EMAS.

Des informations à propos d'EMAS sont disponibles sur le site :

http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm

4 Clauses techniques

4.1 Installations

Le Prestataire exécute les prestations dans les infrastructures et installations mises à disposition par les Clients.

Les installations d'EE2 mises à disposition sont :

- Des cuisines de production sur deux niveaux, avec matériels professionnels, réserves et réfrigérateurs ;
- Des ascenseurs pour les cuisines ;
- Un restaurant de 530 places pour les élèves du secondaire ;
- Un restaurant de 450 places pour les élèves du primaire ;
- Un restaurant de 80 places pour le personnel ;
- Une salle de réception de 30 places pour les réunions occasionnelles ;
- Une cafétéria équipée ne servant pas de plats chauds.

Les installations d'OIL au CPE mises à disposition sont :

- Une cuisine de finition pour le réchauffage et la distribution des repas, et pour la préparation des collations et gouters. Elle est équipée de réfrigérateurs et plaques de cuisson ;
- Des kitchenettes pour le centre d'étude ;
- Un réfectoire de 176 places pour la Garderie.

La liste des installations mise à disposition est fournie en annexe.

Les Clients mettent à disposition du Prestataire les locaux et le matériel nécessaires et adaptés à l'exploitation, en état de conformité avec les dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité et en bon état de fonctionnement.

L'utilisation des salles de restaurant et de la cafétéria relève de la compétence des Clients. En dehors des heures de repas, ces salles restent à l'entière disposition des Clients pour toutes manifestations organisées par ceux-ci, notamment pour des réunions, réceptions, rassemblements, fêtes, présentations, études, etc.

L'exploitation des installations des Clients comme centre de production pour des repas vendus à l'extérieur du site est interdite, sauf accord préalable.

4.2 Modifications des installations avant le début du contrat

EE2 va modifier le restaurant secondaire d'ici la rentrée 2022 afin d'avoir une meilleure capacité d'accueil au niveau de la cafétéria, et pour proposer des points d'eau accessible gratuitement aux élèves.

- La cafétéria sera agrandie afin de créer une troisième zone de distribution. Celle-ci comprendra une surface de présentation supplémentaire, ainsi qu'une troisième caisse. Le tout permettra de mieux gérer certains pics de distribution lors du temps de midi.
- Des fontaines à eau supplémentaires seront installées dans le restaurant secondaire.

4.3 Matériel de cuisine

Les Clients mettent, en début de contrat, à disposition du Prestataire, des articles de batterie de cuisine, de la vaisselle, de la verrerie et des couverts. Les ustensiles et matériels de cuisine ne peuvent quitter les locaux de la cuisine.

Un inventaire initial sera réalisé au début du contrat.

En cours d'année, et en particulier à la fin de chaque année scolaire, il incombe au Prestataire de

remplacer par du matériel de qualité équivalente tout article détérioré ou manquant relevé à la suite d'un inventaire.

4.4 Renouveaulement de matériel

Le Prestataire assume tout au long de la durée de la concession l'achat ou la mise à disposition de tout nouveau matériel et de toute nouvelle fourniture jugée, d'un commun accord entre le Prestataire et les Clients, nécessaire au bon accomplissement des prestations qui lui sont confiées.

4.5 Etat des lieux

Le Prestataire use en bon père de famille des équipements qui lui sont confiés, et qui font l'objet d'un inventaire détaillé, qui sera signé par le Prestataire et les Clients, après la signature du contrat et avant le commencement des prestations.

A la fin de chaque année scolaire, un état des lieux des installations et du matériel confié sera effectué conjointement par les Clients et le Prestataire afin de s'assurer du bon état d'entretien des installations mises à disposition. Tout problème relevé devra être résolu avant la dernière semaine du mois d'août.

Les Clients se réservent le droit de contrôler l'état des installations et du matériel à d'autres moments de l'année.

4.6 Système de paiement par badge

Le Prestataire a la charge de la fourniture, l'installation et la gestion d'un système de paiement et d'identification par badge qui sera utilisé à la cafétéria, à la salle de restaurant du secondaire, à la salle de restaurant du personnel et aux distributeurs de snacks / boissons.

Le Prestataire a la responsabilité de la fourniture et de la distribution des badges et de l'entretien de l'entièreté du système informatique qui lui est dédié.

Concernant les membres du personnel de l'école, le Prestataire a l'obligation d'utiliser leurs badges d'accès (Mifare Classic 4k) afin de limiter le nombre de badges en place.

Les badges peuvent être rechargés, en ligne par internet via une plateforme sécurisée mise en place par le Prestataire. Exceptionnellement, la première semaine de la rentrée, les élèves pourront également recharger aux caisses des différentes cantines contre paiement en cash.

Pour le personnel, les badges peuvent également être rechargés aux caisses des différentes cantines contre paiement en cash. Aucune borne de rechargement n'est admise sur le site de l'école.

Le système de paiement par badge permet d'allouer des droits par catégorie de client afin de restreindre l'accès à certains aliments. Par exemple, les boissons caféinées sont interdites aux enfants de moins de 16 ans.

Les distributeurs de snacks / boissons du personnel fonctionnent avec de la monnaie et avec le paiement par badge. Ceux accessibles aux élèves ne fonctionnent qu'avec le paiement par badge.

Le système permet aux parents de suivre les consommations faites par leurs enfants avec exactitude et en temps réel.

4.7 Système de visualisation des repas du jour

Le Prestataire fournit et met en place des écrans plats au-dessus des comptoirs de distribution ainsi qu'aux entrées des écoles primaire et secondaire afin de montrer aux usagers les différents repas servis.

4.8 Gestion de l'approvisionnement et des stocks

Le Prestataire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage, à ses risques et périls, dans les

installations qui lui sont confiées.

Les Clients n'assurent en aucun cas les risques de dommage pouvant survenir aux marchandises entreposées par le Prestataire, pas même en cas d'incendie ni en cas de rupture alimentation électrique provenant d'un incident technique issu des infrastructures.

4.9 Maintenance des installations

La maintenance de toutes les installations mises à disposition du Prestataire (voir annexes 10 et 11) lui incombe totalement. Les opérations de maintenance à fréquence élevées sont réalisées directement par le Prestataire. Les opérations annuelles ou biannuelles sont réalisées obligatoirement par des sociétés spécialisées.

Le Prestataire signe des contrats de maintenance avec des sociétés spécialisées. Les contrats reprennent précisément les techniques / équipements couverts, ainsi que les opérations et fréquence de maintenance. Le Prestataire remet aux Clients une copie de chacun de ces contrats d'entretien. Les sociétés intervenant pour le compte du Prestataire doivent se conformer aux conditions d'accès au site des Clients.

Le Prestataire réalise une gamme de maintenance, sur base des informations techniques de cette soumission. Il réalise des fiches pour chaque équipement qui reprennent la liste des opérations de maintenance et leur fréquence. Après chaque opération de maintenance réalisée, la fiche est datée et signée. Cela vaut pour toute opération dont la fréquence est égale ou supérieure à 1 fois par semaine.

Le sous-traitant du Prestataire, qui sera en charge de la maintenance des installations, assurera également le dépannage. Il incombe au Prestataire de prévoir les clauses de délai d'intervention, et de délai de fourniture de pièce de remplacement afin de pouvoir maintenir le service en cas de grosses pannes machines.

En cas de panne majeure, la responsabilité des moyens à mettre en œuvre pour garantir la continuité de service incombe au Prestataire.

Le Prestataire assure également la maintenance des matériels informatiques afférant au système de paiement par badge.

Note :

- La maintenance et la gestion des ascenseurs restent à charge des Clients ;
- La maintenance et la gestion des groupes de ventilation restent à charge des Clients ;
- La maintenance annuelle de l'adoucisseur reste à charge des Clients, la gestion quotidienne est à charge du Prestataire ;
- La maintenance annuelle du système HALTON (dégraissage des plafonds ventilés) reste à charge des Clients, la gestion quotidienne est à charge du Prestataire.

4.10 Réparation des installations techniques

Le Prestataire s'engage à signaler sans délai les défauts justifiant des réparations. Les réparations des installations techniques sont prises en charge par les Clients pour autant qu'elles ne résultent pas d'une mauvaise utilisation par le Prestataire, auquel cas les réparations lui incombent. Si le Prestataire ne signale pas les défauts endéans les 5 jours ouvrables, il supportera les coûts de remise en état. Les interventions de réparation sont sujettes à l'autorisation préalable du service technique de l'école, ou du CPE.

4.11 Paiement des réparations et redevance

Le Prestataire prend en charge le paiement des factures de réparation des installations techniques puisque ces interventions sont effectuées par ses propres sous-traitants.

Les redevances que le Prestataire paye à EE2 sont calculées mensuellement, et le calcul est présenté chaque mois au service technique de l'école pour vérification.

Tous les 3 mois, le Prestataire présente à EE2 une note de crédit reprenant l'ensemble des redevances dues, minorée du montant des factures de réparation des installations techniques payées par le Prestataire durant la période.

4.12 Rapports techniques

Le Prestataire remet, avant chaque période de vacances, un rapport complet concernant les équipements dont il a la charge. Ce rapport précise notamment :

- Les entretiens effectués ;
- Les réparations effectuées ;
- Le matériel remplacé ;
- Les dates et heures d'intervention.

Le rapport est transmis aux services techniques respectifs des Clients par email.

4.13 Contrôle des installations

Un contrôle biennuel des installations mises à disposition est fait de manière contradictoire par les Clients et le Prestataire.

4.14 Energies et fluides

Les Clients assurent les fournitures d'eau, d'électricité, de gaz et de chauffage et en conservent directement la charge.

Les Clients se réservent le droit de mesurer les consommations et peuvent exiger des mesures d'économie en cas de consommation jugée abusive.

L'eau du site est particulièrement dure. L'eau de la cantine est adoucie à l'aide de 2 systèmes différents. Malgré cela, l'eau présente encore une certaine dureté et cela induit un entretien plus élevé des équipements utilisant de l'eau chaude.

4.15 Frais de communication

Les frais téléphoniques, abonnements et communications, sont à la charge du Prestataire.

4.16 Consommables

Le Prestataire prend à sa charge la fourniture de tout consommable jugé nécessaire au bon fonctionnement des installations telles que : sel pour adoucisseur, liquides spécialisés pour machine à laver, consommables pour le système de nettoyage des plafonds ventilés, etc.

4.17 Gestion des déchets

La gestion et le tri des déchets de la cuisine de production et des cantines est entièrement à charge du Prestataire. Le conditionnement journalier ainsi que l'évacuation des déchets alimentaires, graisses de fritures, ordures et emballages seront effectués par le Prestataire dans des conditions qui ne gênent pas le bon fonctionnement des Clients.

Le Prestataire s'engage à respecter l'environnement et veillera à la bonne gestion des déchets et du tri sélectif.

Le Prestataire est autorisé à utiliser le compacteur à déchets ménagers d'EE2 pour sa fraction non-

recyclable, à condition de prendre en charge 23.50% (valeur établie de commun accord avec l'actuel Prestataire sur base d'un comptage du nombre de containers évacués) des factures relatives à la location et à l'élimination des déchets dudit compacteur.

Des meubles de débarrassages sont présents dans certains restaurants. Le Prestataire tient des statistiques par cycle/par restaurant quant à la quantité de déchets organiques récupérée grâce à ces meubles. Il fournit ces statistiques (% de déchets par rapport à la production totale, poids par jour, % de déchets par assiette servie, ...).

4.18 Le transport des repas

Le Prestataire assure le transport des repas qui sont destinés aux élèves de l'école maternelle et aux enfants du CPE. Il veille à ce que le transport se déroule dans les conditions d'hygiène prescrites par les lois et règlements en vigueur au Grand-duché de Luxembourg. Il veille aussi au strict respect des horaires et suit les instructions des Clients pour ne pas entraver la sécurité des enfants.

Le Prestataire met à disposition le matériel suivant :

- Pour l'approvisionnement à l'école maternelle : des récipients isothermes pour portions individuelles ainsi que des charriots de transport pour ces récipients isothermes.
- Pour le CPE : des charriots chauffants pour le transport des repas.

4.19 Hygiène

4.19.1 Plan d'hygiène

Afin de maintenir tous ces équipements en parfait état de propreté, le Prestataire met en œuvre un plan d'hygiène qui devra être en conformité avec la législation en vigueur au Grand-duché de Luxembourg. Une copie du manifeste définissant les procédures de mises en place est remise aux Clients.

4.19.2 Nettoyage

Le nettoyage des installations mise à disposition du Prestataire lui incombe totalement. Il est tenu de maintenir tous les locaux dans un état de propreté et d'hygiène irréprochables.

Le Prestataire est responsable de la propreté générale et assure le nettoyage journalier de tous les locaux de restauration des Clients, des lieux de production, de la cafétéria, des comptoirs self-service, du mobilier, du matériel de cuisine et de restauration, des salles de repas, des sanitaires et en partie du centre de tri de l'école pour ses propres déchets. Il veille aussi à ce que les mobiliers de salle soient nettoyés entre les différents services.

Les modalités de prestation du nettoyage sont décrites dans un planning de nettoyage élaboré par le Prestataire et annexé au plan d'hygiène.

Le Prestataire veille particulièrement à respecter les consignes d'entretien des sols en parquet :

- L'entretien quotidien doit être effectué suivant la procédure des annexes 12 et 13 ;
- Durant les vacances d'été, le Prestataire organise la remise en état des parquets des salles de restauration du primaire, du secondaire et du personnel. Après avoir enlevé le mobilier, le Prestataire procède au « grand entretien » des parquets suivant la procédure expliquée en annexe 14. La salle de restauration du primaire est en principe utilisée par le CPE durant tout l'été. L'opération de la remise en état ne peut pas entraver cette utilisation.

Le nettoyage annuel des vitres reste à la charge des Clients. Par contre si des interventions ponctuelles sont nécessaires, elles sont prises en charge par le Prestataire.

Dans le cas où une cantine est utilisée par les Clients en dehors des heures de repas, le nettoyage est

effectué par le Prestataire mais il est pris en charge par les Clients au taux de régie. En cas d'utilisation du réfectoire du CPE en dehors des heures de repas, le nettoyage est effectué par les soins du CPE.

4.19.3 Contrôle des nuisibles et désinfection

Le Prestataire est en charge du contrôle des nuisibles et de la désinfection dans les installations dont il a la charge, en accord avec la législation en vigueur. Il fournira au client une copie de ses contrats prévus à cet effet.

4.19.4 Consommables lié à l'hygiène

Le Prestataire a en charge tous les produits consommables nécessaires à l'hygiène des locaux qui lui sont attribués tels que : les essuie-mains, les différents types de savon, le papier hygiénique, etc. et les produits à usage unique tels que : gants, charlottes, serviettes en papier pour les convives, sacs en plastiques, etc... Il veillera à ce que ces produits aient un label écologique.

4.19.5 Hygiène et contrôles bactériologiques

Le Prestataire s'engage à respecter la réglementation luxembourgeoise en matière d'hygiène applicable dans les établissements et restaurants scolaires et à mettre en place les outils d'exploitation (plan d'hygiène ou méthode HACCP) requis par le Ministère de la Santé, respectivement la Division de l'Inspection Sanitaire, dans le cadre des règlements CE n°178/2002 et n°852/2004 et ce pour l'ensemble des installations du site.

Le Prestataire s'engage à transmettre aux Clients, dès réception des données, l'ensemble des documents relatifs au fonctionnement de l'école et du CPE (par exemple : résultats des analyses sanitaires, fiches d'enregistrement du plan d'hygiène, etc.)

Les Clients peuvent aussi initier à tout moment des contrôles complémentaires. Le Prestataire tient à disposition des Clients tous les moyens pour effectuer des contrôles périodiques.

Le Prestataire s'engage à transmettre tout autre document et information relatifs à l'hygiène sur demande expresse des Clients. En cas de non-conformité réglementaire, le Prestataire s'engage à mettre en œuvre les actions correctives et préventives et en informer dans les plus brefs délais les Clients.

Les Clients se réservent un droit de regard sur les engagements assumés par le Prestataire et peut faire recours à un tiers en cas de litige.

Le Prestataire veille particulièrement à la propreté des installations, des tenues de travail, et de son personnel conformément à la législation en vigueur et suivant les prescriptions de l'inspection sanitaire.

4.20 Sécurité et accès au site

Le Prestataire est responsable des accidents qui sont imputables à son personnel ou qui pourront lui survenir. Il est également responsable de l'application des mesures pour prévenir les risques de vol, d'incendie, de dégâts aux installations, de bris de matériel et glaces, et de l'application de toutes les prescriptions et consignes de sûreté et de sécurité énoncées par les Clients. Il est assuré à cet effet, et il communiquera une copie de ses polices acquittées aux Clients.

Le personnel du Prestataire ainsi que ses sous-traitants respectent les règles d'accès et consignes de sécurité émises par les Clients.

Le Prestataire veille à ce que ses fournisseurs effectuent leurs livraisons dans des conditions qui ne gênent pas le bon fonctionnement des Clients.

Toutes les portes des locaux techniques doivent toujours être fermées à clé.

Il est strictement interdit de caler une porte en position ouverte.

4.20.1 **Produits dangereux**

La présence de produits dangereux est impérativement signalée aux Clients et les fiches de sécurité en français lui sont remises préalablement.

4.20.2 **Equipements de protection individuelle**

Le Prestataire dote son personnel d'Equipements de Protection Individuelle dits EPI chaque fois que l'exécution de sa tâche présente un risque particulier. La formation sur les EPI est à charge du Prestataire.

4.21 **Clés et badges**

Les clés et badges nécessaires à l'accomplissement de sa mission sont remis au Prestataire pour son personnel.

En cas de perte ou de vol, le Prestataire avise aussitôt les Clients des exemplaires manquants.

En fin de contrat, le Prestataire remet aux Clients les clés et badges confiées initialement.

4.22 **Langues**

Tous les documents émanant du Prestataire sont écrits en langue française. Le Prestataire s'engage à n'envoyer sur le site que du personnel maîtrisant au moins une des trois langues suivantes : la langue française, la langue anglaise ou la langue allemande. Le gérant et le diététicien doivent également au moins maîtriser deux des trois langues précitées.

4.23 **Personnel**

Le Prestataire met en place sous son entière responsabilité financière et légale, le personnel en nombre suffisant, dûment qualifié pour assurer le fonctionnement des cuisines et des restaurants qui lui sont confiés tout au long du contrat.

Le Prestataire assure la gestion de ses ressources humaines, il est chargé du recrutement de son personnel. EE2 et le CPE étant des structures accueillant des enfants, il est demandé au Prestataire de procéder à une sélection rigoureuse de son personnel.

Le Prestataire s'engage à n'envoyer sur le site que des personnes pour lesquelles il a vérifié qu'elles n'ont pas fait l'objet d'une condamnation pénale ni d'une sanction civile ou administrative de nature à leur interdire d'approcher des enfants. Il devra assumer toute responsabilité vis-à-vis des Clients et des parents au cas où un incident répréhensible serait imputable à un manquement de son personnel.

Le Prestataire remet aux Clients la liste du personnel qui est affectée sur le site ainsi que l'extrait de casier judiciaire de chaque membre du personnel affecté avant que ce membre du personnel n'intervienne sur le site.

La composition des équipes de service devra être stable. Les personnes absentes seront remplacées.

Afin de pouvoir remplacer le personnel absent (congé, maladie, etc.) ou renvoyé, le Prestataire s'engage à disposer en permanence d'une réserve suffisante de personnel pour pouvoir assurer à tout moment un service irréprochable.

Le Prestataire informe préalablement et par écrit de tout changement de personnel.

Les Clients se réservent le droit d'exiger le renvoi immédiat des personnes qui ne lui donnent pas satisfaction, en présentant au Prestataire les justifications sur sa décision.

Le Prestataire observe toutes les dispositions en matière de protection légale des travailleurs sur leur lieu de travail. Il est responsable de leur formation.

Le personnel du Prestataire respecte toutes les règles de sécurité, de discipline, affichées ou transmises.

L'ensemble du personnel disposera d'une tenue de travail et d'une tenue de service qui seront définies et mises à disposition par le Prestataire. Elles seront entretenues et renouvelées de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable.

Le personnel doit avoir, vis-à-vis des enfants et de tous les usagers, une attitude courtoise et correcte. Les Clients peuvent s'opposer au maintien d'un ou plusieurs employés du Prestataire dans le cas d'une attitude inappropriée, en exposant les motifs.

Le Prestataire s'engage à faire observer à son personnel les règles de confidentialité qui lui seront fixées.

Il est interdit au personnel du Prestataire d'emporter quelque objet que ce soit, même reconnu inutile, appartenant aux Clients. Il lui est également interdit de détourner tout document ou d'en communiquer la teneur. Des contrôles pourront se faire sans préavis avant la sortie du personnel.

Les objets détériorés ou volés seront remplacés par les Clients au frais du Prestataire. Le Prestataire souscrira à cet effet les assurances nécessaires et sera tenu d'en fournir la preuve aux Clients.

Il est interdit de consommer des boissons alcoolisées sur le site de l'école et du CPE ou aux alentours immédiats.

Il est interdit de fumer à l'intérieur du site de l'école et du CPE. Des espaces fumeurs sont mis à disposition à l'extérieur du site.

4.24 Effectifs minimums

Le Prestataire remet avec son offre une proposition détaillée des effectifs qui seront mis en place pour assurer l'ensemble des prestations. Ce plan explique pour chaque journée et chaque heure le nombre de personnes présentes et les tâches qui leur sont affectées.

Les effectifs minimaux et les qualifications minimales suivantes sont obligatoires et doivent être justifiés par le soumissionnaire :

- Une personne à temps plein : Gérant du restaurant
 - Formation de cuisinier ou équivalent ;
 - Au moins 8 ans d'expérience professionnelle dans la restauration ;
 - Au moins 5 ans d'expérience de direction dans la restauration ;
 - Dont au moins 3 ans dans la restauration scolaire avec au moins 10 collaborateurs à plein temps.
- Une personne à temps plein : Diététicien (Assistant du gérant)
 - Formation spécialisée en diététique ou équivalent ;
 - Expérience professionnelle d'au moins 3 ans en tant que diététicien.
- Une personne à temps plein : Chef de cuisine
 - Formation de cuisinier ou équivalent ;
 - Au moins 10 ans d'expérience professionnelle dans la restauration ;
 - Au moins 3 ans d'expérience de direction dans une cuisine avec au moins 500 repas dans la restauration scolaire ou d'entreprise ;
 - Au moins 1 an d'expérience dans la restauration scolaire ou de crèche.
- Une personne à temps plein : Adjoint au chef de cuisine
 - Formation de cuisinier ou équivalent ;
 - Au moins 2 ans d'expérience de direction dans la restauration.
- Une personne à temps plein : Pâtissier
 - Formation de cuisinier ou équivalent ;
 - Au moins 2 ans d'expérience professionnelle en tant que pâtissier.

- Deux cuisiniers à temps plein
 - o Formation de cuisinier ou équivalent ;
 - o Au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans la restauration.

Le Prestataire veille à ce que ces professionnels soient présents chaque jour scolaire, c'est-à-dire qu'ils doivent prendre leurs congés exclusivement pendant les vacances scolaires de l'Ecole.

Durant la plupart des congés scolaires, le CPE reste ouvert. Le Gérant du restaurant et le diététicien (Assistant du gérant) ne peuvent pas prendre leurs congés en même temps. Il en va de même pour le Chef de cuisine et l'Adjoint au chef de cuisine.

En cas de changement d'une de ces personnes, son remplaçant doit impérativement respecter les critères énoncés ci-avant. Son CV sera transmis au préalable à EE2 pour validation avant prise de poste.

Le Prestataire veille en outre à ce que ces professionnels soient assistés par du personnel auxiliaire en nombre suffisant pour fournir l'intégralité des prestations prévues par le présent cahier des charges. Cela vaut en particulier pour les activités de préparation en vue du degré de préfabrication défini (voir point 5.5.1) ainsi que pour les présences pendant les heures de service (voir points 6.1.2, 6.2.2, 6.2.6, 6.3.2, 6.4.2, 6.4.3, 6.5.2, 6.5.3).

Le Prestataire s'assure que les employés respectent les temps de pause légaux. Toutefois, aucune pause ne doit être prévue entre 9 heures et 13h30 afin de réduire au maximum le temps entre la production des repas et la distribution des repas.

Le personnel suivant (hors gérant et diététicien) doit être prévu au minimum chaque jour pendant l'année scolaire. Des dérogations pour cause de maladie (à justifier sur simple demande) de 2 personnes au maximum sont autorisées. Si plus de 2 personnes sont absentes pour cause de maladie, un remplacement sera effectué par le Prestataire.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Le matin à partir de 6/7/8 heures Cuisine centrale	Minimum 11 personnes, dont 4 cuisiniers, 1 pâtissier, 1 chauffeur				
A partir de 9 heures Y compris pour la Maternelle	Minimum 14 personnes, dont 4 cuisiniers, 1 pâtissier, 1 chauffeur				
Cafétéria à partir de 7h	Minimum 1 personne Aux pauses scolaires Minimum 4 personnes (renfort de la cuisine centrale)				
Midi Cuisine centrale	Minimum 3 personnes Cuisine centrale de postproduction Primaire / Secondaire, dont le chef de cuisine				
Midi Primaire aux comptoirs self-service, y compris réapprovisionnement de la cuisine centrale	Minimum 2 personnes				
Midi Secondaire Distribution/caisse	Minimum 8 personnes*, dont 1 cuisinier	Minimum 6 personnes* dont 1 cuisinier	Minimum 8 personnes*, dont 1 cuisinier	Minimum 8 personnes*, dont 1 cuisinier	Minimum 8 personnes*, dont 1 cuisinier
Midi Cafétéria de 12 - 14 heures	5 personnes *	3 personnes *	5 personnes *	5 personnes *	5 personnes *
Midi Restaurant du personnel	2 personnes dont 1 cuisinier				
Lave-vaisselle midi/après-midi	Minimum 3 personnes				

TOTAL de personnes présentes à midi de 12h à 14h	23 personnes *	19 personnes *	23 personnes *	22 personnes *	22 personnes *
---	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

* plus Diététicien comme suppléant si nécessaire

4.25 Formation du personnel

Le Prestataire est responsable de la formation de son personnel, que ce soit sur la connaissance générale du site et sur les clauses de ce contrat, à l'utilisation correcte et en sécurité des produits et équipements ou encore à l'utilisation correcte des équipements de protection individuel.

De plus, nous demandons que :

- Au moins 2 membres du personnel du Prestataire présents sur site soient formés aux premiers secours. Un rappel est organisé tous les 2 ans. La formation est à charge du Prestataire. La preuve de formation est à fournir aux Clients.
- Au moins 2 membres du personnel du Prestataire présents sur site assistent à une formation sur le risque d'incendie et sur la manipulation des extincteurs. Un rappel est organisé tous les 2 ans. La formation est à charge du Prestataire. La preuve de formation est à fournir aux Clients.

Le Prestataire est responsable de la formation de son personnel à la sécurité.

5 Clauses organisationnelles

Le Prestataire a une obligation de résultat. Des contrôles sont régulièrement effectués à son initiative par son propre personnel d'encadrement et par les représentants désignés des Clients qui s'engagent à faire part au Prestataire, le cas échéant, de leurs observations dans les meilleurs délais.

5.1 Missions confiées au Prestataire

Le Prestataire assure la préparation des repas et les autres prestations dans les installations qui lui sont confiées par les Clients. Les prestations comprennent en particulier :

Pour EE2

- L'élaboration des menus dans les cuisines de l'école ;
- La mise à disposition des repas hypoallergéniques à midi ;
- Le service des repas aux comptoirs de vente pour les restaurants primaire, secondaire et personnel ;
- Le transfert des repas vers la maternelle ;
- Le service « tartinistes » ;
- Le débarrasage des plateaux des restaurants et des kitchenettes ;
- Le nettoyage et l'entretien quotidien des restaurants ;
- La gestion du point de vente « Cafétéria », destiné aux élèves du secondaire et aux membres du personnel ;
- La préparation de Lunch-Pack pour les journées d'excursion scolaire ;
- Les services ponctuels sur commande tels que petits déjeuners, repas améliorés, confections de pâtisserie, etc. ;
- La gestion des distributeurs de boissons et snacks de l'école.

Pour OIL

- L'élaboration des menus dans les cuisines de l'école ;

- La préparation des collations du matin, des repas de midi et des gouters de l'après-midi ;
- La mise à disposition des repas hypoallergéniques à midi, ainsi qu'un choix "hypoallergénique" pour les collations et gouters ;
- La mise en place d'une alternative sans porc lorsque le menu proposé au repas ou au gouter contient ce type de protide ;
- Le service des repas au comptoir de vente de l'école au restaurant de l'école, pour les enfants "primaires" du Centre d'Etudes ;
- Le service des repas à table, au réfectoire du CPE, pour les enfants de la Garderie ;
- La mise à disposition des collations du matin et des gouters de l'après-midi sur des plateaux (un plateau par groupe) dans le réfectoire du CPE et dans les kitchenettes pour le Centre d'Etudes ;
- La préparation des gouters et des lunch-packs pour les activités extérieures ;
- Le débarrassement des plateaux du réfectoire et des kitchenettes ;
- Le nettoyage et l'entretien quotidien du réfectoire.

5.2 Exploitation du service

Il est expressément convenu que, pendant toute la durée de la concession, le Prestataire a l'exclusivité de la vente des produits alimentaires et boissons sous toutes leurs formes et par tous moyens, à l'intérieur des salles de restauration et de la cafétéria aux horaires définis dans ce dossier.

En dehors de ces lieux, des actions temporaires pourront être organisées, avec ou sans le Prestataire, dans un but éducatif ou festif, par des parents ou enseignants, par des groupes d'élèves, comités, etc. ou pour financer un projet, un voyage, etc. par la vente de gâteaux, boissons, etc.

Le Prestataire, pour ces prestations particulières, pourra être sollicité uniquement par les Clients, par le biais de bons de commande spécifiques.

5.3 Prise en charge du service

Le nouveau Prestataire prendra possession des lieux le samedi 27 août 2022. Dès le lundi 29 août, il devra être en mesure d'assurer les prestations pour le CPE.

Le nouveau Prestataire disposera de 5 jours ouvrables pour vérifier l'état du matériel, valider l'inventaire et établir un rapport sur l'état des lieux qui sera transmis aux Clients et à l'ancien prestataire.

Toutefois, dès la signature du contrat, et afin que la transition entre les prestataires se passent le mieux possible, le nouveau Prestataire sera autorisé à visiter les cuisines avec son personnel afin de préparer la mise en place du contrat.

Dans la même optique, la vérification de l'état du matériel pour la transition entre les prestataires pourra être effectuée plus tôt durant les vacances d'été. Cela sera organisé de commun accord entre toutes les parties dès la signature du contrat.

5.4 Continuité de service

Le Prestataire s'engage à mettre en œuvre tous les moyens pour assurer la fourniture de prestations de qualité, telles qu'elles sont prévues au présent dossier.

Le Prestataire s'engage à informer au préalable les Clients de tout changement organisationnel affectant le service de restauration.

Il est cependant entendu qu'outre les événements présentant les caractères de force majeure, en cas de survenance de tout événement indépendant de la volonté du Prestataire susceptible d'interrompre le service, les obligations de ce dernier seront suspendues de plein droit, sans formalité, et sans que sa responsabilité puisse être engagée.

Sont notamment considérés comme susceptibles de justifier la suspension des obligations du Prestataire, les événements suivants :

- Non fonctionnement des installations mises à disposition du Prestataire ;
- Interruption dans les fournitures d'énergies ou de fluides ;
- Entrave empêchant le Prestataire ou ses fournisseurs de remplir leurs obligations dans des conditions normales.

Le Prestataire s'engage néanmoins à maintenir un service minimum en cas de dérangement majeur par exemple sous forme de sandwiches/lunch-packs et de mise en place des solutions de substitution si cela s'avère nécessaire.

5.5 Exigences relatives au plan alimentaire

Le Prestataire s'engage à proposer chaque jour des repas de qualité, variés et équilibrés, mettant en valeur les notions de présentation et de gastronomie.

Pour garantir l'équilibre diététique, le Prestataire doit :

- a. Respecter un équilibre énergétique compatible avec une croissance harmonieuse et en regard des besoins d'activité physique ;
- b. Respecter les grammages par tranche d'âge ;
- c. Respecter les fréquences de chaque groupe d'aliment et des denrées alimentaires spécifiques ;
- d. Varier les apports alimentaires ;
- e. Couvrir les besoins hydriques ;
- f. Stimuler la consommation de fruits frais et de légumes cuits et crus ;
- g. Préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- h. Fournir des produits lactés naturels ou limités en sucres et matières grasses ;
- i. Équilibrer les apports en protéines, notamment en variant les sources de protéines, minimiser les produits riches en graisses et graisses saturées et en insérant régulièrement des protéines végétales ;
- j. Préférer les matières grasses d'origine végétale et riches en acides gras mono et polyinsaturés pour l'assaisonnement ;
- k. Limiter l'ajout de matières grasses pour la cuisson des denrées alimentaires ;
- l. Contrôler les fréquences d'aliments trop riches en graisses, sucres et sel ;
- m. Recourir au maximum à des aliments frais non préparés ;

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas doivent être de qualité, et ne pas présenter de risque alimentaire.

Dans l'élaboration des menus, le Prestataire tient compte du goût des enfants et de leur perception de ce que représente un repas, une collation et un goûter attractif afin de s'assurer qu'au final les enfants soient attirés par le menu proposé et motivés à les consommer. Si le Prestataire et la direction des écoles le souhaitent, le Prestataire pourra former des groupes de travail avec des élèves volontaires.

Le Prestataire veille à prendre en compte les nouvelles tendances en matière de restauration ainsi que celles relatives à l'équilibre nutritionnel.

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des convives. Les menus établis par le Prestataire pour une période de six semaines et validés par un diététicien qualifié devront être soumis avant chaque période à l'appréciation du Comité des Usagers de la Cantine.

Les directives suivantes sont contraignantes pour le Prestataire :

5.5.1 Prescriptions relatives au degré de préfabrication, à la part régionale, à la part bio

Composant	Degré de préfabrication à la livraison	Part régionale au minimum ¹⁾ en % du volume d'achat monétaire	Part de bio au minimum en % du volume d'achat monétaire
Poisson	En général surgelé, en portions	0% régional 100% MSC	10% 100% ASC
Bœuf	100% frais, en portions	100%	0%
Autre Viande / Volaille	100% frais, en portions	40%	10%
Nouilles	Produit sec	0%	50%
Riz	Produit sec	0%	50%
Pommes de terre	Frais, épluché	100%	50%
Produits à base de pommes de terre (frites, boulettes, etc.)	Préparé, réfrigéré/surgelé	0%	50%
Autres accompagnements rassasiants (boulgour, quinoa, sarrasin, amarante, etc.)	Produit sec	0%	30%
Œufs	Frais	100%	100%
Fruits	Frais, non pelé / non préparé	40%	40%
Légumes	70% frais min., non transformé ou préparé par l'agriculteur 25% surgelé max. 5% en conserve max.	Frais : 60% min Surgelé / en conserve : 0%	Frais : 50% min Surgelé / en conserve : 30% max
Salade	100% frais	80%	40%
Herbes aromatiques	Frais, séché ou surgelé	30%	30%
Épices	Séché	10%	20%
Produits de boulangerie	Frais de boulangerie	100%	20%
Boissons froides		20%	20%
Café / thé		0%	100% bio-Fairtrade
Lait et produits laitiers		40%	40%

¹⁾ Producteur dans un rayon de : 100 km max. du site de production ; pour la viande / volaille : 150 km max. de l'exploitation d'élevage ; pour les produits de boulangerie : Production 50 km

En cas d'indisponibilité temporaire de composants alimentaires de qualité régionale ou bio, le Prestataire peut se rabattre sur d'autres produits. Le Prestataire doit préalablement en informer le client par écrit.

Les produits surgelés ne doivent pas être congelés deux fois.

Les Clients contrôleront régulièrement ces consignes.

5.5.2 **Prescriptions pour la production de repas**

Composant	Production
Soupes / Sauces	Production propre tirée de l'os
Vinaigrettes	Production propre
Composante principale végétarienne	Frais, fabrication propre
Sushi	Frais, acheté
Composante principale hypoallergénique	Frais, fabrication propre

5.5.3 **Prescriptions relatives aux additifs**

- Pas d'exhausteurs de gout ;
- Pas d'amidon chimiquement modifié ;
- Pas de colorants ;
- Pas d'émulsifiants ni de stabilisants ajoutés ;
- Pas d'arômes ajoutés ;
- Pas de graisses hydrogénées ;
- Pas d'huile de palme ;
- Pas d'huile de l'arachide ;
- Pas de fond de sauce industriel ;
- L'huile de colza est l'huile de base pour la cuisson, l'huile d'olive est l'huile de base pour les plats froids ;
- Utilisation exclusive de sel iodé.

5.5.4 Prescriptions relatives aux menus - Maternelle

Prescription des qualités et des fréquences des aliments pour une semaine (y compris CPE)

Groupes d'aliments	Qualité alimentaire - le choix optimal	Fréquences alimentaires sur cinq jours de repas Quantité d'aliments pour cinq jours de repas par enfant (3 – 6 ans)
Céréales, produits céréaliers, pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> Produits à base de céréales complètes Pommes de terre, crues ou précuites Riz étuvé ou riz nature Nouilles 	Offre quotidienne : environ 450g / semaine Dont : <ul style="list-style-type: none"> Au moins 1 x produit à base de céréales complètes Maximum 1 x produit à base de pommes de terre Maximum 1 x pâtes
Légumes et salades	<ul style="list-style-type: none"> Légumes, frais ou surgelés Légumes secs Salades Crudités 	Offre quotidienne : environ 600g / semaine Dont : <ul style="list-style-type: none"> Au moins 2 x sous forme de crudités Au moins 1 x légumineuses
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> Fruits frais, sans sucre ni édulcorant Noix (non salées) ou oléagineux 	Au moins 2x / semaine ; environ 170g / semaine Dont : <ul style="list-style-type: none"> Au moins 1x sous forme de fruits en morceaux
Lait et produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Lait, yogourt nature, babeurre, lait caillé, kéfir : max. 3,5% de matières grasses absolues Séré : max. 5% de matières grasses absolues → Toujours sans sucre ni édulcorant	Au moins 2x / semaine ; environ 140g / semaine
Viande, poisson et œufs	<ul style="list-style-type: none"> Viande musculaire maigre Poisson portant le label MSC Œufs bios 	1 x viande / semaine : environ 35g 1 x poisson / semaine : environ 45g Dont : <ul style="list-style-type: none"> Au moins 2 x poisson gras En l'espace de 20 jours de restauration
Huiles et graisses	<ul style="list-style-type: none"> Huile de colza Huile de lin, de noix, de soja, d'olive Margarine à base des huiles mentionnées 	L'huile de colza est une graisse standard : environ 25g / semaine

5.5.5 Prescriptions relatives aux menus - Primaire

Prescription des qualités et des fréquences des aliments pour une semaine (y compris CPE)

Groupes d'aliments	Qualité alimentaire – le choix optimal	Fréquences alimentaires sur cinq jours de repas Quantité d'aliments pour cinq jours de repas par enfant (7 - 11 ans)	
		Alimentation mixte ¹⁾	Alimentation ovo-lacto-végétarienne ¹⁾
Céréales, produits céréaliers, pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> Céréales complètes Pseudo-céréales 	5x (1x par jour) ²⁾ : environ 700g Dont :	5x (1x par jour) ²⁾ : environ 700g Dont :

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pommes de terre, crues ou précuites ■ Riz étuvé ou riz nature ■ Pâtes alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 1x produit à base de céréales complètes ■ Maximum 1x produit à base de pommes de terre 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 1x produit à base de céréales complètes ■ Maximum 1x produit à base de pommes de terre
Légumes et salades	<ul style="list-style-type: none"> ■ Légumes, frais ou surgelés ■ Légumes secs ■ Salade 	5x (1x par jour) : environ 900g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 2x sous forme de crudités ■ Au moins 1x légumineuses, env. 80g 	5x (1x par jour) : environ 1.000g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 2x sous forme de crudités ■ Au moins 1x légumineuses, env. 140g ■ Légumes au moins 2x comme composant principal
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fruits, frais, sans sucre ni édulcorant 	Au moins 2 x : environ 150g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 1x comme fruit en morceaux 	Au moins 2 x : environ 150g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 1x comme fruit en morceaux
Lait et produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lait, yogourt nature, babeurre, lait caillé, kéfir : max. 3,8% de matières grasses absolues ■ Séré : max. 5% de matières grasses absolues Toujours sans sucre ni édulcorant ■ Fromage : max. 30% de matières grasses absolues 	Au moins 2 x : environ 200g	Au moins 2x : environ 200g

1) les aliments au sein des groupes doivent être utilisés de manière complémentaire dans le plan journalier

2) les pâtes comme plat principal au maximum 2 x par semaine l'ensemble « Alimentation mixte » et « Alimentation ovo-lacto-végétarienne », les pâtes complètes 1x par semaine comme accompagnement.

Groupes d'aliments	Qualité alimentaire – le choix optimal	Fréquences alimentaires sur cinq jours de repas Quantité d'aliments pour cinq jours de repas par enfant (7 - 11 ans)	
		Alimentation mixte ¹⁾	Alimentation ovo-lacto-végétarienne ¹⁾
Viande, poisson et œufs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Viande musculaire maigre ■ Poisson portant le label MSC ■ Œufs bios 	3x viande / charcuterie : env. 80g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 2 x viande musculaire maigre en l'espace de 20 jours d'alimentation 1x poisson : env. 80g Dont : <ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 2 x poisson gras en l'espace de 20 jours de consommation 	Sans objet pour une offre ovo-lacto-végétarienne La teneur en nutriments doit être compensée

		1x œuf ; 2 œufs	
Huiles et graisses	<ul style="list-style-type: none"> ■ Huile de colza ■ Huile de lin, de noix, de soja, d'olive ■ Margarine à base des huiles mentionnées 	L'huile de colza est une graisse standard : environ 30g	L'huile de colza est une graisse standard : environ 30g

1) les aliments au sein des groupes doivent être utilisés de manière complémentaire dans le plan journalier

5.5.6 Prescriptions relatives aux menus - Secondaire et Adultes

Les repas devront respecter les grammages suivants :

Protides	Grammage
Poissons maigres et gras	160 g
Fish Stick	160 g
Viandes blanches	160 g
Viandes hachées	160 g
Viandes rouges	160 g
Volailles	160 g
Œufs	2 unités

Végétaux	Grammage
Compote de fruits	150 g
Crudités pour entrée	120 g
Légumes	250 g
Légumineuses	100 g
Potages de légumes	250 ml

Féculents	Grammage
Fritures (Frites, croquettes ...)	225 g
Pommes de Terre, purée de pommes de terre	225 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ...	225 g
Pâtes	225 g

Condiment	Grammage
Huile pour la vinaigrette	10 g

Desserts	Grammage
Pâtisseries	50 g
Fruits frais	140 g
Glaces	120 ml

Laitages	Grammage
Entremets lactés	125 ml
Yaourts	125 ml

Tous les poids sont exprimés sur poids cuit et partie comestible, sauf autrement indiqué.

5.5.7 Prescriptions relatives aux menus – Gouters à la Garderie du CPE

Groupes d'aliments	Qualités des aliments - le choix optimal	Fréquences alimentaires sur cinq jours de repas Quantités d'aliments pour cinq jours de repas par enfant (3 – 6 ans)
Céréales, produits céréaliers	<ul style="list-style-type: none"> Produits à base de céréales (minimum 50% de l'offre en céréales complètes ou semi-complètes) Produits à base de riz (minimum 40% de l'offre en céréales complètes ou semi-complètes) 	5x / semaine (1x par jour) : env. 350g / semaine ➔ Dont : au moins 1x produits à base de céréales complètes
Légumes / Fruits	<ul style="list-style-type: none"> Légumes frais Fruits, frais, sans sucre ni édulcorant Noix (non salées) ou oléagineux 	5x / semaine (1x par jour) : env. 450g / semaine ➔ Dont : au moins 3x sous forme de fruit/légume frais
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Yogourt nature ou aux fruits, babeurre, kéfir : max. 3,5% de matières grasses absolues ➔ De préférence sans sucre ni édulcorant Fromage : max. 30% de matières grasses absolues 	Au moins 1x / semaine ; env. 100g / semaine
Protides	<ul style="list-style-type: none"> Protide (de préférence maigre) Œuf bio 	Au moins 1x / semaine : env. 30g
Produits sucrés	<ul style="list-style-type: none"> Confiture Miel Produits chocolatés 	Maximum 2x / semaine : env. 35g
Boissons sucrées	<ul style="list-style-type: none"> Jus de fruit 	1x / semaine : env. 110 ml
Lait	<ul style="list-style-type: none"> Lait demi-écrémé Lait demi-écrémé chocolaté (1 cuillère à café de cacao pur) 	1x / semaine : env. 110 ml
Huiles et graisses	<ul style="list-style-type: none"> Beurre Margarine à base de lin, de noix, de soja, d'olive 	Environ 25g / semaine

5.5.8 Prescriptions relatives aux menus – Gouters au Centre d’Etudes du CPE

Groupes d'aliments	Qualités des aliments - le choix optimal	<i>Fréquences alimentaires sur cinq jours de repas</i> <i>Quantités d'aliments pour cinq jours de repas par enfant (7 - 11 ans)</i> <i>N.B. : Les quantités ci-dessous doivent être augmentées de 10 % pour les enfants du secondaire (12-14 ans)</i>	
		Alimentation mixte ¹⁾	Alimentation ovo-lacto-végétarienne ¹⁾
Céréales, produits céréaliers, pommes de terre	<ul style="list-style-type: none"> Produits à base de céréales (minimum 50% de l'offre en céréales complètes ou semi-complètes) Produits à base de riz (minimum 40% de l'offre en céréales complètes ou semi-complètes) 	5x / semaine (1x par jour) : env. 450g ➔ Dont : au moins 1x produits à base de céréales complètes	5x / semaine (1x par jour) : env. 450g ➔ Dont : au moins 1x produits à base de céréales complètes
Légumes et salade	<ul style="list-style-type: none"> Légumes frais Fruits, frais, sans sucre ni édulcorant Noix (non salées) ou oléagineux 	5x / semaine (1x par jour) : env. 550g / semaine ➔ Dont : au moins 3x sous forme de fruit/légume frais	5x / semaine (1x par jour) : env. 550g / semaine ➔ Dont : au moins 3x sous forme de fruit/légume frais
Lait et produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Yogourt nature ou aux fruits, babeurre, kéfir : max. 3,5% de matières grasses absolues ➔ De préférence sans sucre ni édulcorant Fromage : max. 30% de matières grasses absolues 	Au moins 1x / semaine ; env. 125g / semaine	Au moins 1x / semaine ; env. 125g / semaine
Protides	<ul style="list-style-type: none"> Protide (de préférence maigre) Œuf bio 	Au moins 1x / semaine : env. 35g	Sans objet pour une offre ovo-lacto-végétarienne La teneur en nutriments doit être compensée
Boissons et produits sucrés	<ul style="list-style-type: none"> Confiture Miel Produits chocolatés 	Maximum 2x / semaine : env. 45g	Maximum 2x / semaine : env. 45g
Boissons sucrées	<ul style="list-style-type: none"> Jus de fruit 	1x / semaine : env. 150 ml	1x / semaine : env. 150 ml
Lait	<ul style="list-style-type: none"> Lait demi-écrémé Lait demi-écrémé chocolaté (1 cuillère à café de cacao pur) 	1x / semaine : env. 150 ml	1x / semaine : env. 150 ml
Huiles et graisses	<ul style="list-style-type: none"> Beurre Margarine à base de lin, de noix, de soja, d'olive 	Environ 30g / semaine	Environ 30g / semaine

¹⁾ les aliments au sein des groupes doivent être utilisés de manière complémentaire dans le plan journalier

5.5.9 Produits bio et labellisés

Le Prestataire fait le nécessaire pour présenter régulièrement des produits labellisés du terroir et des produits d’origine biologique. De ce fait, sa politique d’approvisionnement contribue au développement de l’offre alimentaire auprès de ses fournisseurs et tient compte de l’attente des parents

quant à une offre de nutrition équilibrée, de qualité et variée.

Le Prestataire encourage la consommation des produits labellisés.

5.5.10 **Produits Fairtrade**

L'Ecole Européenne Luxembourg 2 est une école « Fairtrade ». Nous encourageons l'utilisation de produits Fairtrade dans la cuisine de production et dans les produits proposés dans les distributeurs.

Le Prestataire encourage la consommation des produits Fairtrade.

5.5.11 **Poissons**

Le poisson est en pièce ou en filet. Le poisson reconstitué et le poisson dont l'espèce est en péril ne sont pas acceptés. La perche du Nil n'est pas acceptée. Le poisson qui a subi une double surgélation est refusé.

Le poisson sera servi une fois par semaine.

5.5.12 **Volaille et le saumon**

Le Prestataire doit garantir la fourniture de volaille et saumon ayant un label rouge ou équivalent validé par les Clients.

5.5.13 **Arachide**

La cuisine sera entièrement réalisée sans arachide de manière à éviter cet allergène.

5.5.14 **Pain**

Le Prestataire propose du pain blanc mais aussi du pain complet ou du pain aux céréales. Cela est valable pour les différents restaurants ainsi qu'à la cafétéria.

5.5.15 **Produits laitiers**

Les laitages comme les yaourts et les produits lactés sont de préférence non-sucrés et entier.

5.5.16 **Pâtisserie**

Les gâteaux et la pâtisserie sont principalement faits « maison » et non-industriels. Ils sont principalement destinés au restaurant du personnel et pour les gouters servis dans le cadre des prestations du CPE.

5.5.17 **Desserts**

Le diététicien du Prestataire propose une répartition équilibrée entre les fruits et les laitages. Cela sera approuvé par la Comité des Usagers de la Cantine.

5.5.18 **Fruits**

Les fruits sont de saison, de bonne qualité et ils sont servis à température ambiante.

5.5.19 **Sel**

Sur recommandation du Ministère de la Santé - Division de la Médecine Préventive, il est demandé d'utiliser exclusivement du sel iodé.

5.5.20 **Condiments**

Le Prestataire propose gratuitement aux usagers des différents restaurants des condiments variés : sel, poivre, huile d'olive, vinaigre, vinaigrette, moutarde, mayonnaise, ketchup, citrons, ...

5.5.21 Collations / gouters

Il est demandé que les aliments proposés pour les collations / gouters ne soient pas préemballés et conditionnés de façon individuelle, mais qu'un usage soit possible pour tout le groupe, (par exemple : un pain, un paquet de biscuits, une motte de beurre, un pot de miel/confiture pour un groupe d'enfants au lieu de portions individuelles).

5.5.22 Plats végétariens

Les plats végétariens devront être d'un point de vue nutritionnel, équivalents à un plat traditionnel.

5.5.23 Plats sans porc

Les plats sans porc devront être d'un point de vue nutritionnel, équivalents à un plat traditionnel ou un plat végétarien.

5.5.24 Menus hypoallergéniques

Les menus hypoallergéniques concernent deux catégories de personnes : d'une part, les personnes ayant une réaction allergique à un ou plusieurs aliments et d'autre part, les personnes présentant une intolérance à un ou plusieurs allergènes.

5.5.24.1 Intolérant

Pour le CPE, la majorité des enfants et adultes qui bénéficient d'un menu hypoallergénique en 2021 sont des personnes intolérantes à un ou plusieurs allergènes.

De ce fait et en accord avec le personnel infirmier et le pédiatre des Clients, le Prestataire propose à ces personnes un menu hypoallergénique destiné à des personnes présentant une intolérance alimentaire. Ce repas ressemble, dans la mesure de possible, au menu standard. Il est destiné aux personnes qui supportent les éventuelles traces du ou des allergène(s).

5.5.24.2 Allergique

L'option d'un menu destiné à des personnes allergiques doit toutefois également faire partie de l'offre du Prestataire. Ces types de menus devront être d'un point de vue nutritionnel, équivalents à un plat traditionnel.

Le Prestataire veille qu'il y ait toujours un choix « hypoallergénique » pour les enfants concernés à la collation du matin et le gouter de l'après-midi ainsi que lors des repas à thème.

Les menus hypoallergéniques devront être produits dans une cuisine spécialisée du Prestataire. Le Prestataire garantit que les menus sont préparés conformément à la réglementation en vigueur et que, pendant la chaîne de transport et la distribution, il n'y a aucun risque de contamination avec des allergènes. Avec accord préalable des Clients, la production de ces plats pourrait être sous-traitée à un atelier de production.

Le Prestataire propose une rotation d'au moins 25 plats hypoallergéniques différents.

Le Prestataire facturera les menus, gouters... hypoallergéniques au même prix que les menus, gouters... normaux, pour autant que le nombre d'enfants demandant ce type de repas soit inférieur à 2 % du nombre total d'enfants. Passé ce pourcentage, le coût supplémentaire sera pris en charge par les Clients.

Pour EE2 : Pour l'élève qui présente un certificat médical d'un allergologue confirmant qu'il ne peut pas manger les préparations hypoallergéniques du Prestataire, et qui a été vu par le médecin de l'école à cet effet, le Prestataire réchauffe le plat apporté dans un microonde dument entretenu et nettoyé. Pour des raisons de sécurité, aucun four à microonde ne doit être en libre-service pour les élèves.

Liste des allergènes :

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre) ;
- Crustacés ;
- Œufs ;
- Poissons ;
- Arachides ;
- Soja ;
- Lait ;
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan, noix de macadamia) ;
- Cèleri ;
- Moutarde ;
- Graines de sésame ;
- Sulfites ;
- Lupin ;
- Mollusques.

5.6 Présentation et quantité

Les repas sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés, y compris pour les menus livrés à la maternelle.

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

Le Prestataire présente les aliments sous forme appropriée pour chaque tranche d'âge. Par exemple, à la Garderie et en maternelle, il est préférable que la viande soit émincée, etc.

Les repas doivent être variés et équilibrés. Le Prestataire est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir, à la fois un nombre adéquat de repas quotidiens et des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas (cf. points 5.5.4, 5.5.5 et 5.5.6).

5.7 Présentation des menus

Tous les menus proposés dans les différents restaurants sont publiés au minimum 6 semaines à l'avance sur le site web dédié du Prestataire.

L'interface du site web est intuitive et agréable à utiliser. Elle est complètement adaptée aux téléphones mobiles. Les menus sont consultables par restaurant, par jour, par semaine ou par mois. La présentation des menus est adaptée aux smartphones de manière à être très lisible.

Au-dessus des comptoirs de distribution, ainsi qu'aux entrées des écoles Primaire et Secondaire, le Prestataire disposera des écrans pour y afficher les plats du jour.

Pour le CPE, les menus sont affichés par le Prestataire aux endroits destinés à cet effet (cantine, entrées des couloirs dans le bâtiment CPE).

Pour chaque plat, le Prestataire indique la liste des ingrédients principaux ainsi que les allergènes présents. Il indique également les labels bio, Fairtrade, du terroir, ... Cela est valable sur le site web et pour l'affichage dans les restaurants.

Chaque produit valant repas devra faire l'objet d'un nutri-score calculé par le diététicien afin de développer la culture du bien manger. Le prestataire veillera aussi à promouvoir les plats équilibrés.

5.8 Animations et repas thématiques

Le Prestataire s'engage à organiser des actions culinaires toutes les 4 semaines environ. Il s'agit par exemple de présenter des plats typiques des États membres de l'UE ou d'aborder d'autres thèmes. Les repas s'accompagnent d'informations de fond et, en règle générale, d'une décoration thématique.

La composition des repas pourra être modifiée le jour d'animation sous réserve d'un accord des Clients et après consultation du Comité des Usagers de la Cantine. Les projets d'animation et de repas thématiques sont soumis au minimum 6 semaines avant l'évènement, pour accord, au Comité des Usagers de la Cantine. Sans réponse du Comité dans un délai de 2 semaines avant la date prévue de l'évènement, le Prestataire peut mettre en place tous les moyens nécessaires à l'organisation de l'animation et/ou du repas thématique.

La facturation de ces repas thématiques correspondra au prix normal, sans surcout.

4 fois par année scolaire, des cours de cuisine / évènements culinaires seront proposés en fin d'après-midi pour des groupes d'environ 20 personnes. Le groupe cible est ici les élèves du secondaire. Les frais de marchandises sont refacturés.

5.9 Traçabilité et qualité alimentaire

Le suivi de la chaîne alimentaire est documenté par le Prestataire, de l'origine du produit jusqu'à sa consommation aussi bien auprès des fournisseurs que jusqu'aux phases successives de mise en œuvre des produits.

Le Prestataire se charge également de la bonne application des règles et principes de la maîtrise du risque ainsi que la qualification de son personnel en respectant les règlements en vigueur au Grand-duché de Luxembourg.

5.10 Durabilité

EE2 attache une grande importance à la durabilité dans tous les processus du Prestataire. En conséquence, il est attendu du Prestataire qu'il adopte une gestion de la durabilité consciente et différenciée. Cette gestion doit comprendre les critères / actions suivants, dont la mise en œuvre est **obligatoire**.

- Éviter les déchets organiques en réduisant la surproduction et en recyclant systématiquement les restes ;
- Réduction des déchets inorganiques par :
 - o Une utilisation de récipients réutilisables dans la vente (verre, System Vytal, System Recup, etc.).
 - o Une utilisation de récipients réutilisables dans les échanges des fournisseurs.
 - o Une utilisation de gobelets jetables pour les boissons chaudes dans les distributeurs automatiques uniquement contre un supplément de 0,20 €. Seuls des gobelets recyclables sont utilisés.
- Pour le café/thé, utilisation exclusive de produits bio issus du Fairtrade ;
- Offre de produits "Too-good-to-go" à prix réduit ;
- Achat d'Ugly Food (au moins 5 % du volume d'achat fruits/légumes) ;
- Indication de l'empreinte carbone pour l'offre de repas Secondaire et Cafétéria ;
- Étiquetage Nutri-Score des aliments et des boissons Secondaire et cafétéria ;
- Formation régulière (au moins 4 fois par an) des collaborateurs sur le thème de la durabilité ; calendrier de formation et documentation (preuve obligatoire) ;
- Indication de l'empreinte carbone dans les menus du Secondaire et dans les sandwiches, wraps et salades ;
- Journée mensuelle de la durabilité avec des plats particulièrement durables et des informations de fond correspondantes ;

- Utilisation économique de l'électricité, de l'eau, des eaux usées, de la chaleur, de la réfrigération.

5.11 Contrôle et audit

5.11.1 Qualité des aliments et hygiène

La qualité des produits livrés et préparés est régulièrement contrôlée par le Prestataire ainsi que par des organisations externes sous contrat avec OIL. Des contrôles d'hygiène sont également réalisés périodiquement par ces instances. En cas de résultat non-conforme, le Prestataire veillera à prendre toutes les mesures correctrices qui s'imposent dans les plus brefs délais.

Sur l'initiative des Clients, il peut être procédé à une expertise des fournitures. La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le Prestataire. Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises seront à la charge du Prestataire, si le problème vient du non-respect de l'une quelconque des présentes clauses contractuelles.

5.11.2 Produits bio, Fairtrade, labellisé

Le Prestataire remet à l'occasion de chaque comité cantine un rapport concernant les produits bio, Fairtrade, frais, surgelés, labellisés, ... qu'il a écoulés sur la période. Il doit alors démontrer qu'il respecte les exigences du point 5.5.1.

En fin d'année scolaire, le Prestataire remet un rapport « Fairtrade » indiquant les quantités de produit Fairtrade utilisé durant l'année, les volumes de produits écoulés, les événements et promotion faite concernant le Fairtrade.

Les Clients sont autorisés à mener des contrôles et des audits indépendants afin de vérifier que le Prestataire tient ses engagements relatifs aux produits bio, produits frais, produits Fairtrade, produits labellisés du terroir, ...

5.11.3 Contrôle qualité par les parents / Responsable Qualité

L'Association des Parents de l'école nommera un Responsable Qualité chargé de contrôler le respect des normes définies dans le présent cahier des charges dans les activités quotidiennes. Le Responsable Qualité sera présent sur place régulièrement plusieurs heures par semaine. Le Prestataire s'engage à collaborer étroitement avec ce Responsable Qualité et à lui donner accès à tous les documents nécessaires au contrôle. De même, le Responsable Qualité doit avoir accès aux locaux de production sans préavis, dans le respect des directives d'hygiène. Le Responsable Qualité n'entravera pas les processus de l'entreprise.

Si le Responsable Qualité a besoin d'évaluations ou de statistiques spécifiques, le Prestataire les réalisera et les lui remettra. Le Responsable Qualité est assisté par des parents si nécessaire. Le même type de soutien de la part du Prestataire s'applique alors à ces derniers.

5.11.4 Enquête de satisfaction

Le Prestataire réalise au même rythme que les réunions du Comité des Usagers de la Cantine une enquête de satisfaction auprès des usagers de l'école. A cette fin un formulaire standard est établi de commun accord avec le Comité des Usagers de la Cantine.

L'enquête est réalisée via le site web dédié du Prestataire. Chaque groupe d'usagers (personnel, élèves SEC, profs PRI, profs MAT) est sondé à chaque fois.

A chaque réunion du Comité des Usagers de la Cantine, l'évolution des résultats est présentée par le Prestataire.

Le Prestataire propose également la possibilité de faire des commentaires via le site web dédié.

Les résultats de chaque enquête ainsi que chaque commentaire fait par un usager sont envoyés

immédiatement au Comité des Usagers de la Cantine et aux Clients.

5.11.5 **Contrôles inopinés**

Des visites de contrôle anonymes sont effectuées au moins deux fois par an à la demande des représentants des parents. La qualité des prestations côté hôte est alors contrôlée selon une liste de contrôle définie par les représentants des parents. Les résultats sont transmis au Prestataire et sont discutés dans le cadre des réunions du Comité des Usagers de la Cantine.

5.12 **Comité des Usagers de la Cantine (CUC)**

Le Comité des Usagers de la Cantine (CUC), institué par le Conseil d'Administration d'EE2, se réunit tous les 2 mois et au minimum 4 fois par an. Les réunions sont organisées de 16h45 à 19h00. Les dates des réunions seront communiquées par les Clients au début de l'année scolaire.

Celui-ci est composé au minimum :

Pour EE2 :

- D'un responsable de l'administration générale de l'école ;
- D'un enseignant représentant l'école maternelle ;
- D'un enseignant représentant l'école primaire ;
- De deux usagers représentant l'école secondaire, un élève et un enseignant ;
- De trois parents d'élèves ;
- Du responsable qualité ;
- Si nécessaire : des experts externes.

Pour le Prestataire :

- Le gérant du restaurant ;
- Le chef de cuisine ;
- Le spécialiste de diététique qualifié qui approuve les menus.

Le Prestataire fournit au Comité des Usagers de la Cantine, lors de réunions régulières :

- Une synthèse de fréquentation et des différentes prestations effectuées de la période écoulée depuis la dernière réunion ;
- Les résultats des analyses bactériologiques ;
- La carte des menus pour les six semaines à venir pour la partie EE2, avec preuve des prescriptions minimales requises conformément au point 5.5 ;
- Les changements proposés à la carte de la cafétéria et aux distributeurs automatiques. Aucun nouveau produit de devra être mis en vente sans l'accord préalable du CUC sur le produit et son prix ;
- Les propositions de menus thématiques ;
- Le rapport sur les achats de denrées alimentaires et de boissons avec indication des produits et de leur valeur en € selon qu'ils sont bio, régionaux, issus du commerce équitable, etc. afin de justifier les quotas définis au point 5.5.1
- Le rapport sur le taux de succès des repas vendus ;
- Le rapport sur les ventes par produit des distributeurs automatiques ;
- Le rapport sur les quantités de déchets recueillis aux meubles de débarrasage (taux de déchet) ;
- Les éventuelles modifications de sous-traitance accordées préalablement par les Clients ;
- Le bilan technique sur l'état des installations et matériels mis à sa disposition avec les interventions éventuelles des sociétés de maintenance ;

- Il communique tout besoin nécessaire à l'exploitation du service pour le futur.

Objectifs de cette réunion :

- Contrôle des paramètres définis dans le cahier des charges - Rapport à ce sujet par le responsable qualité
- Que le Prestataire puisse répondre aux questions des membres du comité, entendre les critiques et les suggestions ;
- Que le Prestataire puisse soumettre au Comité toutes propositions visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration ;
- Evaluer le service apporté, prendre connaissance des projets des nouveaux menus, émettre des suggestions sur l'organisation des repas et traiter les éventuelles réclamations ;
- Contrôler les dernières analyses bactériologiques ;
- Emettre son avis préalable, sur d'éventuelles modifications de prestations, définies dans le présent dossier de soumission ;
- Emettre toutes propositions visant à améliorer le fonctionnement du service de restauration ;
- Emettre son avis, et donner son accord préalable à toute modification de prix.

Le Prestataire s'engage à répondre au mieux aux demandes du comité. Si le Prestataire ne peut pas répondre favorablement à la requête ou si cela s'avère impossible, le Prestataire s'engage à envoyer une explication écrite au comité.

Tout changement de produits ou de prix doit être validé au préalable et par écrit par le CUC. Le Prestataire n'est pas autorisé à proposer de nouveaux produits, pas même pour un essai, sans cette autorisation préalable.

Le comité ne se prononce pas et ne prend aucune décision concernant les prestations pour le CPE. Toutes les questions y relatives sont à traiter exclusivement avec les responsables du CPE. Le CPE est toujours invité aux réunions du CUC, mais sa présence est facultative.

Pour le CPE, des réunions bilatérales sont organisées entre le Prestataire et l'unité OIL.07.

5.13 Comité de développement durable

Le CUC mettra en place un comité de développement durable. Ce comité sera composé de représentants de l'école, des parents, des élèves et du Prestataire. L'objectif de ce comité est d'augmenter en permanence la durabilité tout au long de la chaîne de processus du Prestataire.

5.14 Food Cost des marchandises / recettes

Tous les plats ainsi que les produits de boulangerie garnis doivent être accompagnés de recettes précises indiquant l'origine, la qualité (y compris bio/commerce équitable/label), le calibrage et le prix d'achat de tous les composants utilisés.

Les Food Cost minimums suivants sont définis et le Prestataire ne doit pas descendre en dessous de la moyenne hebdomadaire :

Produit	Food Cost (HTVA), à justifier par recette / le prix d'achat, respectivement valeur moyenne sur une semaine
Menu Maternelle	1,30 €
Menu Primaire	1,80 €
Plat du Jour Secondaire – Formule B sans le ramequin Fruit'Bar ou Salad'Bar	2,50 € (Valeur moyenne des assiettes 1 à 3)

Plat du Jour Personnel – Formule Solo	3,00 € (Valeur moyenne des assiettes 1 à 3)
Sandwichs, wraps, bowl, salades (Secondaire / Cafétéria)	Food Cost au moins 40 % du prix de vente net
Gouter Garderie	Food Cost au moins 60 % du prix de vente net
Gouter Centre d'étude	Food Cost au moins 60 % du prix de vente net

Ces montants sont revus en même temps que chaque révision des prix.

Il est supposé que les prix d'achat du Prestataire se situent au niveau habituel du marché. C'est-à-dire qu'ils se situent au maximum au niveau de ce que le client paierait s'il achetait lui-même des volumes correspondants.

Les Clients contrôleront en permanence l'utilisation des marchandises. Pour ce faire, le Prestataire utilise des recettes détaillées et effectue un calcul hebdomadaire du Food Cost (voir Annexe 17).

Ce calcul hebdomadaire du Food Cost, accompagné des recettes et des factures prouvant les couts, seront fournis **chaque semaine** par le Prestataire, via un tableau de bord en ligne.

Les Clients peuvent ainsi contrôler les quantités achetées et les prix de vente.

Les formulaires du tableau de bord en ligne seront évolutifs au cours des 6 premiers du contrat, afin de faire correspondre au mieux les données récoltées avec les besoins de Clients.

5.15 **Surveillance**

EE2 et CPE assurent la surveillance des enfants qui fréquentent les salles de restauration.

6 Prestations pour « EE2 »

La mission de service des Ecole Européennes est d'accueillir les enfants de fonctionnaires et agents des Institutions Européennes pendant les temps de scolarité obligatoire. Les enfants provenant des 27 Etats membres de l'Union Européenne, âgés de 4 à 18 ans, y sont scolarisés dans le respect de leurs diversités linguistiques, culturelles et sociologiques.

6.1 Repas pour l'école maternelle

6.1.1 Usagers

Les élèves de la maternelle sont âgés de 4 à 6 ans. Tous les élèves et leurs professeurs prennent leur repas le lundi.

Voici les statistiques de fréquentation pour l'année 2018-2019, avant la crise du Covid-19 :

- 240 inscriptions repas chaud ;
- 2 inscriptions repas hypoallergique ;
- 30 inscriptions tartinistes.

A titre informatif, voici l'évolution du nombre d'élèves pour les 4 dernières années scolaires.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Mat	283	230	211	223

6.1.2 Service

Ce service a lieu uniquement les lundis. Les repas sont servis dans les classes.

Les repas destinés aux élèves de l'école maternelle sont produits dans la cuisine de production du bâtiment administratif.

Le déroulement suivant est prévu :

- La fin de la production des plats chauds ne peut pas avoir lieu avant 10h45.
- Les plateaux isolants doivent être fermés au plus tôt à 11h15 dans la cuisine de production afin de minimiser la formation d'eau de condensation et la perte de qualité qui en découle.
- La livraison à l'école maternelle est réalisée avec les récipients isothermes et les charriots de transport des repas prévus à cet effet (voir point 4.18). Les charriots sont déposés pour 11h45 devant chaque classe.
- Les professeurs se chargent du suivi du repas. Après avoir mangé, les professeurs remettent tous les accessoires dans l'armoire et nettoient eux-mêmes la table.
- Le Prestataire récupère les charriots de transport à partir de 14h00 le jour même.

Le Prestataire organise le travail de son personnel afin de respecter scrupuleusement ces consignes.

Les enseignants surveillant les enfants sont servis pour le même repas que les enfants, à condition que ceux-ci soient recensés nominativement préalablement. Ces repas des enseignants seront refacturés aux enseignants tous les jours en back office par le prestataire.

6.1.3 Les menus et plats du jour

L'offre comprend 1 menu du jour par semaine. Le Prestataire propose une alternative végétarienne et une alternative sans porc pour les parents qui le demandent.

Des lunch-packs sont à prévoir pour les jours d'excursion. Le contenu d'un lunch-pack doit être équivalent du point de vue nutritionnel à un repas normal.

6.1.4 **Composition des « Menus types »**

La composition des menus hebdomadaires se base sur les indications du point 5.5.4.

En ce qui concerne le choix des plats, une attention particulière doit être accordée le lundi au choix de composants de repas qui sont le moins sensibles possible à l'eau de condensation. A cet effet, le prestataire sollicite régulièrement le feed-back des usagers de la Maternelle.

Le menu est à 2 composantes. Il est composé comme suit :

- Salade ou crudité ;
- Plat protidique / végétarien / sans porc / hypoallergénique (suivant le recensement).

Ou

- Plat protidique / végétarien / sans porc / hypoallergénique (suivant le recensement) ;
- Dessert : fruits frais (Salade de fruits ou fruits pelés et coupés, 2 fois par 4 semaines) ou laitage (1x par 4 semaines), pâtisserie (1x toutes les 4 semaines).

Les viandes sont servies découpées en petits morceaux. Les spaghettis, les vermicelles ou autres ingrédients difficiles à manipuler par les jeunes enfants ne seront pas utilisés.

6.1.5 **Le service « tartinistes »**

Les « tartinistes » sont les élèves qui apportent leur repas à l'école (tartines, sandwichs, salades, etc.).

Le Prestataire prévoit pour chaque tartiniste un set de table, une serviette, de l'eau, des couverts et un verre.

6.1.6 **Inscription et facturation**

L'inscription des élèves et la facturation sont gérées totalement par le Prestataire. Les coordonnées des élèves sont transmises par EE2 au Prestataire, et c'est le Prestataire qui est chargé de contacter les parents afin d'organiser leur inscription, pour la maternelle, le primaire et le CPE. Il a aussi à sa charge les éventuels impayés et procédures de recouvrement le cas échéants (cas heureusement rarissimes).

L'inscription vaut pour un semestre et la reconduction est tacite à chaque semestre suivant.

Lors de l'inscription, les parents indiquent si leur enfant a des besoins spécifiques (repas hypoallergénique ou repas végétarien).

La facturation est également semestrielle.

Les repas des enseignants seront refacturés aux enseignants tous les jours en back office par le prestataire.

6.2 Repas pour l'école primaire

6.2.1 Usagers

Les élèves de l'école primaire sont âgés de 6 à 11 ans. Tous les élèves prennent leur repas le lundi et le mercredi. Quelques professeurs assurent la surveillance et prennent leur repas avec les élèves.

Voici les statistiques de fréquentation pour l'année 2018-2019, avant la crise du Covid-19 :

- 768 inscriptions repas chaud ;
- 10 inscriptions repas hypoallergique ;
- 275 inscriptions tartinistes.

A titre informatif, voici l'évolution du nombre d'élèves pour les 4 dernières années scolaires.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Prim	1048	1024	944	947

6.2.2 Service

Les repas destinés aux élèves de l'école primaire sont produits dans la cuisine de production du bâtiment administratif. Les repas sont servis dans la salle de restaurant primaire.

Les plats chauds sont prêts au plus tôt 30 minutes avant le début du service. En cas de service multiples, la production est systématiquement renouvelée pour chaque service.

Le Prestataire assure le service via plusieurs zones de distribution self-service. La soupe / dessert, les couverts et l'eau sont déjà à table.

Lors des journées longues, les lundis et les mercredis, le service est organisé en 3 services entre 11h30 et 14h00. La supervision des élèves est effectuée par les professeurs d'EE2.

Les enseignants surveillant les enfants peuvent être servis pour le même repas que les enfants, à condition que ceux-ci soient recensés nominativement préalablement. Dans ce cas, les repas des enseignants seront refacturés aux enseignants tous les jours en back office par le prestataire.

Lors des journées courtes, les mardis, jeudis et vendredis, le service est organisé en un seul service entre 13h15 et 14h00. La supervision des élèves est effectuée par les éducateurs du CPE.

En période de pandémie, comme ce fut le cas pour la COVID-19, les repas du primaire peuvent être servis **en classe** avec un plat unique dans ce cas de figure, selon les mêmes principes que ceux utilisés pour la maternelle. L'école dispose de 47 containers isothermes sur roulettes pour le déplacement de ces repas. Cette décision pourra être prise par le CUC en réunion élargie.

6.2.3 Les menus et plats du jour

L'offre journalière comprend au minimum 2 plats protidiques, l'un d'entre eux est végétarien. Les enfants peuvent choisir entre l'un ou l'autre plat. Les enfants qui sont inscrits comme végétarien ou allergique n'ont pas le choix du plat.

Le choix de la garniture qui accompagne le plat devra comprendre au moins 2 choix de légume et 1 choix de féculent.

Des Lunch-Pack sont à prévoir pour les jours d'excursion.

6.2.4 Composition des « Menus types »

La composition des menus hebdomadaires se base sur les indications du point 5.5.5.

Nous recommandons de ne pas faire de plats trop sophistiqués pour les petits enfants. Ils préfèrent

souvent une cuisine plus simple.

Les sauces sont toujours servies à côté des autres aliments. Le pain n'est pas servi à table, mais plutôt mis à disposition dans une corbeille au self. La seule boisson autorisée est l'eau.

Le menu est à 2 composantes. Il est composé comme suit :

- Soupe (ou crudité suivant la saison) ;
- Plat protidique / végétarien / hypoallergénique (suivant le recensement) ;

Ou

- Plat protidique / végétarien / hypoallergénique (suivant le recensement) ;
- Dessert : fruits de saison ou laitage ou pâtisserie (seulement 1 fois toutes les 4 semaines).

6.2.5 Le service « tartinistes »

Le Prestataire met dans la cantine primaire, des espaces à la disposition des « tartinistes » bien indiqués et visibles. Ce sont les élèves qui apportent leur repas à l'école (tartines, sandwiches, salades, etc.) Les espaces seront déterminés en accord avec EE2. Ceux-ci comprenant tables et chaises, sont tenus en parfait état de propreté. De l'eau, des gobelets, des couverts et une serviette sont mis à la disposition de ces élèves.

6.2.6 Effectif du personnel dans la salle à manger

Le Prestataire veille à ce qu'une personne soit présente par comptoir pendant la distribution des repas afin de servir les élèves. Les assiettes préparées par avance ne devront pas avoir le temps de refroidir ou alors elles devront se trouver sous un dispositif chauffant.

6.2.7 Inscription et facturation

L'inscription des élèves et la facturation est géré totalement par le Prestataire. Les coordonnées des élèves sont transmises par EE2 au Prestataire, et c'est le Prestataire qui est chargé de contacter les parents afin d'organiser leur inscription, pour la maternelle, le primaire et le CPE. Il a aussi à sa charge les éventuels impayés et procédures de recouvrement le cas échéants (cas heureusement rarissimes pour l'instant).

L'inscription vaut pour un semestre et la reconduction est tacite à chaque semestre suivant.

Lors de l'inscription, les parents indiquent si leur enfant a des besoins spécifiques (repas hypoallergénique ou repas végétarien ou repas sans porc).

La facturation est également semestrielle et ne doit pas couvrir les vacances scolaires pendant lesquelles les enfants ne prennent pas leur repas à l'Ecole.

6.3 Repas pour l'école secondaire

6.3.1 Usagers

Les élèves du secondaire sont âgés de 12 à 18 ans. Les élèves des 4 premières années du cycle secondaire n'ont pas l'autorisation de sortir de l'établissement pendant les journées longues. Ils prennent donc leur repas sur place. Les élèves des 3 dernières années du cycle secondaire peuvent obtenir l'autorisation parentale de quitter l'établissement pour la pause déjeuner.

Statistique de fréquentation pour l'année 2018-2019, avant la crise du Covid-19, au restaurant : 373 couverts moyens journaliers.

A titre informatif, voici l'évolution du nombre d'élèves pour les 4 dernières années scolaires.

	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Sec	1319	1391	1462	1518

6.3.2 Service

Les repas destinés aux élèves de l'école secondaire sont produits quotidiennement dans la cuisine de production du bâtiment administratif.

Les plats chauds sont prêts au plus tôt 30 minutes avant le début du service. En cas de services multiples, la production est systématiquement renouvelée pour chaque service.

Les offres de plats chauds sont réparties sur les trois comptoirs de manière à ce que ceux-ci soient occupés de manière uniforme et que la vitesse d'écoulement soit ainsi optimale.

Les écrans placés au-dessus des comptoirs affichent des photos des plats.

Le service aux usagers est effectué exclusivement à l'espace de distribution type self-service. Les élèves « tartinistes » du secondaire ne sont pas facturés.

Le Prestataire assure un service continu entre 11h25 et 14h00 à la salle de restauration secondaire. Il y a trois services à organiser, en fonction des heures des repas des différents élèves : 11h30, 12h20 et 13h05. L'école fournira, à titre indicatif, à chaque début d'année scolaire, les effectifs théoriques du nombre potentiel d'élèves du secondaire par service.

Le Prestataire doit garantir que les différents repas seront servis en suffisance à chacun des trois services. Les élèves doivent avoir le choix parmi les 3 plats et les autres composantes pour chacun des 3 services, et ce jusqu'à la fin du dernier service.

Le restaurant ouvre selon le calendrier des périodes scolaires du cycle secondaire.

6.3.3 Les menus et plats du jour

L'offre journalière comprend au minimum :

- 1 potage ;
- 3 plats au choix, dont un végétarien et un plat protidique viande ou poisson ;
- 3 féculents et 3 légumes chauds de garniture ;
- 3 variétés de laitages ou fromage ;
- 1 Salad'Bar offrant au minimum 8 choix de salades composées ;
- 1 Fruit'Bar offrant au minimum 6 choix de fruits préparés.
- 1 pâtisserie 1 fois par semaine ;
- 1 salade préparée comme plat principal à emporter en emballage réutilisable
- 1 plat de bowl à emporter en emballage réutilisable

Pour le Salad'Bar, le Prestataire proposera une grande assiette et un ramequin.

Le pain, les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, vinaigrettes, ketchup, mayonnaise, moutarde, citrons, ...), le parmesan ou gruyère, et l'eau potable sont mis à disposition gratuitement au self-service.

Les autres règles de base suivantes s'appliquent à l'offre alimentaire :

- Les plats au choix se composent d'un composant principal, d'un accompagnement de satiété et d'un accompagnement de légumes, exceptions :
- 3 x par semaine : un plat de pâtes en sauce, et jamais deux jours de suite ;
- 3 x par semaine : un plat de la cuisine du monde (asiatique, mexicain etc...) ;
- 1 x par semaine : un plat typique d'une des sections linguistiques de l'école ;
- 1 x par mois, en alternance avec les jours de la semaine, l'un des plats au choix sera une offre de sushis. Ce jour-là, un plat de pâtes sera également proposé en parallèle.
- Chaque jour, un ou deux des plats chauds sont végétariens, au total 7 des 15 offres chaudes par semaine sont végétariennes, dont 3 véganes.
- Chaque jour, soit la salade préparée (plat principal), soit le bowl sont véganes.
- Un supplément gratuit est possible pour les élèves pour la garniture de satiété et la garniture de légumes.

6.3.4 **Composition des « Menus types »**

La composition des menus hebdomadaires se base sur les indications du point 5.5.6.

Les élèves du cycle secondaire peuvent soit opter :

- Pour une formule A : SALAD'BAR – Grande assiette
- Pour une formule B :
 - Plat au choix ;
 - Fruit'Bar ou Salad'Bar (Ramequin)
- Pour une formule C :
 - Plat au choix ;
 - Fruit'Bar ou Salad'Bar (Ramequin)
 - Choix de 1 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit'Bar ou Salad'Bar (Ramequin)
 - Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie
- Pour une formule D :
 - Plat au choix ;
 - Fruit'Bar ou Salad'Bar (Ramequin)
 - Choix de 2 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit'Bar ou Salad'Bar (Ramequin)
 - Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie

- Pour une formule E :
 - Plat au choix ;
 - Fruit’Bar ou Salad’Bar (Ramequin)
 - Choix de 3 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit’Bar ou Salad’Bar (Ramequin)
 - Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie

Le Prestataire fera appel à ses compétences en marketing pour trouver des noms attractifs et clairs pour les différentes formules proposées et les proposera au CUC. L'idée étant d'encourager les élèves à faire un repas équilibré en favorisant la consommation de fruits et légumes frais avec le Salad’Bar et le Fruit’Bar.

6.3.5 **Effectif en personnel**

En raison de la simultanéité de l'afflux d'élèves à certaines heures, il est impossible d'éviter la formation d'une certaine file d'attente à la distribution. Le Prestataire s'assure toutefois qu'il prend toutes les mesures nécessaires pour garantir un traitement aussi rapide que possible aux comptoirs et à la caisse. Cela suppose une dotation en personnel appropriée. Aux heures de pointe, le temps d'attente ne devrait pas dépasser 5 minutes et il faut prévoir au minimum :

- 2 personnes par distribution (sur 3 distributions) ;
- 3 caisses occupées ;
- 3 personnes au service après-vente.

6.3.6 **Inscription et facturation**

Les élèves scolarisés à l'école secondaire effectuent leurs paiements via le système de paiement par badge.

6.4 **Repas pour le personnel**

6.4.1 **Usagers**

Les usagers du restaurant « personnel » sont les professeurs, le personnel administratif et les sous-traitants travaillant sur le site de l'école soit approximativement 370 usagers potentiels.

Statistiques de fréquentation pour l'année 2018-2019, avant la crise du Covid-19 : 74 couverts moyens journaliers annuels.

6.4.2 **Service**

Le service aux usagers est effectué exclusivement à l'espace de distribution type self-service.

La salle de restaurant est ouverte aux usagers du lundi au vendredi de 11h30 à 14h00. Le restaurant ouvre une semaine avant la date officielle de la rentrée scolaire et ferme une semaine après la date officielle de la fin de l'année scolaire. Le Prestataire assure un service continu pour les membres du personnel.

En dehors des périodes scolaires, le Prestataire assure un service minimum pour le personnel de permanence sur base des effectifs connus au minimum 8 jours à l'avance.

6.4.3 **Effectif en personnel**

En période scolaire, deux membres du personnel du Prestataire, dont au minimum un cuisinier

professionnel, assurent le service.

6.4.4 **Les menus et plats du jour**

L'offre journalière comprend au minimum :

- 1 potage ;
- 3 plats au choix, dont un végétarien et un plat protidique viande ou poisson ;
- 3 féculents et 3 légumes chauds de garniture, dont au moins un légume cuisiné à la vapeur ;
- 3 variétés de laitages ou fromage ;
- 1 Salad'Bar offrant au minimum 8 choix de salades composées ;
- 1 Fruit'Bar offrant au minimum 6 choix de fruits préparés.
- 3 desserts aux choix dont minimum 2 pâtisserie ;
- 1 salade préparée comme plat principal à emporter en emballage réutilisable
- 1 plat de bowl à emporter en emballage réutilisable

Pour le Salad'Bar, le Prestataire proposera une grande assiette et un ramequin.

Le pain, les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, vinaigrettes, ketchup, mayonnaise, moutarde, citrons, ...), le parmesan ou gruyère, et l'eau potable sont mis à disposition gratuitement au self-service.

Les autres règles de base suivantes s'appliquent à l'offre alimentaire :

- Les plats au choix se composent d'un composant principal, d'un accompagnement de satiété et d'un accompagnement de légumes, exceptions :
- 3 x par semaine : un plat de pâtes en sauce, et jamais deux jours de suite ;
- 3 x par semaine : un plat de la cuisine du monde (asiatique, mexicain etc...) ;
- 1 x par semaine : un plat typique d'une des sections linguistiques de l'école ;
- 1 x par mois, en alternance avec les jours de la semaine, l'un des plats au choix sera une offre de sushis. Ce jour-là, un plat de pâtes sera également proposé en parallèle.
- Chaque jour, un ou deux des plats chauds sont végétariens, au total 7 des 15 offres chaudes par semaine sont végétariennes, dont 3 véganes.
- Chaque jour, soit la salade préparée (plat principal), soit le bowl sont véganes.
- Un supplément gratuit est possible pour les élèves pour la garniture de satiété et la garniture de légumes.

6.4.5 **Composition des « Menus types »**

La composition des menus hebdomadaires se base sur les indications du point 5.5.6.

Les usagers peuvent soit opter :

- Pour une formule SALAD'BAR – Grande assiette
- Pour une formule SOLO :
 - Plat au choix ;
- Pour une formule DUO :
 - Plat au choix ;
 - Choix de 1 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit'Bar – Ramequin
 - Salad'Bar – Ramequin.

- Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie
- Pour une formule TRIO :
- Plat au choix ;
 - Choix de 2 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit’Bar – Ramequin
 - Salad’Bar – Ramequin.
 - Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie
- Pour une formule QUATTRO :
- Plat au choix ;
 - Choix de 3 composantes supplémentaires parmi :
 - Fruit’Bar – Ramequin
 - Salad’Bar – Ramequin.
 - Potage
 - Produit laitier
 - Pâtisserie

6.4.6 **Inscription et facturation**

Les membres du personnel effectuent leurs paiements via le système de paiement par badge. Il est aussi prévu qu’ils puissent recharger par carte bancaire ou tout autre système sans contact leur compte en caisse. Leur carte devra aussi pouvoir être activée en caisse sans que cela ne crée de files.

6.5 Service de cafétéria

6.5.1 Usagers

La cafétéria est fréquentée principalement par les élèves du secondaire. Le personnel de l'école y accède également.

Voici les statistiques de fréquentation pour l'année 2018-2019, avant la crise du Covid-19 :

- Cafétéria : 1235 passages moyen journaliers
- Vending Cafétéria : 354 passages moyen journaliers

6.5.2 Le service

Le service aux usagers est effectué exclusivement aux comptoirs de la cafétéria.

La cafétéria est ouverte du lundi au vendredi de 08h00 à 16h30. Elle est ouverte du premier jour de cours jusqu'au dernier jour de cours des élèves du secondaire, approximativement 7 jours avant la fin de l'année scolaire.

Le Prestataire est autorisé à installer des distributeurs automatiques de boissons et de snacks dont l'assortiment doit être validé préalablement par le CUC.

Le Prestataire veille à tenir les tables de la cafétéria en bon état de propreté. Un débarrassage est réalisé après la récréation (10h40), en fin de période 5 (13h00) et en fin de période 6 (14h00).

Des tables de cafétéria sont placées dans le hall de l'administration et, durant les beaux jours, dans la cour jouxtant la cafétéria. Le Prestataire maintient ces tables et le sol en parfait état de propreté et élimine les déchets laissés par les élèves dans ces zones (visite de contrôle au minimum 3 fois par jour).

6.5.3 Effectif en personnel

La cafétéria est tenue par au moins deux employés du Prestataire. Aux heures de pointe, jusqu'à 6 personnes doivent être employées. Pour ce faire, EE2 va agrandir le comptoir de la cafétéria et installer une troisième caisse. EE2 ne met pas de personnel de surveillance à disposition dans la cafétéria.

6.5.4 L'offre de la cafétéria

Le Prestataire soumet une proposition de produits qu'il désire mettre en vente. Il précise pour chaque produit les informations principales (taux de sucre, présence d'édulcorant, taux de graisse, poids, produit frais, produit bio, produit Fairtrade, prix de vente, marge bénéficiaire, ...). Il veille à promouvoir les produits sains et équilibrés (nutri-score systématique).

Les produits proposés par le Prestataire à la cafétéria sont soumis à la validation préalable écrite de la direction de l'école, qui rapportera cela au CUC. Tout changement de produit à la cafétéria ou dans les distributeurs automatiques doit impérativement être validé préalablement par écrit par le Comité des Usagers de la Cantine.

6.5.4.1 Petits déjeuners

Les petits déjeuners proposés seront variés. Il y a des viennoiseries du jour, mais également d'autres choix tels que des bretzels, les combinés petits pains / beurre / confiture ou miel, ...

6.5.4.2 Sandwichs / Wraps

Les sandwichs vendus à la cafétéria sont proposés en différents types de pain, dont un pain baguette de qualité.

L'offre minimale suivante s'applique :

- Sandwich Jambon
- Sandwich fromage
- Sandwich Salami
- 2 x Sandwich végétan
- Sandwich poulet
- Sandwich thon
- Sandwich jambon cru
- Sandwich tomate-mozzarella
- Wrap saumon
- Wrap jambon
- Wrap végétarien
- Wrap végétan

Parmi les offres présentées

- Au moins 4 offres avec du pain complet
- Au moins 4 offres entièrement bio

6.5.4.3 Salades / Crudités

L'offre minimale de salades est la suivante :

- 1 x Assiette de crudités végétalienne
- 2 x salade mêlée végétarienne
- 2 x salade mêlée avec garniture de viande
- 1 x salade mêlée avec garniture de poisson

Au moins 3 offres sont entièrement bio.

6.5.4.4 Boissons

Le Prestataire propose un large choix de boissons peu ou pas sucrées, un choix restreint de boissons légèrement sucrées, et une ou deux boissons avec un taux de sucre plus élevé.

Les boissons sont vendues en bouteille d'une contenance maximale de 33 cl (à l'exception des eaux).

Les boissons caféinées sont autorisées pour les adultes et les élèves des années S6-S7.

6.5.5 Préparation

Tous les articles mentionnés aux points 6.5.4.2 et 6.5.4.3 sont fraîchement préparés chaque jour dans la cuisine de production. En ce qui concerne le degré de préparation, la part de produits régionaux et la part de produits biologiques, les règles énoncées au point 5.5.1 s'appliquent.

6.5.6 Facturation

Les usagers effectuent leurs paiements via le système de paiement par badge.

6.6 Service de livraison de sandwich

Le Prestataire organisera un service de commande et de livraison de sandwich pour les membres du personnel.

Le personnel pourra passer commande sur un programme prévu à cet effet par le prestataire. Le paiement se fera par prélèvement sur le compte de la personne qui passe commande.

L'utilisateur enverra sa commande avant 11h00, en spécifiant le bâtiment où le sandwich doit être livré.

Il y aura 4 points de livraison :

- Bâtiment Administratif: la kitchenette du personnel
- Bâtiment Maternel : la salle des professeurs
- Bâtiment Primaire : la salle des professeurs
- Bâtiment Secondaire : la salle des professeurs

Les sandwichs devront être livrés pour 12h00 au plus tard. Chaque sandwich livré sera marqué du nom du destinataire.

6.7 Service en salles des professeurs

Le Prestataire organise un service de vente de viennoiseries, fruits et autres produits de cafétéria, durant la pause du matin dans les 3 salles des professeurs.

Ce service comprendra un choix de viennoiseries, du café, du thé, quelques fruits et du jus d'orange pressé.

Le paiement se fera par badge.

6.8 Service de distributeurs automatiques

6.8.1 Service

Le Prestataire assure la gestion et l'exploitation de distributeurs de boissons et de snacks situés dans divers locaux d'EE2. Suivant leur localisation, les distributeurs contiennent des produits différents. Le Prestataire remet au Comité des Usagers de la Cantine une proposition de contenu pour chaque distributeur situé dans un espace accessible aux élèves, en respectant les indications fournies dans ce dossier. Pour les distributeurs situés dans des espaces accessibles uniquement aux membres du personnel de l'école, le Prestataire remet sa proposition de contenu à la direction de l'école qui la valide. Il s'agit d'un service complet : réapprovisionnement, nettoyage, dépannage, collecte de monnaies et maintenance.

Le Prestataire gère le bon état de marche des distributeurs. Il veille au réassortiment régulier de ceux-ci et à la péremption des produits.

Le Prestataire assume le risque économique et financier de l'exploitation des distributeurs sans pouvoir exercer un quelconque recours contre EE2 dans le cas où cette exploitation serait déficitaire.

EE2 peut à tout moment, et moyennant un préavis de 2 mois, demander la suppression d'un distributeur, sans qu'une quelconque indemnité ne lui soit réclamée.

Le Prestataire doit disposer d'un help desk accessible gratuitement et ouvert au minimum entre 8H et 17 H du lundi au vendredi. Si un distributeur tombe en panne, le Prestataire doit pouvoir réparer celui-ci dans les 2 jours ouvrables.

A la demande d'EE2, le Prestataire doit pouvoir déplacer des distributeurs soit dans le même bâtiment, soit d'un bâtiment de l'Ecole à un autre et cela dans un délai maximum de 5 jours ouvrables. Si un distributeur doit être ajouté dans un des bâtiments de l'Ecole ou doit être changé, le Prestataire doit le faire endéans les 2 semaines.

Par nettoyage, on entend un nettoyage :

- Régulier c.à.d. à chaque réapprovisionnement de façon à garantir une parfaite hygiène ;
- Approfondi c.à.d. au minimum 3 fois par an un nettoyage de tous les côtés de la machine y compris le dessus du bâti ainsi que le nettoyage de la surface de l'emplacement du distributeur qui suppose le déplacement de celui-ci.

Sont incluses dans la prestation :

- L'installation de distributeurs de boissons froides et chaudes et de snacks ;
- L'entretien et le réassortiment de ceux-ci ;
- L'achat et la fourniture des denrées alimentaires ;
- L'amortissement du matériel et les frais de réparations et d'entretien du matériel ;
- Les frais d'exploitation et de réassortiment ;
- Une sensibilisation à l'alimentation durable et la mise en place de processus de collecte d'informations auprès de la clientèle pour améliorer le service ;
- Les frais de reporting.
- Des poubelles de recyclage à proximité de chaque machine

6.8.2 **Parc machine**

- Bâtiment Administratif
 - Kitchenette du personnel : 1 x boissons chaudes, boissons froides, snack
 - Cafétéria : sur proposition du Prestataire
 - Cantine du personnel : sur proposition du Prestataire
- Bâtiment Maternelle
 - Salle des professeurs : 1 x boissons chaudes, boissons froides, snack
- Bâtiment Primaire
 - Salle des professeurs : 1 x boissons chaudes, boissons froides, snack
- Bâtiment Secondaire
 - Salle des professeurs : 1 x boissons chaudes, boissons froides, snack
 - Salle des élèves S6-S7 : 1 x boissons chaudes, boissons froides
 - Couloirs : 6 x eau plate, eau pétillante
- Bâtiment Sport
 - Couloirs : 2 x eau plate, eau pétillante

6.8.3 **Mode de paiements par les utilisateurs**

Tous les distributeurs pour le personnel et les professeurs acceptent les paiements par badge et par pièce. Ils sont munis de monnayeurs acceptant les pièces de 0.05 €, 0.10 €, 0.20 €, 0.50 €, 1.00 € et 2.00 €. Ils doivent rendre la monnaie.

Si un distributeur vient à manquer de monnaie, il se met hors service. Si le produit demandé par l'utilisateur est indisponible, l'appareil rend la monnaie.

Pour les élèves, les distributeurs n'acceptent que le paiement par badge afin que les parents d'élèves puissent savoir ce que leurs enfants achètent.

6.8.4 **Approche environnementale**

EE2 privilégie les appareils qui présentent les caractéristiques techniques avec le moins d'impact possible sur l'environnement, notamment par :

- La faible consommation énergétique liée à la qualité de l'isolation, à la présence et à la flexibilité d'un logiciel de veille et à la qualité de l'éclairage ;
- Le type et la quantité de gaz réfrigérant utilisé et de préférence, ne portant pas atteinte à la couche d'ozone et n'entrant pas dans la catégorie des gaz à effet de serre. La nature du gaz devant être impérativement indiquée sur une plaquette fixée à l'appareil ;
- Les matériaux entrant dans la composition des appareils sont de préférence recyclés et recyclables ;
- Les distributeurs de boissons chaudes ne fournissent des gobelets jetables que contre un supplément de 0,20 €. Le Prestataire utilise des gobelets recyclables.

6.8.5 **Eclairage**

Le distributeur n'utilise de l'éclairage que pour la vente des produits. L'éclairage dans le distributeur est du type LED ou TL.

6.8.6 **Reprise des déchets**

Le Prestataire reprend tous les déchets produits par son activité (y compris les différents emballages) lors de l'opération de réassortiment. Le Prestataire est soucieux de l'environnement et travaille avec un collecteur en possession d'un certificat de management environnemental.

Le Prestataire place des poubelles de tri sélectif permettant de récolter les déchets à proximité de chaque distributeur.

6.8.7 **Publicité**

Aucune publicité pour des marques ne peut être affichée sur les distributeurs. Toute image affichée est choisie dans la perspective de stimuler une alimentation saine et durable, ou pour effectuer la promotion du recyclage des déchets.

Chaque distributeur se voit greffer d'une mention bien lisible, attractive visant à annoncer la présence de produits sains, bio, équitables dans le distributeur.

6.8.8 **Distributeur de boissons chaudes**

Le Prestataire met à disposition des distributeurs de boissons chaudes avec détecteur de récipient et avoir un stock de gobelets suffisant.

Les gobelets sont en papier/carton. Il doit être possible de présenter une tasse ou un mug réutilisable dans l'appareil.

Les parties chauffantes seront isolées, et ce, afin d'éviter les pertes de chaleur.

Les machines de nouvelle génération, plus économes en énergie, seront favorisées. De plus, l'appareil sera équipé de lampe basse énergie.

L'appareil possèdera une fonction « veille » pour réduire la consommation en dehors des moments d'utilisation. La consommation énergétique « veille » sera précisée dans l'offre.

L'assortiment :

- L'assortiment minimum est café, thé et chocolat issus du commerce équitable et certifiés « Fairtrade » et issus de l'agriculture biologique et labélisés comme tel.
- Une préférence est portée pour du café le plus frais et le Prestataire propose la meilleure solution pour chaque machine (café grains, moulu, lyophilisé, liquide, etc.).
- Il existera un thé vert dans l'assortiment, le cas échéant aromatisé naturellement par de la bergamote, de la menthe, etc.

- Les sucres seront idéalement issus de l'agriculture biologique.
- Il comprend aussi une soupe soluble dont le gout doit être alterné régulièrement. Cette soupe ne présentera pas d'exhausteur de gout type E620 à E623, ni de colorant de synthèse.
- Le consommateur pourra indiquer s'il désire plus de sucre, de lait ou à l'inverse s'il ne désire ni sucre, ni lait. Aucun supplément ne pourra être demandé à l'utilisateur pour obtenir du sucre.

6.8.9 **Distributeurs de boissons froides et snacks**

Le Prestataire doit pouvoir mettre à disposition des distributeurs de boissons froides (sans distribution de gobelets).

Les machines de nouvelle génération, plus économes en énergie, seront favorisées. De plus, l'appareil sera équipé de lampe basse énergie.

Sur chaque distributeur de boissons froides, le Prestataire présente une analyse nutritionnelle multifactorielle de format à minima A3 sous la forme d'un tableau des produits lisibles et accessible au public.

Les colonnes présentées seront à minima :

- Kcal ;
- Nature des sucres (naturels type miel ou raffinés) ;
- % d'ingrédients naturels et non triturés ;
- Présence d'arômes artificiels, etc...

Ce tableau est lisible et les aliments sont présentés de haut en bas dans l'ordre des encas les plus sains.

6.8.10 **Contrôles**

Le Prestataire établit et envoie toutes les 6 semaines au Comité des Usagers de la Cantine un rapport contenant au minimum les informations suivantes :

- Le nombre de ventes par distributeur ;
- Le nombre de ventes par produit ;
- Le récapitulatif des pannes ;
- Le nombre de déplacement de distributeurs ;
- Le nombre de gobelets utilisés ;
- Le nombre de tournées de réassortiment effectué.

6.9 Prestations occasionnelles

Le Prestataire sera chargé de réaliser des prestations occasionnelles durant les événements de la vie de l'école. Nous listons ici un certain nombre de prestations pour lesquelles le soumissionnaire remettra un prix.

1. Pause-café pour grande réunion (prix par personne) :
 - Fourniture de boissons chaudes (café et thé) ;
 - Fourniture de boissons froides (eau, jus d'orange) ;
 - Fourniture de viennoiseries ;
 - Fourniture de fruits.
2. Mini-viennoiserie pour réunion : assortiment de 3 mini-viennoiseries par personne.
3. Crémant Luxembourgeois Pol Fabaire (prix par bouteille).
4. Eau plate / pétillante 1.5 litres.
5. Jus de fruits 1 litre.
6. Thermos de café 2 litres.
7. Heure de régie – Personnel de service.
8. Heure de régie – Personnel d'encadrement.
9. Heure de régie – Personnel de nettoyage.

6.10 Autres prestations

Dans le cadre de ce contrat, EE2 pourrait être amené à commander des prestations non-listées dans ce cahier des charges, mais en rapport direct avec la restauration. Ces prestations pourraient être des denrées alimentaires, l'organisation de repas, la confection de paniers gourmands, l'aménagement des salles de restauration, ...

Dans tous les cas, EE2 demandera une offre au préalable au Prestataire.

Des bons de commandes spécifiques seront établis pour ces prestations ponctuelles.

7 Prestations pour « OIL / CPE »

7.1 Description du contexte général

La gestion de la Garderie (ci-après dénommé "GA") et du Centre d'études et de loisirs (ci-après dénommé "CEL") du Centre polyvalent de l'enfance interinstitutionnel Bertrange/Mamer (ci-après dénommé "CPE") est assurée par l'unité OIL.07 de l'Office Infrastructures et Logistique Luxembourg (ci-après dénommé "OIL") de la Commission européenne à Luxembourg. La personne de référence est le Chef d'Unité d'OIL.07, Madame Lenka NÝDRLOVÁ.

Adresse postale : Commission européenne
Office Infrastructures et Logistiques Luxembourg (OIL)
Unité OIL.07 – Centre polyvalent de l'enfance interinstitutionnel
Bertrange/Mamer (CPE)
L-2920 Luxembourg

Téléphone : +352 4301 37413

E-mail : OIL-CPE-MA@ec.europa.eu

Internet : <http://ec.europa.eu/oil/infrastructures-fr.html>

La mission de service du CPE est d'accueillir les enfants de fonctionnaires et agents des Institutions européennes en dehors des temps de scolarité obligatoire. Les enfants provenant des 27 Etats membres de l'Union européenne, âgés de 3-14 ans, y sont gardés dans le respect de leurs diversités linguistiques, culturelles et sociologiques.

7.2 Usagers et contexte spécifique

Le CPE se compose des structures suivantes :

– **D'une Garderie – (enfants de 3 à 6 ans)**

La Garderie accueille les enfants non scolarisés âgés de 3 à 4 ans et les enfants scolarisés à l'école maternelle âgés de 4 à 6 ans. Les enfants non scolarisés sont inscrits toute la journée alors que les enfants scolarisés y sont inscrits l'après-midi après l'école.

– **D'un centre d'études et de loisirs – (enfants de 6 à 14 ans)**

Le CEL accueille les enfants scolarisés à l'école primaire (âgés entre 6 et 11 ans) et à l'école secondaire (âgés entre 12 et 14 ans). Ils y sont inscrits l'après-midi après l'école.

Nombre des enfants inscrits pour le site CPE Bertrange/Mamer pour la rentrée en septembre de l'année scolaire 2021/2022 :

Garderie (GA)	Centre d'études (CEL)	Personnel éducatif OIL
17 enfants non-scolarisés (2 groupes)	488 enfants scolarisés au cycle primaire (31 groupes)	68 éducateurs
139 enfants scolarisés au cycle maternel (11 groupes)	86 enfants scolarisés au cycle secondaire (3 groupes)	

Le nombre d'enfants inscrits évolue continuellement au cours de l'année (annulations des inscriptions et nouveaux arrivants chaque mois). En règle générale, tout au long de l'année, le nombre d'enfants diminue au CEL et augmente à la Garderie (une rentrée en septembre, une autre en janvier).

Le nombre de repas à planifier est à réadapter tous les mois en fonction des nouveaux arrivants et d'éventuelles annulations d'inscriptions.

Les statistiques de fréquentation de l'année 2020/2021 (voir point 7.9 - Statistiques), permettent d'évaluer le nombre de repas à fournir au cours de l'année.

La plupart des enfants du CPE sont inscrits pour toute l'année scolaire. Le mode de fréquentation est soit la semaine entière ou une fois par semaine. Il existe cependant une possibilité d'inscription en "dépannage" destinée à des enfants inscrits au préalable pour une période de courte durée (pour les vacances scolaires par exemple).

Vacances scolaires

Le CPE est ouvert pendant toutes les vacances scolaires de l'école européenne. Les enfants sont présents une demi-journée ou toute la journée, en fonction de l'inscription préalable.

Les périodes des vacances scolaires (Toussaint, Noël, Carnaval, Pâques, Pentecôte et vacances d'été, y inclus la journée pédagogique de l'école européenne) sont définies chaque année en fonction du calendrier de l'Ecole Européenne II et sont communiqués au Prestataire en temps utile.

Pendant les vacances d'été (juillet, août), il est possible que les enfants des deux sites (Kirchberg et Bertrange/Mamer) soient regroupés sur celui du CPE Bertrange/Mamer. Chaque année, le Prestataire est informé à temps utile de cette décision.

7.3 Contact avec le prestataire

Les responsables du CPE organisent périodiquement des rencontres avec le prestataire afin de garantir un bon déroulement des prestations. Lors de ces réunions bilatérales sont traitées les questions relatives aux prestations effectuées pour le CPE.

Le prestataire fournit lors de ces réunions ou sur demande :

- Une synthèse de fréquentation et des différentes prestations effectuées de la période écoulée depuis la dernière réunion ;
- Les résultats des analyses bactériologiques ;
- Les propositions de menus thématiques ;
- Les éventuelles modifications de sous-traitance ;
- Le bilan technique sur l'état des installations et matériels mis à sa disposition avec les interventions éventuelles des sociétés de maintenance.

Il communique tout besoin nécessaire à l'exploitation du service pour le futur.

7.4 Programme hebdomadaire et horaires – période scolaire

Les tableaux ci-dessous détaillent le type de repas, l'horaire, le nombre et type de clients ainsi que le lieu du repas. Tous les chiffres sont donnés à titre indicatif et basés sur le nombre d'enfants inscrits en septembre 2021.

Au point 7.9 se trouvent les détails sur les statistiques d'inscription et de fréquentation pour l'année scolaire et les vacances d'été sur la base de l'année scolaire 2020-2021.

L'administration du CPE se réserve le droit de modifier les horaires de tous les repas. Le Prestataire est informé de ces modifications au plus tard une semaine en avance par écrit.

7.4.1 Garderie

Type de repas	Jours/horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Collation du matin	Lundi au vendredi de 9h15 à 9h45	± 17 enfants*	Réfectoire du CPE (Garderie)
Repas de midi	1 ^{ier} service : Lundi – vendredi 11h45 – 12h30	± 17 enfants* 4 adultes	
	2 ^{ième} service : Mardi – vendredi 13h00 – 13h45	± 140 enfants ± 20 adultes	
Gouter de l'après- midi	Lundi – vendredi 1 ^{ier} service : 15h30 – 16h00	± 170 enfants	
	2 ^{ième} service : 16h00 – 16h30		
Gouter à emporter*	Certains jours de la semaine. Prêt pour 13h30 au plus tard	± 30 enfants	À emporter en activité

*Les jours des activités, le nombre de gouters sur place est à adapter, l'information est communiquée au Prestataire avec la commande mensuelle (voir point 7.11 pour les détails des modalités de commande).

7.4.2 Centre d'Etudes

Type de repas	Jours/horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Repas de midi	Mardi, jeudi, vendredi 13h15 – 14h00	± 490 enfants scolarisés au cycle primaire (31 groupes) ± 40 adultes	Restaurant primaire de l'EE II*
	Mardi, jeudi, vendredi 12h15 – 14h00 selon l'horaire individuel de chaque enfant	Enfants scolarisés au cycle secondaire** ± 3 adultes	Cantine secondaire de l'EE II (self-service)
Gouter de l'après-midi	Lundi – vendredi : 16h00-16h30	± 580 enfants (31 groupes) ***	Salles de groupe au CPE
Gouter à emporter	Certains jours de la semaine, mais essentiellement le vendredi prêt pour 13h30 au plus tard	± 70 enfants	À emporter en activité

* En cas de besoin ou d'indisponibilité de la cantine de l'Ecole européenne, les repas pourraient être

amenés à être servis dans les salles de groupe au CPE

** Les enfants scolarisés au cycle secondaire prennent leur repas à la cantine secondaire et ils se rendent ensuite au CPE. L'inscription au repas au cycle secondaire n'est pas obligatoire.

*** Les jours des activités, le nombre de gouters sur place est à adapter, l'information est communiquée au PRESTATAIRE avec la commande mensuelle (voir point 7.11 pour les détails des modalités de commande).

7.5 Programme hebdomadaire et horaires – vacances scolaires

Le nombre de tout type de repas à prévoir peut uniquement être défini et communiqué au Prestataire une semaine à l'avance en fonction du nombre d'enfants inscrits pour ladite période. Le Prestataire en est informé avec la commande pour la période de vacances (voir point 7.11 pour les détails des modalités de commande).

7.5.1 Garderie

Type de repas	Horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Collation du matin	Lundi au vendredi de 9h15 à 9h45.	L'information détaillée se trouve sur le bon de commande envoyé au Prestataire pour chaque période de vacances.	Salles de groupe au CPE
Repas de midi*	Lundi – vendredi de 11h30 à 12h15.		Réfectoire du CPE (Garderie)
Gouter de l'après-midi*	Lundi – vendredi 15h30 – 16h00		Réfectoire du CPE (Garderie)

* Des lunch-packs (repas de midi et gouter ou simplement gouter) sont à prévoir pour 9h00 pour les journées de sortie hebdomadaire de chaque groupe. Le contenu d'un lunch-pack doit être équivalent du point de vue nutritionnel à un repas et un gouter normaux. Le nombre de repas et gouters sur place est à adapter, l'information est communiquée au Prestataire avec la commande mensuelle

7.5.2 Centre d'Etudes

Type de repas	Horaire	Nombre et type de clients	Lieu
Collation du matin	Lundi au vendredi 9h30 - 10h00	L'information détaillée se trouve sur le bon de commande envoyé au Prestataire pour chaque période de vacances.	Salles de groupe au CPE
Repas de midi*	Lundi au vendredi 12h30 – 13h15		Restaurant primaire de l'EE2 ou Salles de groupe au CPE **
Gouter de l'après-midi*	Lundi au vendredi 16h00 à 16h30		Salles de groupe au CPE

* Des lunch-packs (repas de midi et gouter ou simplement gouter) sont à prévoir pour 9h00 pour les journées de sortie hebdomadaire de chaque groupe. Le contenu d'un lunch-pack doit être équivalent du point de vue nutritionnel à un repas et un gouter normaux. Le nombre de repas et gouters sur place est à adapter, l'information est communiquée au PRESTATAIRE avec la commande mensuelle

** Pendant les vacances d'été, en fonction du nombre d'enfants inscrits, les enfants du CEL pourront

prendre leur repas de midi également dans les salles de groupes.

7.6 Offre journalière et fréquence

Le Prestataire ne pourra modifier les prestations telles que décrites ci-après sans l'accord préalable et écrit de l'Administration du CPE.

Des projets des menus sont à établir pour une période de six semaines et validés par un diététicien qualifié. Le Prestataire les soumet pour information et commentaires éventuels à la personne de contact du CPE Bertrange/Mamer au moins deux semaines avant la période concernée. Toute modification apportée aux menus est portée sans retard à la connaissance de la personne de contact du CPE Bertrange/Mamer.

Pour chaque groupe il y a un nombre maximal d'enfants inscrits. C'est le nombre maximal d'enfants qui pourrait être présents. La fréquentation réelle par groupe et par jour varie, en particulier au Centre d'études. Le nombre exact d'enfants inscrits par groupe est transmis mensuellement avec le bon de commande. Le Prestataire doit toujours préparer des collations et gouters en nombre suffisant pour tous les enfants présents.

Au point 7.9 se trouvent les détails sur les statistiques d'inscription et de fréquentation pour l'année scolaire et les vacances d'été sur la base de l'année scolaire 2020-2021.

L'offre journalière comprend au minimum (voir aussi les tableaux récapitulatifs sous points 7.4 et 7.5 pour les horaires, jours et nombre et type des clients) :

PERIODE SCOLAIRE	GARDERIE	CEL
Matin	Collation	Néant
Repas de midi	Potage de légumes ou salade/crudités <u>Repas chaud</u> : plat protidique ou plat de pâtes ou alternative végétarienne / hypoallergénique (suivant le recensement) pour enfants de 3,5 à 6 ans Dessert : fruits de saisons ou dessert Boissons : eau	Voir points 6.2.2 et 6.2.4
Après-midi	Gouter (y compris les gouters à emporter)	

PERIODE VACANCES	GARDERIE	CEL
Matin	Collation	Collation
Repas de midi	Potage de légumes ou salade/crudités <u>Repas chaud</u> : plat protidique ou plat de pâtes ou alternative végétarienne / hypoallergénique (suivant le	Voir points 6.2.2, 6.2.4 et 7.5.2

	recensement) pour enfants de 3,5 à 6 ans Dessert : fruits de saisons ou dessert Boissons : eau	
Après-midi	Gouter (y compris les gouter à emporter)	

Le Prestataire doit toujours proposer une alternative aux enfants dont les parents ont demandé un menu spécial hypoallergéniques, végétariens et sans porc.

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

7.7 Modalités de fonctionnement – service

7.7.1 Obligations du Prestataire

Le Prestataire met en place le personnel dument qualifié et en nombre suffisant afin d'assurer un service optimal en respectant les horaires des repas. Le Prestataire veille à ce que tous les types de repas (protidique, alternative végétarienne, hypoallergiques) soient servis en même temps.

Il met à disposition des serviettes en papier, gobelets, bols, et toute la vaisselle nécessaire à la consommation.

L'administration du CPE fournit au Prestataire un plan de tables pour chaque année scolaire, et l'informe en cas de changement.

Le Prestataire assure le transport des repas et des gouters qui sont destinés aux enfants de la GA et du CEL vers le bâtiment CPE. Le transport se déroule dans les conditions d'hygiène prescrites par les lois et règlements en vigueur au Grand-Duché de Luxembourg. Le transport n'entrave pas la sécurité des enfants. Le Prestataire doit notamment assurer la mise à disposition d'armoires chauffantes ou d'un dispositif équivalent pour le transport des repas vers le CPE.

7.7.2 Garderie – réfectoire au CPE

Les carafes d'eau, la vaisselle avec les couverts et serviettes nécessaires sont mis sur les tables. L'éducateur se charge de servir les enfants. Le Prestataire ne débarrasse et ne nettoie les tables que lorsque les enfants ont terminé leur repas.

a. **Collation du matin (pendant les vacances) et gouter de l'après-midi (vacances et année scolaire) :**

Un plateau est préparé pour chaque groupe, ces plateaux sont débarrassés après le repas.

b. **Repas de midi (vacances et année scolaire) :**

La nourriture est apportée à table pour chaque groupe dans des récipients appropriés et avec des couverts de service. Viande, sauces et légumes y inclus féculents sont séparés.

7.7.3 Centre d'Etudes

a. **Collation du matin (pendant les vacances) et le gouter de l'après-midi (vacances + année scolaire) dans les salles de groupes :**

Un plateau pour chaque groupe est mis à disposition dans la kitchenette située à côté de chaque salle.

Une fois la collation terminée, les plateaux sont redéposés dans la kitchenette par les éducateurs. Le Prestataire doit les débarrasser.

Les tables dans les salles de groupe sont nettoyées par les éducateurs.

b. Repas de midi dans le restaurant primaire de l'EE II : Enfants primaires (période scolaires et vacances) et enfants secondaires (période vacances) :

Le service pour les enfants du CPE qui mangent au restaurant primaire de l'école est assuré comme indiqué au point 6.2.2. Un seul service est organisé entre 13h15 et 14h00 pour les enfants et les éducateurs du CEL, qui arrivent par groupe mais quasiment en même temps. Le prestataire doit adapter son organisation d'une telle manière que les enfants soient servis endéans 15 minutes maximum, après leur arrivée.

Dans l'éventualité d'un service repas dans les salles de groupe au CPE, Le Prestataire doit apporter la nourriture dans des bacs ou containers isothermes, ainsi que la vaisselle avec les couverts, les gobelets, les couverts de service et serviettes nécessaires pour chaque groupe. A la fin du repas, l'ensemble est débarrassé par le Prestataire.

7.8 Les menus et plats du jour

7.8.1 Collation du matin

a. Garderie

Période scolaire : le nombre maximal inscrit dans un groupe est de 12 enfants. Ce chiffre peut néanmoins varier entre le début de l'année scolaire et la fin de l'année scolaire (voir point 7.9. pour les statistiques détaillées). Le Prestataire sert tous les enfants sans supplément de prix.

Période vacances : le nombre maximal inscrit dans un groupe est de 10 enfants.

La collation matinale est servie sous forme de plateau de fruits. Le Prestataire offre toujours un choix des fruits différents.

b. Centre d'études

Période vacances : le nombre maximal inscrit dans un groupe est de 14 enfants.

La collation est servie au Centre d'études uniquement pendant la période des vacances sous forme de plateau de fruits. Le Prestataire offre toujours un choix de fruits différents.

7.8.2 Repas chaud

A la Garderie les groupes sont composés des enfants de 3,5 à 6 ans et au Centre d'études les groupes sont composés des enfants de 6 à 11 ans. Le Prestataire doit adapter la quantité en fonction des grammages pour chaque tranche d'âge (répondant aux exigences des points 5.5.4 et 5.5.5) et veiller également qu'il y ait toujours assez de nourriture pour le groupe entier. Le repas de l'éducateur qui mange avec les enfants doit correspondre à une portion d'adulte.

Les menus sont élaborés de façon soignée et diététique, et un plat de pâtes ne doit pas revenir au menu à moins de 3 repas d'intervalle.

Le Prestataire s'engage de proposer une alternative végétarienne qui est une variation du plat protidique (la source protéinée classique est remplacée par des sources protéinées végétarienne) à chaque repas aux enfants/éducateurs recensés et communiqué au prestataire au préalable. En septembre 2021, parmi les enfants inscrits, 2 enfants sont inscrits pour un repas végétarien à la Garderie et 4 enfants au CEL. Il y a également 23 éducateurs qui prennent cette option.

Le Prestataire sert uniquement des eaux comme boissons lors du repas de midi.

Le Prestataire propose un menu hypoallergique aux enfants considérés comme allergiques et qui a été

vu par le service paramédical du CPE à cet effet sur base d'un certificat médicale.

Les enfants allergiques ont également la possibilité d'amener leur nourriture de la maison, sous la responsabilité entière des parents. Le Prestataire réchauffe les plats de ces enfants et les sert en même temps que les autres enfants. En janvier 2022, de la totalité des enfants inscrits, il y a 23 enfants allergiques au CPE Bertrange/Mamer, dont 5 profitent d'un repas hypoallergique du Prestataire.

7.8.3 **Gouter sur place**

Garderie : Période scolaire et vacances : le nombre maximal inscrit dans un groupe est de 15 enfants.

Centre d'études : Période scolaire et vacances : le nombre maximal inscrit dans un groupe est de 18 enfants.

Le gouter comprend des fruits ou des légumes, un élément céréalier, des produits laitiers, protidiques ou sucrés et une boisson. Un choix spécifique doit être proposé aux enfants ayant un régime particulier (hypoallergénique, végétarien, sans porc). Le PRESTATAIRE doit adapter la quantité en fonction des grammages pour chaque tranche d'âge et veiller à ce qu'il y ait toujours assez de nourriture pour le groupe entier.

Exemples (à titre indicatif) :

- Pain (de préférence gris ou complet), biscottes, ...
Pour la garniture :
 - Un peu de matière grasse (beurre ou margarine végétale) ;
 - Fromage frais, fondu, en fines tranches ;
 - Confiture, miel ou pâte chocolatée.Les garnitures doivent varier. En accompagnement, le Prestataire propose selon la garniture et saisons des légumes coupés (carottes, concombres, tomates, ...)
- Céréales de petit déjeuner (de préférence non ou peu sucrées) ou muesli + lait ou yaourt et fruit frais ;
- Yaourt ou fromage blanc (légèrement sucrés ou aromatisés ou aux fruits frais – si le yaourt est nature, il doit y avoir de préférence un produit sucré dans le menu) ;
- Fruits frais (éventuellement épluchés et coupés) Le Prestataire offre toujours un choix des fruits différents (corbeille des fruits) ;
- *Occasionnellement* : gâteaux ou pâtisseries faites maison ;
- Boissons : eau, infusion, lait nature ou cacao pur.

Pour les raisons d'écologie, les portions / emballages individuels sont à éviter.

Le même type de gouter ne doit jamais être servi deux fois au cours d'une même période de 4 semaines et les éléments composant le gouter doivent suivre la saisonnalité des produits.

Pour le Centre d'études, il est souhaitable de prévoir des gouters plus copieux les lundis et mercredis de l'année scolaire.

7.8.4 **Gouters à emporter ("sortie")**

Le gouter à emporter est facile à transporter et manger en sortie. Le Prestataire l'adapte selon le type d'activité (cinéma, patinoire, etc.). Les portions individuelles sont permises.

Les gouters à emporter doivent être prêts avant le départ en activité, pour 09h00 ou 13h30 au plus tard et mises à disposition à l'endroit spécifié lors de la commande.

Une portion d'un gouter à emporter doit consister au minimum en : 1 fruit + 1 autre composant variable (Ex. : gouter du jour emballé individuellement si adapté au transport, sandwich (sauf si combiné à un lunch-pack en sortie été))

Avec le bon de commande, le Prestataire reçoit chaque mois les détails des activités, et prépare les gouters en fonction de la saison et du type de l'activité, par exemple, des fruits faciles à manger (pas de kiwi, bananes pas trop mures, etc.). De même, dans le cas d'une activité sportive, il offre un gouter plus saturant que lors d'une activité cinéma, etc.

Pendant les vacances d'été ou lors des activités journalières, il peut être demandé de préparer des lunch-packs (déjeuner à emporter), en plus des gouters à emporter. Ce lunch-pack remplace le repas de midi pour les enfants et pour les éducateurs. À titre d'exemple le lunch-pack doit consister en : légumes non assaisonnés de saison (carottes, concombres, tomates, ...), sandwiches (jambon, fromage ainsi qu'une alternative végétarienne) et dessert (yaourt à boire, fruit ou biscuit).

7.8.5 Animations

Le Prestataire adapte son menu lors des jours de fêtes (fêtes de Noël, de Pâques, de fin d'année scolaire ...) organisées au CPE.

Le Prestataire doit être en mesure de fournir des spécialités locales/régionales pour les jours de fêtes (Boxemännchen pour St. Nicolas, etc.).

Le thème, des suggestions de repas et la date du menu seront communiqués un mois à l'avance au Prestataire. Le repas et le gouter de chaque fête ont lieu à la même date, mais ces dates peuvent varier entre la Garderie et le Centre d'études.

Voir tableau ci-dessous pour exemples.

Exemple de gouter et de repas à thème au CPE		
Thème	Repas à midi	Collation (Garderie) Gouter (Garderie et CEL)
Carnaval	Pizza Salade verte Glace au lait	Un petit gouter à thème Nœuds (beignets) Fruits Bonbons (Smarties par exemple) Lait chocolaté froid en brique ou en carafe et sirop de grenadine
Pâques	Nuggets de poulet Potatoes Salade verte Glace	Petits lapins briochés Lait chocolaté et sirop de grenadine
Fête de fin d'année (fin juin)	Pizza Salade verte Glace au lait	Fruits Mignardises Lait chocolaté Quelques friandises Glace à l'eau (des fusées par exemple)
Halloween	Soupe de potiron Pizza Gâteau à thème	Friandises Biscuit ou chocolat à thème Sirop de grenadine + menthe

Exemple de goûter et de repas à thème au CPE		
Thème	Repas à midi	Collation (Garderie) Gouter (Garderie et CEL)
Saint Nicolas	Repas à thème	Clémentines Brioche en forme de bonhomme ("Boxemännchen") Fruits secs : abricots, dattes, figues et bananes Petits pains d'épices au chocolat (étoiles, cœurs, etc.) Sirop de grenadine + menthe

7.9 Statistiques

Base : année scolaire 2020-2021.

Tous les chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent en aucun cas l'OIL.

Garderie	Inscriptions	Fréquentations	Centre d'études	Inscriptions*	Fréquentations*
Sep-20	147	123	Sep-20	456	321
Oct-20	145	131	Oct-20	497	344
Nov-20	144	129	Nov-20	490	348
Dec-20	144	116	Dec-20	480	324
Jan-21	150	136	Jan-21	479	343
Feb-21	150	95	Feb-21	479	343
Mar-21	151	132	Mar-21	479	330
Apr-21	152	136	Apr-21	477	331
May-21	156	106	May-21	480	208
Jun-21	156	132	Jun-21	480	331
Moyenne	150	124	Moyenne	513	340

Inscriptions : nombre des enfants inscrits par mois.

Fréquentations : nombre des enfants présents en moyenne par mois (*y inclus les enfants de la section secondaire).

7.9.1 Exemples de présences journalières

7.9.1.1 Inscriptions / présences pendant les vacances scolaires

Vacances 2020-2021	Garderie			Centre d'études		
	Inscrits	Présents	%	Inscrits	Présents	%
Carnaval	81	64	79%	99	60	61%
Pâques 1er semaine	67	48	72%	101	64	63%
Pâques 2ème semaine	62	47	76%	94	68	72%
Pentecôte	55	40	73%	93	63	68%
Toussaint	55	47	85%	99	61	62%

Noël	34	28	82%	64	52	81%
Moyenne	59	46	77%	92	61	67%

	Garderie			Centre d'études		
<i>ÉTÉ 2021</i>	<i>Inscrits</i>	<i>Présents</i>	<i>%</i>	<i>Inscrits</i>	<i>Présents</i>	<i>%</i>
5 AU 9/07	68	64	94%	106	88	83%
12 AU 16/07	59	49	83%	106	83	78%
19 AU 23/07	36	27	75%	69	48	70%
26 AU 30/07	28	22	79%	41	26	63%
02 AU 06/08	27	16	59%	38	21	55%
9 AU 13/08	24	16	67%	28	17	61%
16 AU 20/08	26	16	62%	46	33	72%
23 AU 27/08	49	37	76%	70	46	66%
30/08 et 31/08	64	55	86%	102	82	80%
Moyenne	42	34	79%	67	49	73%

7.9.1.2 Octobre 2021 - Nombre enfants inscrits par groupe

GARDERIE MATIN		N° enfants inscrits par groupe				
Groupe	Salle	LU	MA	ME	JE	VE
1	-1/037	8	8	8	8	8
2	-1/041	10	10	10	10	10
GARDERIE APRES-MIDI		N° enfants inscrits par groupe				
Groupe	Salle	LU	MA	ME	JE	VE
1	-1/048	11	11	11	11	11
2	-1/085	10	12	12	12	12
3	-1/040	14	14	14	14	14
4	-1/045	9	11	11	11	11
5	-1/036	11	11	13	13	12
6	-1/046	12	13	13	13	13
7	-1/002	11	13	13	13	13
8	-1/043	10	13	13	13	13
9	-1/086	12	13	13	13	13
10	-1/038	7	12	13	12	12
11	-1/001	10	11	11	10	10
CENTRE D'ETUDES		N° enfants inscrits par groupe				
Groupe	Salle	LU	MA	ME	JE	VE
1	-1/003	13	14	13	14	14
2	00/037	13	16	13	16	15
3	00/011	11	14	11	14	12
4	-1/011	15	15	13	15	15
5	00/001	11	15	12	17	16
6	00/012	14	16	15	17	17
7	00/026	13	15	13	16	17
8	-1/009	9	10	9	10	10
9	00/015	23	27	23	26	25
10	-1/007	12	14	12	14	14

11	-1/004	11	14	12	14	14
12	00/034	15	15	15	16	16
13	00/030	11	15	12	16	16
14	00/040	11	16	11	16	16
15	00/032	14	15	14	16	16
16	00/014	15	15	15	16	16
17	00/027	13	15	12	15	15
18	00/019	20	27	21	25	21
19	00/007	15	17	14	17	17
20	00/039	10	16	11	16	16
21	00/041	12	16	12	17	17
22	00/008	15	16	14	18	16
23	00/013	16	17	14	17	17
24	-1/011	10	13	10	14	13
25	00/009	14	17	14	17	17
26	00/036	12	13	12	15	15
27	00/028	13	17	13	17	17
28	00/003	15	16	16	16	16
29	00/005	12	14	12	16	17
30	00/029	10	14	9	15	15
31	00/010	14	16	14	16	16
32	00/006	12	15	13	15	16
33	00/018	22	23	22	24	24
34	00/038	11	14	10	16	16

7.10 Modalités d'inscription et de facturation (repas de midi)

L'inscription au CPE inclut toujours l'inscription pour un repas de midi, sauf pour les enfants de la section secondaire qui le mangent à l'école. Il est à noter que le service "tartiniste", courant à l'école européenne, n'est pas autorisé au CPE.

A titre d'information, les fréquentations suivantes sont possibles au CPE :

GARDERIE	
Enfant non scolarisé	"Plein-temps" : fréquentation matin et après-midi avec repas, à partir de 2 jours par semaine
	"Mi-temps" : fréquentation le matin avec repas, à partir de 2 jours par semaine
	"Mi-temps" : fréquentation l'après-midi sans repas, à partir de 2 jours par semaine
Enfant à l'école maternelle	"Mi-temps" : fréquentation l'après-midi après l'école avec repas (ma, me, jeu, ve), à partir de 2 jours par semaine
Dans la mesure des places disponibles	1 fois par semaine avec repas
Pendant les vacances scolaires uniquement	Dépannage

CENTRE D'ETUDES ET DE LOISIRS	
Enfant au primaire	"Temps plein" : fréquentation primaires l'après-midi après l'école avec repas (ma, je, ve), à partir de 2 jours par semaine
Enfant au secondaire	"Temps plein" : fréquentation secondaires l'après-midi après l'école sans repas (les enfants du secondaire mangent toujours à l'école), à partir de 2 jours par semaine
Dans la mesure des places disponibles	1 fois par semaine avec repas
Pendant les vacances scolaires uniquement	Dépannage

L'inscription et la facturation pour le repas de midi des enfants scolarisés est identique au fonctionnement à l'école. L'inscription couvre toute l'année scolaire à l'exception des petites périodes des vacances qui doivent faire l'objet d'une facturation séparée suivant l'inscription de l'enfant au CPE.

Pour l'inscription au repas de midi des enfants non-scolarisés qui fréquentent également la Garderie le matin, le Prestataire met en place une plateforme Web où les parents peuvent inscrire leur enfant au service de restauration. L'adresse de cette plateforme est communiquée par l'administration du CPE aux parents concernés lors de la confirmation l'inscription. Les autres modalités sont identiques à celles pour les enfants scolarisés en section maternelle et primaire.

L'inscription au CPE pour les vacances d'été (inscription par semaine) inclut également l'inscription pour le repas de midi (sauf l'inscription uniquement pour l'après-midi). L'annulation est possible jusqu'à dix jours ouvrables avant la date concernée.

A la fin de chaque vacances (petite périodes et vacances d'été), l'administration du CPE communique au Prestataire la liste avec les noms des enfants inscrits, qui procède ensuite à la facturation directe des parents. Le Prestataire s'engage à respecter les dispositions relatives au traitement des données à caractère personnel conformément aux spécifications du contrat.

L'administration du CPE ne peut pas être tenue responsable des factures non-payées de la part des parents.

7.11 Modalités de commande et de facturation (repas de midi personnel, collations et gouters)

Pour les prestations pendant la période scolaire, l'administration du CPE adresse chaque mois deux bons de commande au Prestataire :

- Commande des repas de midi pour le personnel du CPE : chaque bon de commande détaille le nombre exact des repas ainsi que la répartition entre Garderie et Centre d'études.
- Commande des collations et gouters pour les enfants : chaque bon de commande détaille le nombre exact des prestations ainsi que l'information du nombre d'enfants inscrits par groupe et les dates et types des sorties.

Pour les prestations pendant les périodes des vacances, l'administration du CPE adresse les bons de commande au Prestataire 1 semaine avant la période de vacances concernée.

Le bon de commande est envoyé par voie électronique au Prestataire, qui doit en accuser réception dans un délai de cinq jours ouvrables maximum à compter de la date d'envoi.

Pour chaque bon de commande, le Prestataire présente une facture pour demander un paiement.



Ecole Européenne Luxembourg 2

Les paiements sont effectués mensuellement, à terme échu, sur la base des prix indiqués dans le bordereau des prix et des prestations effectuées.

Adresses de facturation :

COMMISSION EUROPÉENNE

Office « Infrastructures et Logistique » — Luxembourg (OIL)

Unité OIL.06 « Finances - Achat - Reporting »

Secteur facturation

L-2920 Luxembourg

8 Annexes

- Annexe 1 – Déclaration sur l'honneur
- Annexe 2 – Bordereau des prix
- Annexe 3 – Checklist des documents à compléter et fournir
- Annexe 4 – Formulaire d'identification des soumissionnaires
- Annexe 5 – Formulaire en cas d'offre conjointe
- Annexe 6 – Modèle d'accord ou de procuration
- Annexe 7 – Formulaire d'identification bancaire
- Annexe 8 – Formulaire de sous-traitance
- Annexe 9 – Projet de Contrat
- Annexe 10 – Installations mise à dispositions
- Annexe 11 – Information Equipement Cuisine
- Annexe 12 – Mode d'application - WOCA Savon Master - 1 fois par semaine
- Annexe 13 – Mode d'application - WOCA Savon Naturel - 4 fois par semaine
- Annexe 14 – Mode d'application - WOCA Grand Entretien
- Annexe 15 – Plan de nettoyage
- Annexe 16 – Consignes de nettoyage et entretien du matériel de cuisine
- Annexe 17 - Exemple de calcul du food-cost
- Annexe 18 - Modèle de convention de traitement des données