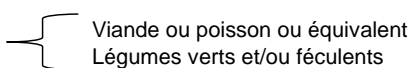
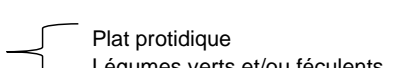


Annexe n°1 : Tableau synthétique de la demande de prestation

FOURNITURES DES PRODUITS ALIMENTAIRES (Titre I du II du CCTP)

Petit Déjeuners	En moyenne 52 par jour sur 4 jours/semaine avec des périodes hautes et basses (sur 40 semaines au total)
Déjeuners	En moyenne 100 par jour sur 5 jours/semaine avec des périodes hautes et basses (sur 40 semaines au total)
Diners	En moyenne 52 par jour sur 4 jours/semaine avec des périodes hautes et basses (sur 40 semaines au total)
Type de denrées	Priorité aux aliments frais
Menus	Variés dans le cadre de cycles alimentaires
Cahier de grammage de référence	Adultes moyennement actifs

CONFECTION ET ORGANISATION DES REPAS (Titre II du II du CCTP)

Personnel mis à disposition	Cuisinier de type chef gérant présent le midi et le soir	
Composition du Petit Déjeuner	Café ou chocolat ou lait ou yaourt nature 1 verre de jus d'orange ou 1 fruit Pain, beurre, confiture, sucre 1 viennoiserie 2 matins par semaine Des céréales 2 matins par semaine	
Composition du Déjeuner	4 Hors d'œuvres ou équivalent au choix 2 Plats préparés au choix ou jambon Fromage 4 Desserts au choix + corbeille de fruits Pain	
Composition du Diner	3 Hors d'œuvres au choix 2 Plats préparés au choix Fromage 3 Desserts au choix + corbeille de fruits Pain	
Pain, sel, poivre, moutarde et vinaigrette	A discrétion	
Serviette à usage unique	A disposition	
Filtre à café	400, sur la base de 2 filtres par jour	
Repas à thèmes	5 par an	
Repas de Noël	1 par apprenti	
Repas "animation"	3 par an	

ASSISTANCE TECHNIQUE (Titre III du II du CCTP)

Animer l'équipe de restauration	Inclus
Mettre en place une enquête de satisfaction	Inclus
Commission de restauration	3 commissions par an
Diététicienne	Intervention auprès des apprentis pendant 2 demie-journée par an
Fourniture des produits d'entretien et nettoyage des filtres de la hotte	Inclus
Fourniture des tenues de travail pour 3 agents aux cuisines	Inclus