



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Consultation N° 2019_17402_0068

**Fourniture et livraison de repas en liaison froide
pour les Accueils Collectifs de Mineurs**

Table des matières

ARTICLE 1. Élaboration et description des menus.....	3
1.1 Élaboration des menus, préparation des repas et validation.....	3
1.2 Fruits et légumes.....	4
1.3 Plats protidiques.....	4
1.4 Lipides -glucides simples.....	5
1.5 1 Aliments issus de l'agriculture biologique.....	5
1.5 Description des menus.....	5
1.6 Recommandations spécifiques.....	7
1.7 Menus et goûters à thème.....	7
1.8 Pique-niques.....	7
1.9 Repas de secours.....	8
ARTICLE 2. Qualité des fournitures et dispositions réglementaires applicables.....	8
2.1 Conformité.....	8
2.2 OGM : les produits transgéniques et leurs dérivés.....	9
2.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques.....	9
2.4 Grammages.....	9
2.5 Circuits de fourniture.....	9
2.6 Unité des livraisons.....	9
ARTICLE 3. Mise en température des repas.....	10
ARTICLE 4. Evaluation trimestrielle.....	10

L'objet du marché est la fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour les Accueils collectifs de mineurs de la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements de la Ville de Marseille.

Le terme «Accueil collectif de mineurs» figurera sous la forme [ACM] dans la suite du présent document.

Les candidats doivent répondre à la totalité des besoins objet de la consultation.

L'unité de base est appelée "forfait journée" et comprend :

- le repas de midi,
- le goûter,
- le pain de tradition française.

Les candidats sont réputés avoir lu et intégré la totalité des clauses administratives et techniques du marché dans la constitution de leur offre. Tout manquement sera sanctionné par l'application des pénalités définies dans le Cahier des clauses administratives particulières.

ARTICLE 1. Élaboration et description des menus

1.1 Élaboration des menus, préparation des repas et validation

L'élaboration des menus incombe au titulaire. Les repas étant principalement à destination d'enfants, ils doivent être élaborés par des professionnels de la nutrition (diététicien, nutritionniste...) de manière à susciter l'appétit de l'enfant et permettre une alimentation harmonieuse tout en éduquant l'enfant au goût.

Ils doivent être équilibrés et variés conformément aux prescriptions réglementaires et contractuelles.

Les produits frais doivent être utilisés le plus possible. Sont considérés comme frais les produits non transformés, ni cuits, ni surgelés, conservés à température ambiante ou réfrigérée (fruits, légumes, viande, oeufs).

Les menus seront variés sur une même semaine de vacances (collation, repas et goûter). Les aliments seront alternés de façon à ne pas être proposés deux fois dans la même semaine.

Les menus à jour fixe sont interdits.

Afin de s'assurer de leur conformité aux exigences du marché, les propositions de menus sont obligatoirement soumises à l'approbation de la personne publique avant toute livraison.

Ces propositions devront être présentées sous une forme simple à utiliser et à imprimer, ne nécessitant aucune mise en page supplémentaire. La totalité du forfait journée devra figurer sur une page. Les informations que le titulaire jugera nécessaire d'ajouter devront être transmises séparément (pour exemple, la liste des allergènes).

Les menus mensuels sont transmis par courriel au plus tard quatre semaines avant la prestation au service animation et à la structure pour laquelle ils ont été établis.

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de dix jours francs à compter de la réception des propositions de menus pour donner son avis (validation, demande de modifications etc). En l'absence de réponse de sa part, les propositions de menus sont réputées validées.

Tout menu ou repas qui ne respecterait pas la proposition validée pourra être refusé par la personne publique.

Toutefois, le contractant pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications qui seront communiquées sans délai au pouvoir adjudicateur, à condition que celles-ci :

- ⇒ soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- ⇒ respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ⇒ ne nuisent pas à la qualité du repas.

Ces modifications doivent être approuvées par le représentant de la Mairie.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles ainsi qu'aux dispositions du Code de la Consommation, et en particulier doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

Le prestataire devra préciser la qualité des denrées alimentaires utilisées en mentionnant les indications décrites ci-après.

1.2 Fruits et légumes

La composition des menus doit prévoir des crudités, des légumes et des fruits en quantité et favoriser l'augmentation de leur consommation.

Les légumes frais, de saison ou primeurs, et les légumes surgelés doivent être privilégiés.

Les compotes et les fruits au sirop seront sans sucre ajouté.

Les fruits et légumes seront de catégorie Extra ou catégorie I, calibre correspondant aux convives adultes.

Les fruits doivent être conformes au seuil minimal de qualité défini par les normes de qualité européennes et être :

- ⇒ entiers,
- ⇒ **sains** : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- ⇒ pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- ⇒ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ⇒ exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- ⇒ les fruits seront consommables dans la journée. Ils devront être variés et de saison.

Le prestataire veillera à ne pas livrer plus de deux fois le même fruit dans la même semaine.

Pour exemple, les fruits d'hiver peuvent être : oranges, mandarines, kiwis, bananes, pommes, poires.

1.3 Plats protidiques

La variété des plats protidiques est essentielle: poissons, bœuf, volaille, porc, veau, agneau, œufs. Toutes ces variétés doivent donc être bien représentées.

Les plats protidiques contenant moins de 15% de matières grasses doivent être privilégiés. Les plats composés à 100% d'œuf ne sont pas concernés, de même que les poissons gras (thon, saumon, etc)

Le titulaire devra proposer un repas de substitution sans viande dans les cas suivants :

- ***si le plat principal est constitué de viande et légumes/féculents mélangés (ex : lasagnes),***
- ***si le plat principal comprend du porc,***
- ***si la composition de l'entrée comprend du porc.***

Les viandes doivent être variées (rouges et blanches).

Sont exclus : les abats, la viande et le poisson reconstitués.

1.4 Lipides -glucides simples

Les repas doivent être constitués de sorte à éviter les apports excessifs en lipides et en glucides simples, en particulier les sucres ajoutés.

Les produits "allégés" contenant des édulcorants de synthèse sont interdits.

A cette fin, le titulaire se base sur les recommandations suivantes dans la composition des menus qu'il propose:

- limiter la consommation des entrées contenant plus de 15% de lipides
- limiter la consommation des aliments frits tels que les beignets, les aliments panés (cordon bleu, steak du fromager, etc...), les frites, les pommes de terre rissolées, les pommes dauphine, les pommes duchesse, les beignets de légumes.
- limiter la consommation des desserts dont la teneur en glucides simples dépasse 20 grammes par portion.

1.5 1 Aliments issus de l'agriculture biologique

Les compotes, les yaourts nature et aux fruits, les desserts lactés et les fruits seront **exclusivement** issus de l'agriculture biologique.

1.5 Description des menus

L'offre journalière prévoit un grammage différent selon la catégorie d'enfants concernée : maternelle, élémentaire, adolescents.

Le tarif «forfait journée» sera le même quelle que soit la catégorie.

Catégorie maternelle (grammage GEMRCN 3/6 ans)

<p style="text-align: center;"><u>DÉJEUNER CLASSIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ une entrée➤ un plat protidique accompagné de légumes ou féculents ➤ un fromage ou laitage➤ un fruit de saison ou un dessert	<p style="text-align: center;"><u>DÉJEUNER PIQUE-NIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ une crudité ou un hors d'œuvre froid➤ un plat protidique accompagné de féculents<p style="text-align: center;"><u>consommable en extérieur</u> (ex. : sandwich club)</p>➤ un fromage ou laitage➤ un fruit de saison ou un dessert
<p style="text-align: center;"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ compote à boire <u>ou</u> fruit de saison<p style="text-align: center;"><u>ET</u></p>➤ pain accompagné (chocolat, miel, pâte de fruit, confiture...)	<p style="text-align: center;"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ fruit de saison <u>ou</u> compote à boire <u>ou</u> dessert<p style="text-align: center;"><u>ET</u></p>➤ viennoiserie <u>ou</u> tartelette <u>ou</u> biscuit
<p style="text-align: center;"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</u></p>	<p style="text-align: center;"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</u></p>

Catégorie élémentaire (grammage GEMRCN 7/12 ans)

<p align="center"><u>DÉJEUNER CLASSIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une entrée ➤ un plat protidique accompagné de légumes ou féculents ➤ un fromage ou laitage ➤ un fruit de saison ou un dessert 		<p align="center"><u>DÉJEUNER PIQUE-NIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une crudité ou un hors d'œuvre froid ➤ un plat protidique accompagné de féculents <u>consommable en extérieur</u> (ex. : sandwich club) ➤ un sachet individuel de chips ➤ un fromage ou laitage ➤ un fruit de saison ou un dessert
<p align="center"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ compote à boire <u>ou</u> fruit de saison <li align="center"><u>ET</u> ➤ pain accompagné (chocolat, miel, pâte de fruit, confiture...) <li align="center"><u>ET</u> ➤ une tranche de gâteau portionnable type marbré, cake, quatre quart ou biscuit 		<p align="center"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ fruit de saison <u>ou</u> compote à boire <u>ou</u> dessert <li align="center"><u>ET</u> ➤ viennoiserie <u>ou</u> tartelette <u>ou</u> biscuit <li align="center"><u>ET</u> ➤ une brique individuelle de jus de fruit
<p align="center"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</u></p>		<p align="center"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</u></p>

Catégorie adolescents (grammage GEMRCN adultes)

<p align="center"><u>DÉJEUNER CLASSIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une entrée ➤ un plat protidique accompagné de légumes ou féculents ➤ un fromage ou laitage ➤ un fruit de saison ou un dessert 		<p align="center"><u>DÉJEUNER PIQUE-NIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une crudité ou un hors d'œuvre froid ➤ un plat protidique accompagné de féculents <u>consommable en extérieur</u> (ex. : sandwich club) ➤ un sachet individuel de chips ➤ un fromage ou laitage ➤ un fruit de saison ou un dessert ➤ un gâteau individuel
<p align="center"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ compote à boire <u>ou</u> fruit de saison <li align="center"><u>ET</u> ➤ pain accompagné (chocolat, miel, pâte de fruit, confiture...) <li align="center"><u>ET</u> ➤ une tranche de gâteau portionnable type marbré, cake, quatre quart ou biscuit 		<p align="center"><u>GOÛTER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ fruit de saison <u>ou</u> compote à boire <u>ou</u> dessert <li align="center"><u>ET</u> ➤ viennoiserie <u>ou</u> tartelette <u>ou</u> biscuit <li align="center"><u>ET</u> ➤ une brique individuelle de jus de fruit
<p align="center"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAISE</u></p>		<p align="center"><u>PAIN DE TRADITION FRANÇAIS</u></p>

La quantité de pain livrée sera plus importante pour accompagner les grammages élémentaire et adulte.

1.6 Recommandations spécifiques

Si l'entrée est à base de légumes, le plat protidique sera accompagné de féculents.
Si l'entrée est à base de féculents, le plat protidique sera accompagné de légumes.

Si un fruit est servi en dessert, il n'y aura pas de fruit au goûter.

Les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, sauces d'accompagnement type mayonnaise, ketchup et moutarde et herbes de Provence) seront fournis en conditionnement collectif et en quantité suffisante pour agrémenter les plats des enfants et éviter le gaspillage. Le titulaire fournira un stock de condiments pour permettre aux agents des ACM de préparer les sauces de type vinaigrette sur place.

Le pain doit répondre à l'appellation «pain de tradition française» ou «pain traditionnel français» et ne pas avoir été congelé. Il sera livré en quantité suffisante et adaptée au menu du jour, afin de satisfaire le besoin de chaque bon de commande et de combler tous les temps de restauration.
Le pain sera impérativement réceptionné par les agents du site. (Le dépôt sauvage devant le centre est prohibé.)

1.7 Menus et goûters à thème

La personne publique souhaite proposer des menus à thème et goûter amélioré au minimum une fois par mois. Cette initiative a pour but de permettre aux enfants de connaître des spécialités régionales françaises et des spécialités étrangères. Le choix de la spécialité et de la date de service étant laissé à chaque structure, le titulaire doit prévoir une offre suffisamment diversifiée.

A ces menus à thème, s'ajoutent les menus classiques liés au calendrier : Noël, Galette des Rois, Chandeleur, Pâques...

Des repas issus de l'agriculture biologique peuvent être sollicités par la personne publique, à raison d'une fois par mois à minima.

Le fournisseur transmet des fiches explicatives, afin de susciter un travail pédagogique avec les enfants.

1.8 Pique-niques

Les pique-niques doivent être facilement transportables et conditionnés individuellement au nombre de repas et de goûters commandés, dans le respect des conditions d'hygiène en fournissant un moyen de transport et de stockage adapté (glacière)

Les plateaux des pique-niques réfrigérés devront comporter des séparations afin d'éviter que les aliments se mélangent.

Le titulaire fournit également le matériel à usage unique (gobelet, couverts, serviette), ainsi que les condiments et assaisonnements en sachets individuels pour chaque pique-nique. Ceux-ci sont compris dans le prix du repas.

Le titulaire propose deux types de menus au choix de la personne publique : soit en liaison froide, soit en liaison tempérée avec possibilité de choix.

A la demande des ACM, il pourra être fourni un pique-nique avec sandwich à préparer sur place.

Chaque ACM pourra choisir la formule qui lui convient parmi celles proposées par le titulaire du marché.

IMPORTANT

Pour des raisons de sécurité alimentaire, en période de forte chaleur (principalement période estivale), le titulaire propose en priorité des menus ne contenant pas d'aliments périssables nécessitant une conservation au froid.

Le choix de produits et préparations culinaires non périssables proposés par le titulaire devra donc être suffisant pour permettre des repas variés sur la semaine.

Néanmoins, les centres qui le souhaitent pourront commander des pique-niques réfrigérés. Dans ce cas, le titulaire devra fournir les glacières pour le transport des pique-niques : il aura la possibilité de prévoir une consigne si les glacières ne sont pas rendues. Le montant de cette consigne et le volume des glacières doit impérativement être indiqué à l'article 4.2 de l'acte d'engagement.

Les dispositions relatives aux grammages appliqués pour les pique-niques sont précisées à l'article 2.4 du présent document.

1.9 Repas de secours

Afin de garantir un service de repas continu, le titulaire fournit obligatoirement un stock de secours.

Celui ci est constitué par un stock de produits/denrées « longue conservation » pouvant être consommés froids (conserves, produits lyophilisés) comprenant hors d'œuvres, plats protidiques, desserts.

Les contenants fragiles sont proscrits (type plastique souple).

Ces repas seront livrés dans chaque centre en début de marché. Les produits les constituant devront avoir, à minima, une DLC d'un an, à compter de la livraison.

Ces repas de secours sont destinés à faire face à tout problème lié soit à des pannes de courant électrique ou de chambres froides soit à un problème de livraison ou encore à des produits rendus impropres à la consommation.

Le nombre de repas/portions constituant ledit stock correspond à la fréquentation maximum du centre pour une journée.

Le titulaire veille au respect des dates limites d'utilisation de ces produits et les remplace le cas échéant.

Ces repas/stocks sont réputés être la propriété du titulaire, la Mairie de secteur ne pouvant en disposer qu'à la condition d'en avertir le jour même le titulaire au moyen d'une télécopie ou courriel indiquant le nombre de repas ou de parties de repas pris et les motifs de ces prélèvements. Dans cette hypothèse, les stocks sont obligatoirement reconstitués dès le lendemain. Les stocks de secours sont réputés être inclus dans le prix général du forfait journée et ne pourront pas être facturés.

L'absence de fourniture du stock ou de reconstitution de ce dernier sera soumise aux modalités prévues à l'article 7.1 du Cahier des clauses administratives particulières (vérifications quantitatives).

Les stocks pourront être récupérés par le titulaire à l'issue du marché, à ses frais.

ARTICLE 2. Qualité des fournitures et dispositions réglementaires applicables

2.1 Conformité

Les fournitures seront conformes aux normes en vigueur, normes homologuées ou autres normes reconnues équivalentes, en vertu de l'article 7 du décret n° 2016-360.

Toute norme décrite dans le présent marché, dont l'usage n'est pas rendu obligatoire par une réglementation, est entendue comme comprenant la mention "ou équivalent" même si elle n'est pas expressément suivie de cette mention.

Les produits proposés devront être conformes à la législation en vigueur notamment :

- ⇒ le code de la consommation
- ⇒ le code rural

- ⇒ le règlement sanitaire départemental
- ⇒ les cahiers du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- ⇒ la réglementation agroalimentaire (Lamy-Dehove)
- ⇒ tous autres textes, y compris CEE, ayant trait aux denrées alimentaires et à leur environnement : labels, appellation, OGM, allergènes.

Le titulaire est tenu de s'assurer que chaque produit livré par ses soins est en conformité avec la législation en vigueur concernant :

- ⇒ les critères micro biologiques et toxicologiques jusqu'à DLC et DLUO,
- ⇒ l'étiquetage (mentions obligatoires, cas particulier des viandes bovines),
- ⇒ le conditionnement et l'emballage,
- ⇒ les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (agrément, température etc.).

2.2 OGM : les produits transgéniques et leurs dérivés

Les denrées alimentaires comportant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou dérivés d'OGM **sont à éviter**, et doivent être indiquées sur les étiquettes d'information produit lors de leur livraison.

La Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements se réserve la possibilité de demander le Cahier des Charges de chaque famille de denrées ainsi que les références des fournisseurs sélectionnés (normes HACCP, traçabilité, Agréments, etc...).

2.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Préparation des aliments

Les préparations culinaires devront être simples, soignées et variées, elles devront tendre à la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les assaisonnements devront être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Présentation des plats

La présentation des plats devra être simple et soignée.

Les plats devront être appétissants pour les enfants.

2.4 Grammages

Le contractant remettra le cahier des grammages à cru et à cuit.

- ⇒ **Dans tous les cas, pour toutes les denrées proposées au menu, le grammage appliqué correspondra à ceux recommandés par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).**
- ⇒ **Cette disposition s'applique également aux pique-niques.**

Particularités

Le centre de Montredon/Calanques sera livré en grammage adulte. Le centre consomme environ 40 repas, uniquement pendant les vacances scolaires suivantes : Toussaint, février, Pâques et juillet.

Le centre Vauban sera livré en grammage maternelle.

Les autres centres seront livrés en grammage élémentaire.

La liste des centres d'Accueil Collectif de Mineurs (ACM) figure à l'article 5.2 du Cahier des clauses administratives particulières.

2.5 Circuits de fourniture

Les circuits d'approvisionnement courts seront privilégiés.

2.6 Unité des livraisons

Pour des raisons pratiques de réchauffage des aliments, il est interdit de mélanger des aliments frais et surgelés dans une même livraison.

ARTICLE 3. Mise en température des repas

Le titulaire du marché assurera la formation des agents en charge de la mise en température des plats, dont les modalités seront précisées sur chaque contenant.

Ces formations devront avoir lieu sur chaque site, avec les agents affectés aux cuisines du site.

Le titulaire vérifiera régulièrement que ses consignes sont suivies (modalités de réchauffage indiquées sur l'étiquetage conformément à l'article 5.1 du Cahier des clauses administratives particulières).

ARTICLE 4. Evaluation trimestrielle

Le titulaire du marché doit faire pratiquer une évaluation trimestrielle auprès des centres.

A cette fin, il doit prévoir un questionnaire court qui sera complété par chaque responsable de centre.

Le titulaire devra transmettre les résultats au Service central de l'Animation (jmartini@marseille.fr).

Il devra tenir compte de ces résultats pour ajuster si besoin la prestation.