



## **Ville de Marseille - Mairie de Marseille**

DGAEES - DEJ - SRS (20102)

# **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENRÉES ET DE  
MATÉRIEL COMPOSANT UN PETIT DÉJEUNER DANS DES  
ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES DU 1ER DEGRÉ**

**Numéro de la consultation : 2019\_20102\_0038**

**Procédure de passation : Procédure adaptée**

**Date de notification :**

## Sommaire

### Article 1 – OBJET DU MARCHE ET LIVRAISONS

- 1.1 Modalités de livraison
- 1.2 Réglementation et contrôle

### Article 2 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES PRESTATIONS

- 2.1 Dispositions générales
- 2.2 Le grammage
- 2.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques
  - 2.3.1 La variété des aliments
  - 2.3.2 La présentation des produits
- 2.4 Les composantes du repas
  - 2.4.1 Les céréales
  - 2.4.2 Les laitages
  - 2.4.3 Les fruits
  - 2.4.4 Les accompagnements
- 2.5 Critères de qualité
- 2.6 Composition
- 2.7 Petits déjeuners spéciaux
- 2.8 Stock de secours
- 2.9 "Kit matériel"
- 2.10 "Pack consommables"
- 2.11 Liste des Écoles

## 1 – OBJET DU MARCHE ET LIVRAISONS

La présente consultation a pour objet : Fourniture et livraison de denrées et de matériel composant un petit déjeuner dans des établissements scolaires du 1er degré.

Il s'agira de livrer sur 15 établissements scolaires du 1er degré (écoles maternelles), dont la liste est donnée en annexe, des denrées et du matériel permettant de composer et de mettre en oeuvre un petit déjeuner servi à des enfants.

Le nombre de petits déjeuners, ainsi que le nombre de "kits matériel", de packs consommables, de stocks de secours, sera donné dans le bon de commande.

La livraison se fera sur chaque établissement indiqué sur le bon de commande et selon les quantités demandées.

Cette livraison sera hebdomadaire, les lundis matin entre 7h et 8h. Si un jour de livraison devait être modifié suite à un événement imprévu, ou un jour férié, cela serait indiqué dans le bon de commande. En tout état de cause, un délai raisonnable serait laissé au prestataire en cas de modification.

La livraison devra être déposée par le livreur à l'endroit de l'école indiqué par le personnel.

Cette livraison comportera deux services de petits déjeuners.

Lors de la première livraison de janvier un "kit matériel" sera également fourni. Le nombre de ces "kits matériel" sera indiqué dans le bon de commande.

Toujours lors de cette première livraison de janvier, des "consommables" seront livrés. Le nombre de ces "consommables" sera indiqué dans le bon de livraison

**Le petit déjeuner A**, qui sera servi aux enfants le jour même de la livraison hebdomadaire, sera composé des éléments suivants :

- Du pain de mie pré-tranché.
- Un accompagnement pour le pain, selon le plan alimentaire.
- Du lait (+ cacao) ou un produit laitier conservable à température ambiante.
- Un jus de fruit, selon le plan alimentaire.

**Le petit déjeuner B**, qui sera servi aux enfants un autre jour de la même semaine (mardi, jeudi ou vendredi), comportera :

- Un produit céréalier conservable à température ambiante.
- Du lait (+ cacao).

Le détail de ces petits déjeuners est donné plus bas.

Les "kits matériel" seront livrés lors de la première livraison du marché.

Les consommables seront livrés en deux fois (sauf réapprovisionnement éventuel) : lors de la première livraison du marché et une autre fois au cours de celui-ci (probablement autour de fin avril 2020).

### **1.1 Modalités de livraison**

---

Les denrées livrées pourront être rassemblées dans des cagettes en plastique réutilisables qui seront récupérées lors de la livraison suivante ou dans des cartons jetables (l'un ou l'autre permettant une manipulation aisée).

Chaque livraison sera accompagnée d'un bulletin de livraison en double exemplaire.

### **1.2 Réglementation et contrôle**

---

En cas de contrôle inopiné, le titulaire du marché devra justifier auprès de l'Administration concernée la mise en œuvre de l'ensemble des mesures réglementaires applicables à ses activités dans le cadre du présent marché.

La Ville de Marseille pourra procéder à des contrôles inopinés de la qualité et de la quantité des denrées alimentaires. Ces contrôles pourront avoir lieu dans les locaux du titulaire ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. La Ville de Marseille se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés.

## **2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRESTATIONS**

### **2.1 Dispositions générales**

---

L'ensemble des opérations définies par ce marché doivent se situer dans le cadre de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité.

Les denrées et procédures utilisées dans la confection des repas doivent s'inscrire dans la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Les denrées alimentaires devront répondre aux préconisations données dans cette partie 2 « Caractéristiques des prestations » et être de qualité irréprochable.

Le titulaire du marché s'engage sur :

- l'origine des produits fournis.
- les contrôles exercés auprès de ses fournisseurs.
- la fiabilité de ses approvisionnements.

## 2.2 Le grammage

---

Les grammages des différents produits livrés seront ceux figurant dans le tableau ci-dessous :

<u>Composantes</u>	<u>Poids (grammes)</u>
Pain de mie**	35
Céréales à mélanger	30
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30
Pâtisseries type brioche, quatre quart**	25/30
Confiture, chocolat	20
Fromages	20
Compotes*	100
	<u>Quantité (ml)</u>
Lait demi-écrémé***	100
Jus de fruit***	100
<small>Les produits marqués d'un * seront livrés en portions individuelles. Les produits marqués de deux ** seront livrés tranchés. Les produits marqués de trois *** seront livrés en bouteille ou en brique de 1 litre.</small>	

Les grammages indiqués dans le tableau ci-dessus correspondent à ce qui sera servi à chaque enfant pour chaque catégorie d'aliment, selon le petit déjeuner mis en œuvre.

Il est entendu que les quantités définies ci-dessus sont les quantités à fournir par enfant. Si, pour certaines raisons, notamment de conditionnement, le titulaire prévoit des quantités supérieures, ces dernières seront à sa charge.

Les grammages indiqués sont compris hors accompagnement, sauf indication contraire.

Les fromages sont, soit livrés en portions individuelles, soit livrés dans un conditionnement collectif comprenant plusieurs portions et permettant de les tartiner comme indiqué dans le plan alimentaire ci-dessous.

## 2.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

---

### 2.3.1 La variété des aliments

Les petits déjeuners correspondront au plan alimentaire indiqué ci-dessous.

Chaque livraison comporte le premier petit déjeuner (celui du lundi) ainsi que le deuxième petit déjeuner (celui qui sera servi le mardi, jeudi ou vendredi).

Ce plan alimentaire correspond à quatre semaines de prestations, soit huit petits déjeuners. Au bout de quatre semaines, il est réenclenché à partir de la semaine 1.

Semaine	Lundi (petits déjeuners A)	Mardi ou jeudi ou vendredi (petits déjeuners B)
1	- <u>Pain de mie complet tranché*</u> et <u>confiture</u> - <u>Lait</u> + cacao -Eau**	- <u>Céréales complètes</u> (à mélanger avec le lait) - <u>Lait</u> + cacao -Eau
2	- <u>Pain de mie céréales tranché</u> -Fromage blanc fondu à la crème en portion individuelle - <u>Jus de fruit</u> -Eau	- <u>Brioche tranchée</u> et <u>confiture</u> - <u>Lait</u> + cacao -Eau
3	- <u>Pain de mie complet tranché</u> -Fromage à tartiner en contenant collectif - <u>Jus de fruit</u> -Eau	-Céréales soufflées non sucrées (à mélanger avec le lait) - <u>Lait</u> + cacao -Eau
4	- <u>Pain de mie céréales tranché</u> - Fromage à pâte pressée en coque en portion individuelle - <u>Jus de fruit</u> -Eau	-Quatre-quart tranché - <u>Lait</u> + cacao -Eau

\*Les éléments soulignés sont Bio origine France  
\*\* ''Eau'' est donnée ici à titre indicatif. Elle ne doit pas être fournie par le prestataire.

### 2.3.2 La présentation des produits

La présentation des produits livrés pourra être simple, mais elle ne devra pas être négligée.

Les aliments servis ne devront pas nécessiter une conservation au frais, de cuisson ou de réchauffage.

## **2.4 Les composantes du repas**

### 2.4.1 Les céréales

Le pain sera du pain de mie tranché complet ou aux céréales.

Les autres produits céréaliers (brioche, quatre quart, céréales soufflées, etc.) doivent eux aussi correspondre aux critères de qualité définis plus bas, notamment en matière d'additifs, de colorants et de conservateurs.

Les produits céréaliers soulignés dans le plan alimentaire ci-dessus seront BIO origine France.

### 2.4.2 Les laitages

Le lait sera demi-écrémé UHT et correspondra au critère Bio origine France. Il sera livré en brique ou en bouteille de 1 litre.

Les fromages seront proportionnés, ou en contenant collectif selon le plan alimentaire, et conservables 8 heures minimum à température ambiante une fois la livraison effectuée sur l'établissement.

#### 2.4.3 Les jus de fruits

Les jus de fruits doivent être 100 % pur jus et Bio origine France, sans sucres ajoutés et sans pulpe.

#### 2.4.4 Les accompagnements

La confiture devra être Bio origine France, à haute teneur en fruits.

Le cacao doit être très facilement soluble dans le lait froid.

### **2.5 Critères de qualité**

Les produits servis devront être exempts de gélatine animale, d'huile de palme, de graisses et d'huiles hydrogénées ainsi que d'OGM.

Par ailleurs, les denrées servies seront exemptes des additifs suivants : E102, E104, E110, E120, E122, E124, E126, E129, E171, E172 E211, E242, E 236, E252, E551, E552 E620, E621, E623, E624, E625 , E950, E951.

### **2.6 Composition**

Les petits déjeuners prévisionnels devront être communiqués en début de marché au service gestionnaire, accompagnés des fiches techniques correspondantes des produits servis.

Si un produit équivalent est servi, après accord de la collectivité, la fiche technique de celui-ci devra être communiquée au service gestionnaire au moins une semaine avant sa livraison.

### **2.7 Petits déjeuners spéciaux**

Un certain nombre d'enfants sont contraints, pour raisons médicales, de ne pas consommer certains aliments.

Leur petit déjeuner sera composé d'une compote et d'un entremet conservables à température ambiante.

Cette prestation sera exempte des 14 allergènes majeurs, y compris des traces. Il s'agit de prestation sans lait, œuf, soja, gluten, moutarde, sésame, crustacés, céleri, sulfite, poissons, mollusques, arachide, lupin, noix du Brésil, amande, pistache, noix de cajou, noisette, noix de macadamia, noix de pecan. (« sans allergènes » : au sens du règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011).

Pour ces enfants, un bon de commande sera également établi et la prestation sera livrée en même temps que les petits déjeuners classiques.

### **2.8 Stock de secours**

Un stock de secours (dont le nombre sera indiqué par le bon de commande) sera livré lors de la première livraison de janvier.

Il sera composé de :

- Biscuits conservables à température ambiante avec une DLC courant au moins jusqu'au 15.07.2020, pour 30 enfants.
- Compotes Bio origine France en emballages individuels conservables à température ambiante avec une DLC courant au moins jusqu'au 15.07.2020, pour 30 enfants.
- Lait en brique d'un litre BIO origine France, 3 litres.
- Boîte de cacao (500 g).

En cas d'utilisation du stock de secours, un nouveau bon de commande sera émis afin de renouveler celui-ci. Sa livraison se fera avec la livraison suivante prévue des petits déjeuners.

### **2.9 "Kit matériel"**

Le "kit matériel" par classe, sera livré lors de la première livraison de janvier.

Le nombre de ces kits sera précisé dans le bon de commande.

Il sera composé de :

- 2 couteaux de service (tranchage)
- 4 couteaux à tartiner.
- 2 paires de ciseaux de service.
- 4 cuillères de service.
- 1 broc à eau ( plastique – 1 litre).
- 1 boîte plastique à fermeture étanche (dimensions minimum de : 30cm longueur/20cm largeur/20cm hauteur). Celle-ci sera utilisée pour la conservation des plats témoins dans un réfrigérateur.

### **2.10 "Pack Consommables"**

Lors de la première livraison de janvier, sera également livré le pack de consommables suivant pour une classe (le nombre de classes sera précisé dans le bon de commande) :

- 600 gobelets biodégradables. (125 ml).
- 600 sets de table en papier jetables en couleur (30cmx40 cm).
- 600 petites cuillères jetables biodégradables.

- 1200 serviettes en papier standard (format 40x40 pliée en 4, présentation 20cmx20cm).
- 30 sacs poubelle de 50 litres.
- 30 tabliers de service jetables.
- 60 paires de gants de service jetables.
- 30 charlottes jetables.
- 200 sachets de prélèvements pour plats témoins.
- 200 étiquettes autocollantes pour plats témoins.

Une deuxième livraison de consommables interviendra, probablement aux alentours de fin avril 2020. Les quantités à livrer seront indiquées dans le bon de livraison correspondant.

D'autres livraisons de consommables pourront intervenir si nécessaire en fonction des besoins. Ces livraisons auront lieu en même temps que les livraisons de denrées le lundi.

### **2.11 Liste des écoles**

Les écoles concernées sont les suivantes :

- 1 École maternelle Saint-Just Corot
- 2 École maternelle Bouge
- 3 École maternelle Saint-Jérôme Les Lilas
- 4 École maternelle Malpassé Les Oliviers
- 5 École maternelle Malpassé Les Lauriers
- 6 École Maternelle Notre-Dame Limite HLM Perrin
- 7 École Maternelle Plan d'Aou
- 8 École Maternelle Saint-André Barnier
- 9 École Maternelle Saint-André Boisseau
- 10 École Maternelle Saint-André Castellane
- 11 École Maternelle Notre-Dame Limite Château Fabrette
- 12 École Maternelle République-Moisson
- 13 École maternelle Parmentier
- 14 École maternelle Pommier
- 15 École primaire Bugeaud