



Ville de Marseille - Mairie de Marseille

DGAEEES-DASA (21504)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**Repas de midi et goûters du centre municipal Seniors
La Bastide du Ginestet : participation à la conception
des menus et fourniture des denrées nécessaires à
l'élaboration des plats par les cuisiniers du centre.**

Numéro de la consultation : 2020_21502_0055

Procédure de passation : Procédure adaptée

Table des matières

ARTICLE 1. Objet du marché.....	3
ARTICLE 2. Etendue du besoin de la personne publique.....	3
ARTICLE 3. Postes.....	3
ARTICLE 4. Quantités estimatives.....	3
ARTICLE 5. La planification des menus : rôle de la commission des menus.....	3
ARTICLE 6. Les commandes.....	4
ARTICLE 7. Les produits.....	4
ARTICLE 8. Les différents types de menus.....	4
8.1. Le menu classique.....	4
8.2. Le menu 100 % bio.....	5
8.3. Le menu festif.....	5
8.4. Le menu grandes occasions.....	5
ARTICLE 9. Objectifs qualitatifs.....	6

ARTICLE 1. Objet du marché

Repas de midi et goûters du centre municipal Seniors La Bastide du Ginestet : participation à la conception des menus puis fourniture des denrées nécessaires à l'élaboration des plats par les cuisiniers du centre.

ARTICLE 2. Etendue du besoin de la personne publique

Le titulaire du marché doit :

- missionner un des ses représentants pour participer à la Commission chargée des menus (cf. ARTICLE 5.) ;
- fournir l'ensemble des denrées nécessaires à la préparation de chaque plat, au volume correspondant au nombre de convives indiqués par la personne publique lors de chaque commande ;
- les livrer à La Bastide du Ginestet, 26 avenue de Valdonne 13013 Marseille.

La Ville de Marseille assurera l'élaboration des plats dans la cuisine de son Centre d'animations Seniors (La Bastide du Ginestet), avec ses propres moyens matériels et son propre personnel, ainsi que le service à table.

ARTICLE 3. Postes

Les prestations ne sont pas divisées en lots : elles font l'objet d'un marché unique. Toutefois, elles sont réparties en quatre postes :

- poste 1 : menu classique.
- poste 2 : menu 100 % bio.
- poste 3 : menu festif.
- poste 4 : menu grandes occasions.

ARTICLE 4. Quantités estimatives

La prestation concerne environ 15 000 repas par an répartis comme suit :

- environ 12 000 repas classiques ;
- environ 800 repas 100 % bio ;
- environ 1800 repas festifs ;
- environ 400 repas grandes occasions.

ARTICLE 5. La planification des menus : rôle de la commission des menus

Les menus seront élaborés par une Commission des Menus composée de :

- Le responsable de la Division Seniors,
- La responsable de La Bastide du Ginestet,
- Le cuisinier de La Bastide du Ginestet,

Un représentant du titulaire du marché devra être présent. Toutefois, il ne dispose d'aucune voix délibérative.

La commission des menus se réunit une fois par trimestre pour définir les menus du trimestre suivant. En fonction des disponibilités de ses membres, elle s'efforce de se réunir au plus tard un mois avant la fin du trimestre en cours (préparation des menus d'avril, mai, juin : réunion au plus tard le 28 février).

ARTICLE 6. Les commandes

Au plus tard quinze jours avant chaque début de mois, la Ville de Marseille transmettra au titulaire du marché le nombre de convives pour chaque jour du mois à venir (exemple, transmission au plus tard le 17 mars de toutes les dates du mois d'avril).

En cas de manque exceptionnel d'une denrée qui avait été prévue en commission des menus, le titulaire s'engage à la remplacer par une denrée comparable, en nature et en qualité, sans que le menu programmé soit retardé.

Il devra en informer sans délai la Responsable de la Bastide du Ginestet, oralement, en confirmant aussitôt l'information par e-mail.

ARTICLE 7. Les produits

Ce marché nécessite un large éventail de produits et son titulaire s'engage à fournir la totalité des denrées nécessaires à l'élaboration des menus et goûters, y compris corps gras, produits laitiers, ovoproduits et auxiliaires de cuisine (herbes, condiments, épices), selon l'architecture générale présentée à l'ARTICLE 8. et le détail arrêté en commission.

Tous les produits fournis par le titulaire doivent être de très bonnes qualités organoleptiques.

Les volailles seront livrées prêtes à cuire (PAC).

En fonction des menus, les viandes de boucherie seront livrées soit piécées soit détaillées.

Toute viande hachée sera fournie fraîche (non surgelée).

Les œufs seront fournis uniquement sous forme d'ovoproduits liquides.

Les fromages destinés à être servis à table seront coupés par le cuisinier de La Bastide du Ginestet.

Produits laitiers, ovoproduits, corps gras et auxiliaires de cuisine seront fournis par le titulaire du marché tout au long du marché, sur un rythme propre à assurer un approvisionnement continu de la cuisine de La Bastide du Ginestet. Pour la bonne réalisation de cet objectif, le titulaire du marché s'engage à fournir les quantités en produits laitiers, ovoproduits, corps gras et auxiliaires de cuisine induites par la programmation trimestrielle des menus ; il s'engage également à les fournir selon des conditionnements appropriés au rythme de consommation, et en renouvelant dès que besoin et sur simple demande du cuisinier de La Bastide du Ginestet tous les produits dont la DLUO ou la DLC arrive à expiration.

ARTICLE 8. Les différents types de menus

8.1. Le menu classique

Ce menu correspond au repas ordinaire mis en œuvre quotidiennement.

Composition du menu :

- apéritif liquide sans alcool (par exemple : cocktails, bière, boisson anisée) et biscuits apéritifs type chips et autres variétés,
- hors d'œuvre 125 g froid (exemples : feuilletés, pizza, quiche ou crudités),
- Viande 180 g (cru) ou poisson 250 g (cru) ou plat en sauce cuisinés 300 g cuit (exemple tripes),
- Légumes 200 g (cuit) ou féculent 200 g (cuit),
- Fromage 45 g et salade (variété exigée),
- 25 cl. de vin rouge ou rosé (tiré d'un cube pas de bouteille),
- Dessert (exemples : pâtisserie, glace ou fruit),
- Café ou thé en sachet,

- 125 g de pain bio par personne (soit 1 baguette pour deux personnes soit 1 demi baguette individuelle par personne)

Pour le goûter : chocolat chaud, infusions et boissons non alcoolisées (3 litres de boisson à diluer par semaine) et 1 gâteau emballé individuellement par personne (exemple : madeleine, cake fourré, tranche de pain d'épices, lunettes fourrées)

8.2. Le menu 100 % bio

Ce menu est mis en œuvre une fois par mois sauf en décembre.

Toutes les denrées qui composent ce menu doivent être labellisées Agriculture Biologique.

Ce menu sera, dans sa structure, identique à un menu traditionnel.

8.3. Le menu festif

Ce menu est par exemple mis en œuvre dans les circonstances suivantes : anniversaires, Carnaval, fête des grands-mères, ouverture et clôture de la campagne d'été, accueil de groupes associatifs.

Composition du menu :

- Apéritif liquide non alcoolisé (par exemple : cocktails, bière, boisson anisée) et amuse bouche (2 par personne) + grignotage type chips, biscuits apéritifs, olives.
- Hors d'œuvre 125 g froid (exemples : saumon fumé, ou autre),
- Viande 180 g cru (exemples : gigot, filet de bœuf), ou poisson 250 g cru (exemple : saumon) ou crustacés 250 g cru (exemple : gambas) ou plat en sauce 300 g cuit (gibier, volaille)
- Légumes 200 g (cuit) ou féculents 200 g (cuit),
- Fromage 45 g et salade (variété exigée),
- Dessert (exemples : castel, vacherin, omelette norvégienne, fraisier, forêt noire),
- 25 cl. de vin (rosé ou rouge) par personne en bouteille de verre,
- 125 g de pain bio par personne (soit 1 baguette pour deux personnes soit 1 demi baguette individuelle par personne)
- Café ou thé en sachet,

Pour le goûter : boissons non alcoolisées (un jus de fruit 100 % pur jus à raison d'un litre pour 8 personnes) et un pétillant sans alcool (une bouteille de 75 cl pour 8 personnes) + un gâteau et des bougies.

8.4. Le menu grandes occasions

Ce menu est par exemple mis en œuvre dans les circonstances suivantes : fête des mères, Pâques, Noël, fêtes exceptionnelles.

Lors de la commission des menus, le prestataire devra proposer des entrées et desserts spécifiques, adaptés aux occasions qui sont célébrées (exemple : bûche à Noël).

- Apéritif liquide (exemples : champagne rosé, kir royal), amuse bouche (6 par personne) + grignotage type chips, biscuits apéritifs, olives.
- 1ère entrée : 50 g de foie gras cuit par personne + confiture,
- 2ème entrée : saumon Bellevue 125 g par personne ou 2 tranches de saumon fumé ou crustacé (3 grosses gambas par personne, 5 grosses noix Saint-Jacques ou 8 petites par personne).
- Viande 180 g cru (exemples : gigot, filet de bœuf), ou plat en sauce 300 g cuit (gibier, volaille) ou chapon ou dinde (1 pièce pour 8 personnes),

- Légumes 200 g (cuit) ou féculents 200 g (cuit),
- Plateau de Fromages 45 g (2 variétés de fromage + salade),
- Dessert buffet de fruits frais,
- Pâtisserie (exemples : castel, vacherin, omelette norvégienne, fraisier, forêt noire). Pour les repas de Noël, prévoir une bûche et les 13 desserts dont la pompe à huile,
- Par personne : 2 mignardises ou 6 fritures de Pâques ou 2 papillotes de Noël.
- 25 cl. de vin (rosé ou rouge) par personne en bouteille de verre + 1 bouteille de 75 cl. de vin blanc sec en bouteille de verre cachetée pour 8 personnes,
- Eau pétillante naturelle ou gazéifiée (1 bouteille de 75 cl. pour 4 personnes),
- Trois petits pains individuels bio de 50 g par personne,
- Café ou thé en sachet.

Pour le goûter : 1 jus de fruit 100 % pur jus pour 8 personnes, 1 gâteau type demi-cadre (exemples : trois chocolats, gâteau poire-caramel, bûche, gâteau pascal, fraisier) et un pétillant sans alcool (une bouteille de 75 cl pour 8 personnes)

ARTICLE 9. Objectifs qualitatifs

Le titulaire du marché s'engage à respecter les pourcentages qualitatifs qu'il a indiqués dans le document - cadre de réponse intitulé fiche d'objectifs qualitatifs. A défaut, des pénalités seront appliquées conformément aux stipulations du CCAP.