

MARSEILLE



Mairie des 11ème et 12ème arrondissements

Boulevard Bouyala d'Arnaud - 13012 Marseille

Consultation N°2023_0008

**Fourniture et livraison de repas, goûters, pique-nique en
liaison froide pour les ACM de la Mairie des
11ème et 12ème Arrondissements.**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

<u>ARTICLE 1</u> :	OBJET ET COMPOSITION DU MARCHÉ
<u>ARTICLE 2</u> :	NATURE DES PRESTATIONS
<u>ARTICLE 3</u> :	CONDITIONS PARTICULIERES
<u>ARTICLE 4</u> :	CONDITIONNEMENT DES REPAS
<u>ARTICLE 5</u> :	LIVRAISONS

ARTICLE 1 - OBJET ET COMPOSITION DU MARCHÉ

Fourniture et livraison en liaison froide de repas et pique-nique accompagnés de goûters pour les Accueils Collectifs de Mineurs (ACM) de la Mairie des 11^e et 12^e Arrondissements.

D'une manière générale, les déjeuners et goûters que prennent les enfants des ACM durant les périodes de vacances scolaires et mercredis, doivent être équilibrés et variés. Les goûters doivent être légers et comporter des aliments non gras.

Sont proscrits de ce marché les pâtisseries et viennoiseries ainsi que tous les aliments trop riches en graisse et/ou en sucre.

Les graisses de palme ou de coprah sont à éviter compte tenu de leur forte teneur en acides gras saturés.

ARTICLE 2 - NATURE DES PRESTATIONS

2.1 Principe de fonctionnement

Les menus, établis pour un mois, sont transmis 30 jours avant la période considérée par le prestataire. Ils sont validés par la Mairie des 11^e et 12^e arrondissements sous 5 jours à réception.

Le titulaire du marché doit mentionner l'origine des produits utilisés dans la confection des repas (origine animale, produits issus de l'agriculture biologique, produit du terroir...)

Les repas sont commandés au maximum le jeudi pour le lundi et 24 heures à l'avance pour les autres jours de la semaine.

Des changements exceptionnels sur des commandes pourront être demandés par la Mairie d'Arrondissements (concernant par exemple le nombre ou les types de repas).

Le prestataire effectuera les livraisons par camion frigorifique adapté tous les jours de fonctionnement des ACM avant 9h00 pour les pique-niques à emporter et 10h00 pour les repas à réchauffer et froids (température de livraison comprise entre 0° et + 3 °).

Le personnel municipal se chargera de la remise en température des repas et de leur distribution.

2.2 Locaux – matériel – moyens de fonctionnement

Le prestataire assure l'entière responsabilité du transport des plats qui seront livrés aux ACM.

La fabrication et la livraison des repas sont assurées en liaison froide, tous les mercredis et jours de vacances scolaires principalement pour les ACM suivants situés dans les 11^e et 12^e arrondissements (liste non exhaustive) :

- ACM Barasse – 100, Boulevard de La Barasse – 13011
- ACM Saint Marcel – 216, Boulevard de Saint Marcel – 13011
- ACM Grande Bastide Cazaulx – 73, Rue Saint Jean du Désert – 13012
- ACM Rosière - 40, Avenue de la Rosière – 13012
- ACM Montolivet – 355, Avenue de Montolivet - 13012

Les types de repas :

4 types de repas :

- **Type 1 : repas chauds** en liaison froide livrés sur site et goûters
- **Type 2 : repas froids** et goûters
- **Type 3 : repas pique-nique** type sandwich et goûters
- **Type 4 : repas « crise sanitaire » chauds** en liaison froide livrés sur site et goûters en **conditionnement individuel**

Selon les termes de l'instruction du 8 mars 1983 (B.O.D.G.I 3c 4.83) il est expressément prévu que le prestataire se contente de préparer et livrer les repas.

En aucune façon le prestataire ne dépêche du personnel dans les locaux de la Mairie de secteur afin d'apprêter les repas, les servir ou effectuer des prestations d'entretien ou de nettoyage. La répartition et le service des repas ainsi que la vaisselle et le nettoyage seront à la charge exclusive de la personne publique.

2.3 Composition du repas – Elaboration des menus.

Une attention particulière pour le « bien manger » de nos enfants est demandée dans ce marché. Les menus destinés aux enfants doivent prendre en compte l'équilibre des apports nutritionnels et des dépenses caloriques en prônant une alimentation saine et variée avec une bonne qualité gustative.

Les repas comportent le repas complet, le pain artisanal et le goûter.

Chaque jour, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composante suivante :

- une portion de crudités (légumes ou fruits crus découpés) en entrée
- une portion protidique : viande, volaille, œuf, poisson...
- une portion de légumes cuits ou une portion de féculents (accompagnement)
- un produit laitier
- un fruit cru ou cuit

Le pain devra être frais et de qualité artisanale : il devra être conditionné en sac papier fermé hermétiquement, livré en mains propres et faire l'objet d'un bon de livraison signé.

Les assaisonnements accompagnant les repas sont proposés à discrétion et en conditionnement individuel pour les types de repas 2 et 3.

Au minimum, 5 menus différents doivent être proposés dans une semaine de livraison.

2.4 Spécifications qualitatives, quantitatives et mesures d'hygiène

Les calibrages et les mesures d'hygiène seront définis selon le GEMRCN .

Le groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition succède au groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM-DA).

Il a été mis en place par décision n° 2006-01 du 1^{er} mars 2007, du comité exécutif de l'Observatoire économique de l'achat public.

La nouvelle dénomination de ce GEM traduit la volonté d'appréhender la restauration collective comme une prestation globale, où la composante nutrition prend toute sa place, au même titre que l'hygiène.

Les denrées livrées correspondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Elles sont conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le titulaire indique, de façon précise, tous les produits qu'il utilise et s'y tient durant la durée de l'exécution du marché. Les denrées utilisées devront obligatoirement respecter les spécifications suivantes :

- Tous les produits carnés seront d'origine France (Né, élevé, abattu en France)

- La margarine végétale sera garantie sans huile de palme.
- Tous les produits utilisés seront garantis sans OGM.

Les menus doivent respecter les besoins nutritionnels par tranche d'âge en fonction du Programme National Nutrition Santé (PNNS N°3) ainsi que les règles d'équilibre alimentaire selon les recommandations d'un nutritionniste ou d'une personne qualifiée.

Tous les fournisseurs du prestataire devront être agréés UE.

2.5 Le marché se compose de quatre types de repas obligatoires, accompagnés pour tous de goûters.

Type de repas 1 : **REPAS CHAUDS**

5 composantes

- Une entrée
- Un plat protéique
- Un plat d'accompagnement (légume vert ou féculent)
- Un fromage emballé
- Un fruit de saison ou dessert – **Pas de compote.**

Type de repas 2 : **REPAS FROIDS A CONSOMMER SUR PLACE À CONSERVER AU FROID**

5 composantes présentées en portion individuelle

- Une entrée (salade composée ou équivalent)
- Une viande tranchée ou équivalent
- Un plat d'accompagnement (légume vert **ou** féculent)
- Un fromage emballé
- Un fruit de saison ou dessert – **Pas de compote.**

Type de repas 3 : **REPAS « PIQUE-NIQUE » A CONSERVER AU FROID**

5 composantes présentées en portion individuelle

Les pique-niques doivent être transportés en glacière jusqu'au lieu de consommation et conservés entre 0° et 3°. La responsabilité légale sur ce type de prestation du prestataire s'arrête au point de livraison.

- Une entrée (salade composée ou équivalent) de légumes et féculents ou légumineuses
- Un Sandwich emballé individuel avec une protéine, une crudité
- Un fromage emballé
- Un fruit de saison ou dessert

Type de repas 4 : REPAS « CRISE SANITAIRE » CHAUDS

5 composantes présentées en portion individuelle

- Une entrée
- Un plat protéique
- Un plat d'accompagnement (légume vert ou féculent)
- Un fromage emballé
- Un fruit de saison ou dessert

Le repas Type 4 sera utilisé si un protocole « Accueil collectif de mineurs » est imposé par la Direction de la Jeunesse et des Sports lors d'une crise sanitaire.

Aucun menu de substitution ne sera demandé au prestataire, que ce soit pour des allergies alimentaires ou autres.

Les accessoires (couverts et gobelets jetables, serviettes en papier) ne sont pas à la charge du prestataire.

Collation de l'après-midi : goûter à trois composantes

Le goûter est un repas important qui permet d'éviter le grignotage, jusqu'au dîner. Il est inclus dans chaque repas journalier, sur les centres ACME comme en sorties.

Il devra être proposé des rations adaptées aux besoins des enfants en fonction de leurs âges.

Trois tranches d'âge sont à prendre en considération :

- 3 à 6 ans
- 8 à 10 ans
- 10 à 15 ans

pour couvrir les besoins énergétiques de chacun.

La composition du goûter se fera en respectant les groupes alimentaires suivants :

- **Fruit** frais de saison ou compote ou salade de fruits en portion individuelle
- **Produit céréalier** (type pain, pain d'épices, barre de céréales, quatre quart ...)

- **Produit laitier** (type yaourt sucré environ 125g, yaourt à boire aromatisé , flan , ou une portion de fromage d'environ 30g)

Au minimum, 4 goûters différents doivent être proposés, en alternance, sur une semaine de livraison.

Type de propositions autorisées :

Goûter 1

1 Fruit / 1 Yaourt sucré , ou flan (125g environ) / Galettes (portion individuelle à adapter aux tranches d'âge définies ci-dessus) .

Goûter 2

1 Compote / Yaourt à boire aromatisé, ou crème dessert (125g environ) / Galettes (portion individuelle à adapter aux tranches d'âge définies ci-dessus) .

Goûter 3

1 Fruit / 1 Portion de fromage portion individuelle à adapter aux tranches d'âge définies ci-dessus) / 1 Portion de pain (portion individuelle à adapter aux tranches d'âge définies ci-dessus)

Goûter 4

1 Compote / 1 portion de fromage /1 portion de pain frais (portion individuelle à adapter aux tranches d'âge définies ci-dessus)

ARTICLE 3 - CONDITIONS PARTICULIERES :

- 1) Le prestataire ne doit pas inscrire de frites dans les menus, car notre matériel n'est pas adapté à une remise en température de qualité, pour cet aliment.
- 2) **Le fruit doit varier chaque jour.** Les fruits doivent être présentés, en accord avec les saisons, et observer une variabilité journalière.

3) Le prestataire propose des repas thématiques avec des spécialités régionales et internationales, et en tenant compte des traditions (repas de Noël, Halloween, Chandeleur...) au moins une fois par trimestre.

Le non respect de ces procédures entraînera le refus de la livraison ou la mise en application de pénalités pour mauvaise exécution telles que décrites dans l'article 14.4 du CCAP.

Un repas de "secours" doit être proposé en cas de problème quelconque. Ce repas sera composé d'un menu consommable par les enfants, sans réchauffement préalable.

ARTICLE 4 - CONDITIONNEMENT DES REPAS

Les repas à servir chauds et à conserver au froid sont conditionnés en barquettes multi portions jetables.

Les repas à conserver au froid et les repas pique nique sont conditionnés et livrés en emballage individuel.

Les repas de type 4 sont conditionnés et livrés en emballage individuel.

Chaque barquette composant le repas doit comporter une étiquette lisible comprenant :

- Le numéro d'agrément de la cuisine prestataire,
- La nature du produit, le nom du mets,
- Le poids net du produit,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Les modalités de remise en température (en fonction du type de portion),

- Le nombre de rations.

4.1 Règles et contrôles sanitaires

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce qui la concerne, les prescriptions de l'arrêté précisé du 15 février 2012 et de toute autre disposition législative ou réglementaire qui pourrait venir remplacer ou compléter cet arrêté.

A cet égard, la Mairie des 11ème et 12ème s'engage à respecter strictement les obligations suivantes, la présente liste étant simplement indicative :

- Les plats cuisinés à l'avance seront entreposés, jusqu'à leur remise en température, dans une enceinte froide assurant une température de conservation inférieure à 3°C, en tous points de la denrée,
- Interdiction de tout transvasement sauf dans un délai de deux heures précédant la mise en consommation,
- Réchauffement par un procédé autorisé des plats cuisinés à l'avance de telle manière que la température d'entreposage du plat soit élevée jusqu'à 65° à cœur, en moins d'une heure, et maintenus à cette température jusqu'au moment de leur utilisation,
- Non dépassement de la date limite de consommation inscrite sur le conditionnement.

4.2 Contrôle bactériologique

Les repas garantissent une grande variété dans l'alimentation, ainsi qu'un bon équilibre nutritionnel et le respect intégral des normes d'hygiène. Un plateau témoin sera conservé au froid par le fournisseur pendant cinq jours, afin de pouvoir procéder à des analyses éventuelles.

Chaque jour, à la cuisine centrale, un plat sera conservé, au minimum 5 jours, au réfrigérateur pour un éventuel prélèvement. Chaque mois, quatre prélèvements seront remis aux services vétérinaires pour analyses.

ARTICLE 5 - LIVRAISONS

Les prestations seront livrées sur les équipements transférés, à la Mairie des 11^e et 12^e arrondissements dont les détails (quantités, lieux de livraisons...) seront écrits dans les bons de commandes. La liste de ces équipements transférés correspond aux Centres Municipaux d'Animation, listés dans le présent cahier des charges.

5.1 Modalités d'admission des fournitures

Les prestations livrées font l'objet de vérifications qualitatives et quantitatives pour s'assurer de leur conformité aux dispositions précisées dans le bon de commande et dans le marché. Les livraisons seront effectuées par véhicule réfrigéré aux normes sanitaires en vigueur.

Le titulaire est soumis à une obligation de résultat portant sur la livraison des produits et l'exécution des prestations. Il est responsable des risques liés au transport des produits.

5.2 Fournitures refusées- Mauvaise exécution des prestations

Les produits livrés et les prestations exécutées sont examinés quantitativement et qualitativement par la Mairie des 11^{ème} et 12^{ème}. Les opérations de vérification s'effectuent le jour même que celui de la livraison ou de l'exécution de la prestation. Au terme des vérifications, la Mairie des 11^{ème} et 12^{ème} peut accepter avec ou sans pénalités, ajourner ou rejeter les produits livrés, appliquer des pénalités pour mauvaise exécution assortie d'une demande d'explications écrite. A l'occasion du rejet motivé de la commande la Mairie se réserve, après avoir invité le titulaire à formuler ses observations, le droit de résilier le bon de commande.

Bien que réceptionnées par l'administration, les fournitures qui s'avèreraient non conformes aux conditions posées par la réglementation ou par les documents contractuels constituant le présent marché resteront pour le compte du fournisseur qui devra les enlever et les remplacer immédiatement.

En cas de refus de sa part ou s'il se trouve dans l'impossibilité d'effectuer le remplacement immédiat, les marchandises resteront, dès l'instant du refus, aux risques et périls du titulaire du marché.

Si la Mairie est dans l'obligation de procéder au remplacement des repas pour pallier la défection du prestataire, les frais seront entièrement à la charge de ce dernier, et déduits de la facturation.

Si des analyses bactériologiques sont nécessaires, les frais seront imputables au prestataire.

5.3 Garantie

Le titulaire s'engage au respect des normes régissant sa profession. Les Garanties légales telles que définies aux articles L.221-1 et suivants du code de la consommation (obligation de sécurité) s'appliquent aux produits et prestations du présent marché.