



MARCHE DE RESTAURATION

STRUCTURE MULTI ACCUEIL VALLAGE TENDRE (Haute-Marne)

Accord-cadre à bons de commande de fournitures

Marché à procédure adaptée

Confection et livraison de repas en liaison froide pour la Petite Enfance

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Procédure : procédure adaptée (MAPA) – article 27 -28 -59 -78 et 80 DU
DECRET N°2016-360 DU 25 MARS 2016

Date limite de réception des offres : mardi 4 juillet à 12h30

Ordonnateur : M. Le Président de la Communauté de Communes du Bassin de Joinville en Champagne

Comptable assignataire des paiements : Mme La Trésorière – trésorerie de Joinville & Poissons

Sommaire

Généralités	page 3
Article 1 : objet de la consultation	page 3
Article 2 : conditionnement des repas	page 4
Article 3 : les menus	page 4
Article 4 : spécifications qualitatives	page 7
Article 5 : variantes	page 7
Article 6 : informations pratiques	page 7
Article 7 : règles hygiène et contrôle	page 8
Article 8 : assurances	page 9

Généralités

Le présent Cahier des Charges Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de service en vue d'assurer le service de restauration portant sur la fourniture de repas en liaison froide à destination de l'établissement de la Petite Enfance VALLAGE TENDRE, dans le cadre d'un accord cadre à bons de commande en application des articles 27, 28, 59, 78 et 80 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Le titulaire sera tenu de se conformer à ce Cahier des Charges Techniques Particulières. Il s'engage à informer la collectivité de tout problème qu'il pourra rencontrer. Pour chacune des missions définies ci-dessous, le prestataire s'engage à respecter d'une part les prescriptions du présent document et d'autre part les textes réglementaires en vigueur notamment en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu du service de fourniture de repas. L'établissement concerné est la crèche « VALL'ÂGE TENDRE » sis 50 Rue de Lorraine, 52300 JOINVILLE (Haute-Marne)

Cet établissement est géré par la Communauté de communes du Bassin de Joinville en Champagne ;

Article 1- Objet de la consultation

1.1. Définition de la prestation obligatoire

La prestation comprend :

- La fourniture de repas en liaison froide à destination de la Petite Enfance
- La fourniture d'un fonds de repas en dépannage qui servira en cas d'urgence
- La fourniture de pique-niques à la demande pour les enfants de la structure multi accueil en cas de sortie organisée
- La fournitures de repas alternatifs (cf. article 3.2.6)

Le prestataire doit également assurer de manière permanente les prestations suivantes :

- Elaboration des menus
- Sélection et approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas
- Confection, fabrication de repas cuisinés suivant le principe de la liaison froide
- Conditionnement des éléments du repas

1.2. Jours de fournitures

Les repas devront être fournis du lundi au vendredi, tout comme la livraison qui sera également assurée du lundi au vendredi, excepté lors des périodes de fermeture des établissements dont le fournisseur sera informé dans un délai suffisant.

La crèche est fermée durant 3 semaines au mois d'août et 1 semaine en décembre

1.2. Quantités

La quantité annuelle maximale de repas à fournir est établie à environ 6000 repas par an (*soit une moyenne de 500 par mois*). Soit environ 25 repas par jour (ce chiffre est donné à titre indicatif).

La première période concernée (30 août 2017/décembre 2017) représentera un maximum de 2000 repas.

Le BPU donne à titre indicatif des quantités par repas « bébés » et « moyens/grands »

Article 2 – Conditionnement des repas

2.1. Repas pour la structure multi accueil pour la petite enfance

Les denrées alimentaires destinées aux repas des enfants de la structure multi accueil « Vall'âge Tendre » seront conditionnées en barquettes collectives, soit en barquettes jetables ou recyclable soit en bacs gastronomes, utilisables dans un four spécialement conçu pour le réchauffage des plats, en séparant chaque catégorie de repas commandés : **repas mixé, haché ou petits morceaux**.

Celles n'ayant subi aucune manipulation seront servies dans leur emballage d'origine (fromage, yaourt, compotes, biscuits...).

Les assaisonnements seront servis dans des emballages individuels.

2.2. Etiquetage

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions en vigueur (notamment à celles du code de la consommation) relatives à l'indication de la date et du lot de fabrication. L'étiquetage des dates de fabrication et des dates de péremption doit être visible (en gros caractères et en gras).

Doivent notamment y figurer :

- La dénomination du plat qui doit correctement définir le produit, ainsi que sa composition
- L'indication du jour de fabrication
- La date limite de consommation
- Le nom du vendeur
- Le numéro d'agrément du fabricant
- Les conditions particulières de conservation (dont la température)

Afin de conserver les propriétés organoleptiques, nutritionnelles et la qualité des produits alimentaires, le titulaire du marché veillera à faire apparaître un mode de réchauffement sur chaque barquette. A défaut, il fournira une fiche conseil qui sera distribuée aux usagers du service. Dans son offre, le soumissionnaire présentera un modèle d'étiquetage en expliquant ce dernier dans son mémoire technique.

Article 3 – Les menus

3.1. Objectifs nutritionnels généraux

Les objectifs nutritionnels généraux poursuivis sont ceux recommandés par le GEMRCN. En ce qui concerne les nourrissons et jeunes enfants en crèche ou halte-garderie, les objectifs généraux sont les suivants :

- Rééquilibrer les apports d'acides gras
- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports de glucides simples ajoutés

En outre, il sera servi à chaque individu la quantité et la qualité conformes aux recommandations du GEMRCN

3.2. Les menus pour les nourrissons et les enfants en bas âge

La structure des repas est définie sur la base de trois composantes avant 12 mois, et de cinq composantes au-delà de 12 mois. Les menus devront être définis conformément aux préconisations du GEMRCN. Le prestataire devra veiller à la diversité des repas afin de favoriser un apprentissage du goût.

3.2.1 - Menus moyens et grands

Les menus devront être conçus comme suit :

- 1 entrée ou laitage ou fromage
- 1 plat protidique (viande, poisson, œuf), origine France
- 1 légume (vert ou sec), mûr et de saison, féculents ou céréales
- 1 dessert : Fruits crus et/ou cuits, mûr et de saison, ou autres desserts

Le titulaire s'engage à adapter le choix de l'entrée avec les légumes ou la viande afin d'éviter d'avoir par exemple 2 féculents (1 en entrée + 1 en légume) ou 2 protéines.

Nota : le pain fait partie intégrante du repas. Il devra être de très bonne qualité, notamment nutritionnelle. Une attention particulière sera apportée à cet élément.

3.2.2 - Menus bébés

Les menus devront être conçus comme suit :

- Purée de légumes mixées ou moulinées
- Compote de fruits sans sucre ajouté
- Possibilité d'introduire : portion de protéines mixées ou moulinées (veau jambon blanc, blanc de poulet, filet de poisson) Plusieurs menus seront proposés, adaptés à la diversification alimentaire progressive des bébés :
- Menus sans protéines comprenant purée de légumes et compote de fruits sans sucre ajouté, mixés (texture fine) ou laitage adapté
- Menus avec protéines, purée de légumes et compote de fruits sans sucre ajouté, mixés (texture fine) ou laitage adapté.
- Menus avec purée de légumes et protéines, moulinés (texture grossière en vue de l'apprentissage de la mastication en morceaux) et compote de fruits sans sucre ajouté ou laitage adapté.

- NOTA : Les compotes de fruits sans sucre ajouté faites maison, seront à privilégier.

3.2.3 – Les goûters

Sans objet

3.2.4 – Projets de menus

Les menus prévisionnels seront proposés pour un cycle correspondant aux périodes inter-vacances scolaires, soit environ 6 semaines. Les menus sont établis par le prestataire un mois avant leur préparation et devront obtenir l'agrément de la Directrice de la structure Multi accueil. Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus prévisionnels. Toutefois, le prestataire peut procéder, sous réserve d'en informer préalablement le maître d'ouvrage, à des modifications à conditions que celles-ci :

- soient justifiées par des contraintes d'approvisionnement.
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle.
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Pour éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits. Le candidat proposera en annexe de son mémoire technique un plan alimentaire couvrant 6 semaines.

3.2.5 - Repas « pique-nique »

Des repas « pique-nique », pour « les moyens et les grands » devront pouvoir être réalisés à la demande. Le titulaire précisera dans son mémoire les menus proposés dans ce cas.

3.2.6 – Repas alternatifs

Des repas ponctuels de substitution devront également être proposés par le titulaire, notamment dans les cas suivants :

- Repas végétarien ou sans viande.
- Repas particuliers pour motif médical (régime) ou religieux
- Repas sans allergènes, concernant les allergies « simples » : œuf par exemple. Concernant les allergies complexes, celles-ci feront l'objet d'un PAI (plan d'accueil individualisé).
- Repas de substitution en cas d'épidémie de gastroentérite (riz, carottes, pommes, bananes)

3.2.7 – Menus de secours, ou stock « tampon »

Le titulaire doit assurer la continuité du service en toutes circonstances. Aussi, afin de pallier tout problème mettant en péril la livraison quotidienne des repas (grève, intempéries, non-conformité du produit livré, etc.), toute mesure de substitution devra être prise pour assurer la fourniture des repas.

Le candidat présentera en annexe les menus qu'il pourra servir en cas d'évènement imprévu ne permettant pas la confection ou la livraison des repas dans les conditions habituelles. Les menus de secours devront remplir les mêmes conditions qualitatives et quantitatives que les menus courants.

3.3. Information et affichage des menus

Les menus proposés par le titulaire devront être attrayant et conçus pour pouvoir être photocopiés en format A4. Les membres du groupement assureront la diffusion de ces menus ainsi que l’affichage sur les lieux de consommation.

Article 4 – Spécifications qualitatives

Une attention toute particulière sera portée sur la qualité et l’origine des denrées utilisées pour la confection des plats et :

- Privilégier les produits frais.
- Exclure les conditionnements industriels (brique, conserve ...)
- Exclure l’utilisation d’OGM dans la préparation des repas et gouters.
- Proposer une alimentation de qualité
- Contribuer à l’économie locale
- Préserver la santé
- Mettre en place une démarche de développement durable sur le territoire
- Préserver l’environnement

Le candidat portera une attention particulière à détailler l’importance qu’il accorde au goût et à l’assaisonnement des plats. Notamment, la quantité et la présentation des sauces (servies à part ou non, etc.), la substitution du sel et du sucre par des épices, etc. De même, le candidat détaillera dans son offre s’il prévoit l’introduction de repas, menus à thèmes (en fonction des saisons, types d’aliments, cultures, couleurs, etc.). Ces éléments seront valorisés dans l’appréciation des offres par l’acheteur.

Article 5 – Variantes

La possibilité de présenter des variantes est laissée aux candidats, dans la limite de trois offres différentes (1 offre de base + 2 variantes). Les spécifications ci-dessus respectées dans tous les cas, ces variantes pourront porter notamment :

- Sur la proportion d’aliments d’origine biologique et/ou locale proposée dans les menus ;
- Sur la proportion de menus originaux, tant sur le plan gustatif que dans la présentation : protéines végétales, menus entièrement végétariens, repas ludiques, etc.,
- Tout autre élément que le candidat jugera intéressant et utile de proposer au pouvoir adjudicateur.

Chaque offre proposée fera l’objet d’une tarification distincte et d’un bordereau des prix unitaires spécifique à l’offre concernée.

Article 6 – Informations pratiques

6.1. Périodicité des bons de commande

L’émission des bons de commande sera effectuée de manière hebdomadaire par le pouvoir adjudicateur. Dans l’idéal, une possibilité de modification du nombre ou du type de repas lui sera accordée au minimum 3 jours à l’avance. NOTA : En cas de portail de commande, le prestataire proposera un plan de formation pour l’utilisation de ce dernier. Le candidat détaillera dans son

mémoire technique les modalités de modifications et la souplesse de l'organisation sera prise en compte dans le jugement des offres. Toutefois la qualité et la fraîcheur des denrées et préparations seront valorisées. Toutes contraintes liées à ces éléments pourront être soulignées dans le cas où elles permettraient une souplesse moindre vis-à-vis des modifications susmentionnées.

6.2. Commande des repas

La commande des repas est faite de manière hebdomadaire : du lundi au vendredi.. Le titulaire précise dans son offre technique les modalités proposées pour la passation des commandes. Toutefois, il est convenu que les commandes seront passées au plus tard en semaine (N) pour la semaine suivante (N+1). En outre, un réajustement de +/- 10% du nombre de repas commandés pourra être demandé jusqu'à 15h00 la veille de la date de livraison.

6.3. Livraison des repas

La livraison des repas est assurée par le titulaire. Toute livraison sera accompagnée d'un bon de livraison faisant état du nombre de repas, et précisant le détail des commandes. L'ensemble des éléments composant chaque repas sera conditionné au moyen de caissettes individuelles. Le candidat exposera dans son mémoire les modalités, horaires, prescriptions, etc., mis en place lors de la livraison des repas sur le site concerné.

Le Maître d'ouvrage souhaiterait autant que de possible que la livraison des repas se fasse sur le créneau occupé par l'agent de restauration soit entre 10h30 et 14 h (en écartant naturellement le temps de service).

L'horaire de service de la crèche est fixé à 11h30.

Dans le cas où la livraison ne pourrait être faite entre 10h30 et 14h, elle devra impérativement être programmée sur la période d'ouverture de la crèche, soit entre 7h30 et 18h30.

6.4. Préparation, conditionnement et stockage

Le titulaire devra être agréé par les services compétents. Cet agrément devra être fourni en annexe du mémoire technique. La préparation et le conditionnement devront être effectués de façon continue. Les matériaux de conditionnement devront répondre aux normes alimentaires. Les denrées préparées et conditionnées devront être conservées conformément aux normes en vigueur.

Article 7 – Règles d'hygiène et contrôles

La Communauté de communes du Bassin de Joinville en Champagne, se réserve le droit d'inviter ses représentants ou tout expert mandaté par elle à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et notamment leur conformité au regard de la méthode HACCP. Des visites pourront avoir également lieu chez les fournisseurs dont la liste sera fournie à la demande de la collectivité. La collectivité pourra demander à tout moment la production des documents d'accompagnement des factures d'achat afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).

NOTA : Le prestataire offrira une possibilité de formation à la méthode HACCP : encouragé mais non réhibitoire.

7.1. Vérification quantitative

La quantité nette indiquée sur les étiquettes devra être respectée, et sera vérifiée à chaque réception de commande. Les agents responsables de la réception des repas vérifieront aussi le nombre de barquettes livrées par rapport à la commande. Il en sera de même avec les produits livrés non cuisinés qui composent le repas. Le prestataire devra favoriser le comptage des barquettes et des produits non cuisinés en regroupant ces derniers.

7.2. Vérification qualitative

La collectivité procédera à des enquêtes de satisfaction auprès des usagers. Au vu des résultats de ces enquêtes, une réunion technique avec le prestataire pourra être programmée afin d'améliorer le service rendu. Le titulaire pourra également exposer dans son offre ses propres modalités d'évaluation de la satisfaction des consommateurs et des collectivités fournies. Seront détaillées également les réponses possibles aux évolutions demandées à l'issue de ces évaluations. La communication et les possibilités offertes au dialogue avec l'acheteur seront valorisées, ainsi que la réactivité et la souplesse de fonctionnement.

Article 8 – Assurances

Le prestataire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la préparation des repas ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celles de ses préposés. Le prestataire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de sa situation à toute demande du représentant de la collectivité, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

CCTP dressé à Joinville, le 12 juin 2017

Accepté, le

Par M.

Représentant la société

Jean Marc FEVRE
Président de la CCBJC

Cachet & signature