



## **MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTE**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE  
ENFANTS ET ADULTES  
POUR LES ACCUEILS COLLECTIFS DE MINEURS  
DU SIVU COLLINES DURANCE.**

**N° de marché**

<b>2</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>1</b>
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

**(C.C.T.P.)**

## Table des matières

<b>ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE .....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 : DESCRIPTION TECHNIQUE DE LA PRESTATION .....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES .....</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 5 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES .....</b>	<b>10</b>
<b>ARTICLE 6 – CONDITIONS D’EXECUTION DES PRESTATIONS – MOYENS DE FONCTIONNEMENT .....</b>	<b>10</b>

## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE**

Le présent accord-cadre, passé en application de l'article 2125-1 du code des marchés publics, a pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide enfants et adultes pour les accueils collectifs de mineurs du SIVU Collines Durance.

## **ARTICLE 2 : DESCRIPTION TECHNIQUE DE LA PRESTATION**

### **a) En matière de restauration**

- 1) Préparer les repas dans ses propres installations (« cuisine du prestataire »). Cette cuisine doit être équipée à cet effet (tapis de conditionnement, machine de thermo soudage, dispositif de stockage en froid etc....)
- 2) Livrer dans le procédé dit « de liaison froide » des repas aux différents points de consommation précisés à l'article 2.2. du présent CCTP. Ces repas sont destinés aux enfants de 3 à 14 ans des ACM et de son personnel encadrant (animateurs, personnel technique et intervenant extérieur).
- 3) Livrer toujours dans le procédé dit « de liaison froide » des pique-niques aux différents points de consommation.

### **b) En matière de prestations accessoires**

Le prestataire s'engage à :

- \* Fournir des condiments en dosette
  - sel / poivre / mayonnaise / ketchup / moutarde / sucre
- \* Fournir des serviettes de table en papier
- \* Fournir des ustensiles pour les pique-niques (couverts, assiettes, verres, serviettes en matière biodégradable, respectueuse de l'environnement)
- \* Fournir la sauce vinaigrette
- \* Fournir huile d'olive et vinaigre

Le nombre total estimé de repas est d'environ 15 000 par an :

- 10 000 repas sur place
- 5 000 pique-niques

Ces données sont indicatives et ne peuvent en aucun cas être considérées comme un engagement contractuel ferme de la part du SIVU Collines Durance vis-à-vis du soumissionnaire.

### **Article 2.1. Périodes de l'année à prendre en compte**

Le soumissionnaire s'engage à livrer impérativement les accueils collectifs de mineurs du SIVU Collines Durance.

### **Pendant les vacances scolaires :**

Tous les jours du lundi au vendredi inclus, (hors jours fériés) exception faite des périodes de fermeture de la structure.

Les commandes seront effectuées par mail, le jeudi précédant la semaine de vacances en question et ce pour la semaine entière.

### **Hors vacances scolaires**

Tous les mercredis sauf périodes de fermeture.

Les commandes seront effectuées par mail, le jeudi précédant le mercredi en question.

### **Article 2.2. Points de livraison des repas**

Plusieurs points de livraison sont à prendre en compte, actuellement :

Premier point de livraison à prendre en compte pour toutes les périodes citées à l'article 2.1. :

ALSH « Les Tout Chatou »  
Domaine de l'Héritière  
Cazan 13116 Vernègues

Deuxième point de livraison à prendre en compte pour les mercredis, les petites vacances scolaires et le mois de juillet :

ALSH « Les Croc'à Tout »  
Ecole primaire Les Marronniers  
13113 Lamanon

Troisième point de livraison à prendre en compte pour les mercredis, les petites vacances scolaires et le mois de juillet :

ALSH Mallemort  
Cuisine centrale  
13370 Mallemort

Quatrième point de livraison à prendre en compte pour les petites vacances scolaires et le mois de juillet.

ALSH Charleval  
Cuisine scolaire  
Groupe Scolaire Chante-Pie  
13350 Charleval

D'autres points de livraison peuvent être ajoutés en cours d'exécution du marché, ils feront l'objet d'une information au titulaire dans les meilleurs délais et seront précisés sur le bon de commande.

Le titulaire du marché assurera le déchargement des fournitures. Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire au service seront tenus en parfait état d'entretien de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

### **Article 2.3. Heures de livraison**

- A. Pour l'accueil de loisirs ALSH Les Tout Chatou – Domaine de l'Héritière à Cazan 13116 Vernègues :  
Le prestataire s'engage à respecter les heures de livraison : entre 7h30 et 9h00 le matin.
- B. Pour l'accueil de loisirs ALSH Les Croc'à Tout - Ecole primaire Les Marronniers 13113 Lamanon :

Le prestataire s'engage à respecter les heures de livraison : entre 7h30 et 9h00 le matin.

C. Pour l'accueil de loisirs ALSH de Mallemort - Cuisine centrale 13370 Mallemort :  
Le prestataire s'engage à respecter les heures de livraison : entre 7h30 et 9h00 le matin.

D. Pour l'accueil de loisirs ALSH de Charleval - Cuisine centrale 13350 Charleval :  
Le prestataire s'engage à respecter les heures de livraison : entre 7h30 et 9h00 le matin.

<b>La livraison se fera obligatoirement le jour même aux heures indiquées</b>
---

<b>ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS</b>
--

**Article 3.1. Chronologie de cette élaboration**

Les menus seront proposés au SIVU Collines Durance 30 jours avant le début de la période concernée. Les remarques et les demandes de modifications seront adressées au prestataire au plus tard 15 jours avant le début de la période.

Les menus proposés aux adultes accompagnateurs seront de même nature que ceux proposés aux enfants, hormis les grammages qui leur sont propres.

Le prestataire prévoira en particulier l'adaptation aux besoins des différents convives selon les demandes précises que pourrait être amené à formuler le SIVU Collines Durance durant la vie du contrat (menus sans sel, selon allergie précise...)

Le SIVU Collines Durance s'engage à formuler ces demandes spécifiques en respectant un délai raisonnable de mise en œuvre :

- 1 semaine pour des quantités inférieures à 10 repas quotidien spécifiques
- 2 semaines au-delà de 10 repas quotidien

**Article 3.2. Composition des repas**

***3.2.1 Les exigences de la collectivité***

Le prestataire doit, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, garantir la qualité dans l'assiette des convives.

La qualité nutritionnelle et culinaire doit en permanence être recherchée, par une politique exigeante et une veille permanente en matière d'approvisionnements mis en œuvre par le savoir-faire de cuisiniers compétents.

L'offre en produits de 4ème et 5ème gamme sera limitée autant que possible.

L'introduction de produits biologiques d'origine locale de préférence, doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente.

Le SIVU Collines Durance souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable.

Il a la volonté de s'engager dans une démarche d'approvisionnement en produits issus de circuits courts. L'enjeu est double : créer un lien entre producteurs locaux et consommateurs à partir de produits de qualité et diminuer l'impact du bilan carbone des produits distribués dans les restaurants collectifs.

Aussi, le prestataire devra présenter dans le mémoire technique les moyens qu'il peut mettre en œuvre pour promouvoir ce type de démarche. Il précisera les produits, leurs origines et les quantités annuelles pouvant être proposées ainsi que leurs fréquences dans les menus proposés, en complément des autres annexes à fournir dans le mémoire.

Le prestataire doit proposer des menus pour les repas servis avec :

- 2 repas complets entièrement composé d'aliments issus de l'agriculture biologique avec un maximum d'ingrédients issus d'approvisionnement direct aux producteurs locaux.
- 1 repas « alternative santé ».

**Pendant les vacances scolaires par semaine et hors vacances scolaires les mercredis avec un minimum de 2 mercredis/mois.**

Le SIVU Collines Durance exige l'exclusion :

- des fonds de sauce brun et gélatine.
- les poissons avec de nombreuses arrêtes fines et les viandes avec des petits os (exemple sauté de lapin).
- des organismes génétiquement modifiés (OGM)






Le SIVU Collines Durance accordera une importance particulière sur les produits achetés par le prestataire.

Le plan mis en œuvre devra être communiqué au SIVU Collines Durance.

### ***3.2.2 La structure des repas***

#### ***3.2.2.1 Repas chauds***

**Chaque repas doit comporter :**

-  *Une entrée*
-  *Un plat protidique principal*
-  *Un ou deux plats d'accompagnement*
-  *Un fromage ou un laitage*
-  *Un dessert*

Un menu unique sera servi aux adultes et aux enfants avec des grammages adaptés.

Les menus seront adaptés aux saisons.

Des plats froids pourront être servis l'été, ils seront proscrits l'hiver, sauf accord préalable de du SIVU Collines Durance.

## **Les repas spécifiques pour les personnes souffrant d'allergies alimentaires :**

Le titulaire prend en compte les demandes d'offre alimentaire particulière et est en mesure de fournir :

- des plats de substitution spécifique de régime alimentaire, sur prescription médicale, s'ils peuvent être confectionnés.
- Des plats de substitution spécifiques adaptés (excluant un ou plusieurs aliments) pour des personnes souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire, sur prescription médicale, et qui s'inscrit dans le cadre d'un accueil individualisé. Le SIVU Collines Durance met en œuvre une procédure de mise en place de PAI.

## **Les menus à thèmes :**

Ils seront proposés 2 fois par trimestre, plus les fêtes calendaires.

De plus, le SIVU Collines Durance pourra demander des menus spéciaux au cours de l'année, avec décoration simple de salle et de table.

Aucun supplément de prix ne sera accordé pour ces prestations.

Lors de ces repas à thème

- la priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et leur adaptation au goût des enfants,
- les fournitures pour la décoration seront transmises aux responsables au moins une semaine à l'avance,
- à chaque fois que nécessaire, une fiche explicative sera donnée aux responsables pour que le personnel de service puisse répondre aux questions des enfants.

## **Les boissons :**

La boisson de table sera de l'eau du robinet, le prestataire n'est pas tenu de fournir de l'eau en bouteille (hors demande exceptionnelle).

## **Le pain :**

Le prestataire fournira un pain de qualité (frais et fabriqué de façon non industrielle).

## **Les condiments :**

Le prestataire fournira en conditionnement individuel ou en salière et poivrières :

- sel
- poivre

Le prestataire fournira en conditionnement individuel :

- moutarde
- mayonnaise
- ketchup
- sucre
- sauce salade

Le prestataire fournira :

- de la sauce salade (type bidon ou bouteille)
- Huile d'olive (bidon) et vinaigre (bouteille).

### **Repas de dépannage :**

Le titulaire du marché s'engage à laisser des repas de dépannage en quantité suffisante sur chaque site. Ceux-ci se composeront d'au moins une entrée, un plat et un dessert pouvant être conservés plusieurs mois.

#### **3.2.2.2 Repas froids (à emporter)**

Lors de la commande des repas, le SIVU Collines Durance précisera le nombre de convives participants aux différents pique-niques. Le conditionnement devra être respecté et bien distinct à la livraison afin de faciliter la réception (et le transport qui se fera en glacières).

La nature de chaque pique-nique change à chaque repas.

Les pique-niques pourront être « FROIDS » ou « AMBIANTS », la nature sera précisée à la commande.

Chaque repas doit comporter :

+ *Une entrée :*

- Crudité ou salade composée
- Ou charcuterie (pâté, saucissons)
- Ou féculent (salade de pâte, taboulé...)

+ *un plat principal à base de viande ou végétarien*  
viande froide + Accompagnement (pomme chips...)

+ *un fromage*

En portion individuelle ou à la coupe

+ *un dessert*

- fruits de saisons
- ou compote, mousse,
- ou dessert lacté.

Le prestataire fournira un pack comprenant :

- Couverts,
- Gobelets,
- Serviettes,
- Assiettes,
- Sel,
- Poivre,
- Mayonnaise,
- Ketchup,
- Moutarde.

<b>ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES</b>
--

#### **Article 4.1 Références générales**

Le SIVU Collines Durance souhaite promouvoir la protection de l'environnement, le développement durable, favoriser un approvisionnement local et lutter contre le gaspillage.



L'ensemble des critères de la loi EGALIM devront être respectés.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, soit aux deux.

Le plan alimentaire sera conforme aux recommandations :

- Du Centre National d'Etudes et de Recherche en Nutrition et Alimentation (CNERNA),
- Du GEM-RCN de juillet 2015.
- Du programme National Nutrition Santé (PNN).
- Du programme National pour l'Alimentation (PNA).

Les fréquences des aliments servis doivent à minima respecter l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration collective.

Le prestataire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement. Toute disposition nouvelle est applicable dès sa publication.

Le prestataire s'engage à respecter la procédure HACCP.

Le prestataire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits.

#### **Article 4.2 Spécifications de salubrité**

Le prestataire doit notamment respecter les dispositions relatives à la réglementation applicable en matière de restauration.

#### **Article 4.3 Spécifications nutritionnelles**

Le prestataire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnelles indiquées à l'article 3 supra.

#### **Article 4.4 Spécifications organoleptiques et gastronomiques**

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux des fibres, de vitamines, de fer et de calcium, dans le cadre d'une politique de lutte contre l'obésité.

##### **4.4.1 La préparation des aliments**

Les aliments doivent si possible correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits ; et particulièrement vrai pour les légumes et fruits utilisés en entrée ou en dessert. C'est également vrai pour les plats principaux. Les fruits doivent être murs, ni verts ni trop avancés.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à s'approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale et traditionnelle. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes et les graisses cuites. Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes devront faire l'objet d'un soin particulier.

#### 4.4.2 La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple mais, elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

### **ARTICLE 5 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES**

Il est servi à chaque convive la quantité qui est prévue, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès **mais surtout sans insuffisance**.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité et le calibrage des portions unitaires doivent être conformes aux recommandations de l'article 4.

### **ARTICLE 6 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS – MOYENS DE FONCTIONNEMENT**

#### **Article 6.1. Conditions matérielles des repas**

Afin de répondre à la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, il est demandé au prestataire de proposer des contenants et des ustensiles de pique-nique en matières biodégradables respectueuses de l'environnement et utilisant des ressources naturelles type : Bambou, pulpe de canne, feuille de palmier, etc.

#### 6.1.1 Les repas sur place

Les conditionnements devront être adaptés aux outils de stockage des structures et aux modes de service des repas décrits au présent CCTP.

Les plats seront conditionnés en emballages de type « gastronome » d'un format collectif pour 10 ou 20 convives. Les formats ne devront en aucun cas être inférieurs car les capacités de stockage ne le permettent pas (sauf pour les repas spéciaux de types allergies ou sans sel)

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

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

- le numéro d'agrément de la cuisine du prestataire
- la nature du produit : nom du met
- le poids net du produit
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- les modalités de remise en température
- le nombre de rations

Le temps global de remise en température ne devra pas excéder 45 minutes dans tous les cas de figure.

### 6.1.2 Les repas « Pique-nique »

Afin d'interdire tout reconditionnement dans la livraison des piques nique, les conditionnements en fonction du nombre des commandes seront respectés.

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

- le numéro d'agrément de la cuisine du prestataire
- la nature du produit : nom du met
- le poids net du produit
- la date de fabrication
- la date limite de consommation
- les modalités de remise en température
- le nombre de rations

## **Article 6.2. Commande des repas et organisation des livraisons**

### **6.2.1 Commandes des repas**

#### 6.2.1.1. Délai de commande

Actuellement nous pouvons communiquer les effectifs définitifs

- Le jeudi précédent la semaine de vacances et ce pour la semaine entière

Nous ferons parvenir les effectifs prévisionnels pour le mois.

#### 6.2.1.2 Forme des commandes

Le tableau de commandes sera élaboré par le SIVU Collines Durance en accord avec le prestataire.

Le moyen utilisé sera le courriel.

### **6.2.2 Livraison des repas**

Le prestataire fera son affaire de la livraison des repas et des prestations en temps voulu aux différents points de distribution présents (en tenant compte des horaires définies à l'article 2.3 ci-dessus).

Le prestataire devra s'adapter aux spécificités techniques des lieux de livraisons, tant au niveau du gabarit nécessaire des véhicules pour l'accès aux offices, qu'à la spécificité des matériels en place.

Le prestataire doit utiliser un matériel de transport conforme aux normes applicables aux véhicules transportant des denrées périssables.

**La livraison se fera obligatoirement le jour même aux heures indiquées à l'article 2.3 ci-dessus.**

Tout retard non imputable à un cas de force majeure sera considéré comme défaillance du prestataire entraînant l'application des sanctions prévues à l'article 10 du CCAP.

Un stock de produits de substitution devra permettre à tout moment de faire face aux retards de livraison. Ce stock comprendra des repas froids de longue conservation.

### **6.2.3. Contrôles des repas livrés**

L'agent présent procédera au contrôle du nombre de repas livrés par rapport au nombre de repas commandés et vérifiera le correct conditionnement des repas.

Le bordereau de livraison devra indiquer :

- le nombre de repas commandés
- le nombre de repas livrés
- le jour et heure de livraison

Un courriel sera envoyé au prestataire en cas de litige lors de la livraison.

Les mesures coercitives et pénalités prévues à l'article 10 du CCAP seront applicables.