

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

N° DAF 2024_001045_SM1_AD

Relatif à la réalisation et à la livraison de repas

- En liaisons froides au bénéfice des casernes de Bordeaux intra-muros (33) et ponctuellement dans le département de la Gironde (33)
- En liaisons chaudes pour les stagiaires du centre de Préparation Militaire Marine (PMM) de Bordeaux (intra-muros) et leurs instructeurs militaires non officier de la Marine

SOMMAIRE

| | |
|--|----|
| ARTICLE 1 - DEFINITION DES PRESTATIONS, CONTACTS ET LIEUX D'EXECUTION.... | 3 |
| 1.1. Définition des prestations | 3 |
| 1.2. Contacts et lieux d'exécution | 3 |
| ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS TECHNIQUES | 4 |
| 2.1. Communication des menus..... | 4 |
| 2.2. Modalités de transport et de livraison | 4 |
| ARTICLE 3 - COMPOSITION DES REPAS ET REPAS AMELIORES | 5 |
| 3.1. Composition des repas | 5 |
| 3.2 Repas améliorés : fêtes de fin d'année..... | 5 |
| 3.3 Particularités..... | 6 |
| ARTICLE 4 - HORAIRES DE LIVRAISON, NOMBRE DE REPAS ET CONDITIONNEMENT DES REPAS | 6 |
| 4.1. Horaires de livraison | 6 |
| 4.2 Besoin exprimé en nombre total de repas (à titre indicatif)..... | 6 |
| ARTICLE 5 - POIDS MOYENS DES PORTIONS | 9 |
| ARTICLE 6 – MENUS | 9 |
| 6.1. Diversité..... | 9 |
| 6.2. Composition..... | 9 |
| 6.3. Préparation des aliments..... | 9 |
| ARTICLE 7 : PRESTATIONS EVENTUELLES (sur devis) – LOT 1 – POSTE 3..... | 10 |
| ARTICLE 8 – RESPECT DES REGLES DE SECURITE ET D'HYGIENE | 10 |

ARTICLE 1 - DEFINITION DES PRESTATIONS, CONTACTS ET LIEUX D'EXECUTION

1.1. Définition des prestations

Le titulaire assure :

- l'élaboration et la livraison de repas **en liaison froide** (petits déjeuners, déjeuners et dîners) **au profit de casernes situées dans** Bordeaux intra-muros,

- et ponctuellement sur différents lieux situés **dans le département de la Gironde (33)**.

Des repas froids type sachet repas pourront également être commandés en fonction des lieux de formations ou des cérémonies (08 Mai, 14 Juillet, 11 Novembre) pouvant avoir lieu sur une journée pour les stagiaires du centre de préparation militaire marine (PMM) et leurs instructeurs militaires non officiers de la marine à la caserne Saint-Nicolas de Bordeaux (intra-muros).

- l'élaboration et la livraison de repas **en liaison chaude (déjeuners)** au profit des stagiaires du centre de préparation militaire marine (PMM) et leurs instructeurs militaires non officiers de la marine à la caserne Saint-Nicolas de Bordeaux (intra-muros).

1.2. Contacts et lieux d'exécution

Les coordonnées des points de contact pour chaque site seront transmises au titulaire lors de la réunion de lancement du marché.

Les lieux d'exécution sont les suivants :

LOT 1 : LIAISONS FROIDES

- **Poste 1 :**

| Sous-postes | Adresses géographiques |
|---|---|
| Sous-poste 1 : Point d'information de la légion étrangère - PILE | 260 rue Pelleport 33 000 BORDEAUX |
| Sous-poste 2 : Caserne XAINTRAILLES | 112 boulevard du Maréchal Leclerc 33 000 BORDEAUX |
| Sous-poste 3 : Caserne CARAYON-LATO | 33 rue de Rigoulet 33 000 BORDEAUX |
| Sous-poste 4 : Hôtel du Quartier Général - HQG | 29 rue Vital Carles 33 000 BORDEAUX |
| Sous-poste 5 : Caserne NANSOUTY | 223 rue de Bègles 33 000 BORDEAUX |

- **Poste 2 :**

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Caserne Saint-Nicolas | 5 rue Nicolas - 33 800 BORDEAUX |
|-----------------------|---------------------------------|

- **Poste 3** Les prestations de ce poste, si elles sont déclenchées sont exécutables sur tout le département de la Gironde. La ou les adresse(s) seront communiquée(s) au titulaire au moment de la demande de devis.

LOT 2 : LIAISONS CHAUDES

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Caserne Saint-Nicolas | 5 rue Nicolas - 33 800 BORDEAUX |
|-----------------------|---------------------------------|

ARTICLE 2 – PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

2.1. Communication des menus

Le titulaire s'engage à communiquer une semaine à l'avance les menus aux représentants désignés sur chacun des sites bénéficiaires.

Les coordonnées des représentants seront communiquées lors de la réunion de lancement du marché.

Il sera indiqué sur les menus la liste des allergènes majeurs pouvant être présents.

2.2. Modalités de transport et de livraison

Le titulaire, *pour le lot 1-poste 1*, s'engage à assurer la réalisation de repas préparés et **la livraison quotidienne**, du lundi au vendredi, aux différents sites, telles que décrites ci-dessous :

- la livraison des repas s'effectuera en liaison froide pour une consommation différée par les moyens propres du titulaire,
- les repas livrés devront avoir une date limite de consommation (DLC) minimum de trois jours (quatre jours minimum en cas de jour férié cumulé à un week-end).
- les repas doivent être livrés dans des caisses bien identifiées comprenant pour chacune d'elles, l'ensemble des repas de la journée, par bénéficiaire et par site, ainsi que la composition des menus et le nombre de portions livrées.

Le volume utile du véhicule sera en adéquation avec le volume de la prestation de façon à ce que la livraison des repas s'effectue en une seule fois.

Le titulaire s'engage à fournir à l'administration, lors de la signature du marché ainsi qu'à chaque échéance, les attestations d'assurance et de conformité des véhicules susceptibles d'être utilisés (n° Agrément pour le Transport de denrées Périssables (ATP) des véhicules frigorifiques).

Les repas seront livrés directement sur les sites. Le conditionnement doit répondre aux normes en vigueur pour le type de denrées considéré. La température sera contrôlée par pistolet laser de prise de température des aliments (63° minimum pour les liaisons chaudes/et 3°, tolérance à 10° pour les liaisons froides) et la température des véhicules sera vérifiée par les bénéficiaires (le cas échéant).

La livraison et le déchargement des repas incombent au titulaire. Il devra, par les moyens qui lui sont propres connaître et indiquer au réceptionnaire le cas échéant la température des denrées livrées.

Pour le lot 1 – poste 1, le réceptionnaire (militaire de permanence) indiquera sur le fichier de suivi prévu à cet effet son nom, la marchandise réceptionnée (avec la quantité par « type de repas ») ainsi que la date de réception et sa signature. A la fin de chaque moi, les 5 responsables du service général transmettront ces fichiers dûment complétés à l'adresse suivante :

gsbdd-bma-bma-commandes-achats.trait.fct@intradef.gouv.fr

Pour le COMAR (Liaisons chaudes - Lot 2), le réceptionnaire indiquera celles-ci sur le fichier de suivi prévu à cet effet. Le bénéficiaire prend à sa charge le stockage des denrées.

Quel que soit le mode de transport adopté, les frais et risques sont à la charge du titulaire du marché jusqu'à la prise en compte sur le lieu de livraison.

La livraison du vendredi comprendra l'intégralité des repas pour la période du vendredi au dimanche et le lundi matin.

Dans le cas de jour férié cumulé à un week-end, la livraison comprendra l'intégralité des repas du jour ouvré précédent et pour la période chômée week-end et jour férié compris. Les repas livrés seront cuits et ne nécessiteront qu'une remise en température.

ARTICLE 3 - COMPOSITION DES REPAS ET REPAS AMELIORES

3.1. Composition des repas

Pour le LOT 1 – Poste 1 :

Les repas du midi et du soir seront composés au minimum de :

- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| - pain individuel | - 1 fromage |
| - 1 entrée | - 1 dessert |
| - 1 plat | - 1 bouteille d'eau de 0,5 litre |

Les petits déjeuners seront composés au minimum de :

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| - café déshydraté | - viennoiserie en sachet |
| - chocolat déshydraté | - yaourt |
| - lait déshydraté | - fruits |
| - micro confiture | - 1 sucre en sachet |
| - micro beurre | |

Couverts à usage unique et serviette pour tous les repas (petits déjeuners, midi et soir) et verre jetable pour les petits déjeuners.

Pour le LOT 1 – Poste 2 :

Les sachets repas pour les activités à l'extérieur (type pique-nique), cela pourrait être :

- Paquet de chips ou entrée
- Sandwichs
- Barre énergétique / céréales (les activités extérieures sont toujours « physiques »)
- Dessert ou fruit
- Bouteille d'eau 50 CL
- Si besoin couverts à usage unique biodégradables

Pour le lot 2 :

Le repas (liaisons chaudes) sera composé comme suit :

- Entrée ;
- Plat ;
- Fromage ;
- Dessert ;
- Bouteille d'eau 50 CL ;
- 1 portion de pain ;
- Couverts à usage unique.

3.2 Repas améliorés : fêtes de fin d'année

Le titulaire s'engage à proposer et à livrer des repas dits « améliorés » les 24 décembre soir, 25 décembre midi, 31 décembre soir et 1er janvier midi.

Les améliorations porteront sur les entrées, plats et les desserts. Il sera proposé des produits dits « festifs ».

A titre indicatif pour ces 4 jours, l'effectif par repas amélioré est de 3 personnes. Le nombre de repas amélioré sera indiqué pour chaque site concerné par courriel au titulaire par le correspondant désigné du site concerné.

3.3 Particularités

Les besoins de repas particuliers (sans gluten, sans porc...) seront précisés au titulaire par ses correspondants dans le courriel mentionné à l'article 4.2 du présent CCTP.

Les compositions de repas devront être conformes à une bonne nutrition et présenter une valeur énergétique suffisante. La population concernée est de type « adulte actif ».

Les frais de livraison et les consommables (couverts, serviettes et verres jetables pour petit déjeuners) sont compris dans le prix des repas (**sauf pour le poste 3 du lot 1 (prestations sur devis) ou seuls les consommables sont inclus dans le prix indiqué au BPU**).

ARTICLE 4 - HORAIRES DE LIVRAISON, NOMBRE DE REPAS ET CONDITIONNEMENT DES REPAS

4.1. Horaires de livraison

LOT 1 :

- jusqu'à 12h00 maximum du lundi au jeudi pour le Poste 1-sous-poste 1 (PILE) ;
- jusqu'à 12h00 maximum du lundi au vendredi pour le Poste 1-sous-postes 2 à 5 ;
- 8h00 le jour J ou la veille après-midi si demande du chef de centre pour le Poste 2.

LOT 2 :

- 11h15.

Important : Pour le lot 2 (liaisons chaudes) les repas se prenant à 11H30 et n'ayant aucun moyen de réchauffage sur place le respect des horaires de livraison est indispensable.

4.2 Besoin exprimé en nombre total de repas (à titre indicatif)

- **LOT 1 – POSTE 1**

Le nombre de repas mentionné dans le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif et pourra être soumis à modification en plus ou en moins.

Le nombre réel de repas sera communiqué par courriel, par les correspondants désignés, au titulaire du marché public au plus tard sept jours à l'avance.

| | Caserne XAINTRAILLES | Caserne CARAYON- LATOUR | HQG | Caserne NANSOUTY | Point d'information de la Légion Étrangère (PILE) |
|--|-------------------------|-------------------------------|-----------|---------------------|---|
| Lundi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | 3 |
| Déjeuner | | 1 | 2 | | 3 |
| Dîner | 1 | | 2 | | 3 |
| Mardi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | 3 |
| Déjeuner | | 1 | 2 | | 3 |
| Dîner | 1 | | 2 | | 3 |
| Mercredi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | 3 |
| Déjeuner | | 1 | 2 | | 3 |
| Dîner | 1 | | 2 | | 3 |
| Jeudi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | 3 |
| Déjeuner | | 1 | 2 | | 3 |
| Dîner | 1 | | 2 | | 3 |
| Vendredi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | |
| Déjeuner | | 1 | 2 | | |
| Dîner | 1 | | 2 | | |
| Samedi | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | |
| Déjeuner | 1 | | 2 | | |
| Dîner | 1 | | 2 | | |
| Dimanche | | | | | |
| Petit déjeuner | 1 | | 2 | 4 | |
| Déjeuner | 1 | | 2 | | |
| Dîner | 1 | | 2 | | |
| Total petit déjeuner par site | 7 | 0 | 14 | 28 | 12 |
| Total déjeuner par site | 2 | 5 | 14 | 0 | 12 |
| Total dîner par site | 7 | 0 | 14 | 0 | 12 |
| TOTAL Petit déjeuner | 61 | | | | |
| TOTAL Déjeuner | 33 | | | | |
| TOTAL dîner | 33 | | | | |

- **LOT 1 – POSTE 2:**

Il s'agit d'un effectif de 60 stagiaires et 10 instructeurs. Le nombre de stagiaires peut varier entre les sessions et entre le début et la fin de la session.

Les repas type sachets froids pourront être commandés :

- Lors de formation pratique en dehors de la caserne (2 à 4 journée par an) ;
- Lors des différentes cérémonies (08 Mai, 14 Juillet, 11 Novembre).

L'effectif et la fréquence sont donnés à titre indicatif et pourront être soumis à modification en plus ou en moins.

- **LOT 2:**

Il s'agit d'un effectif de 60 stagiaires et 10 instructeurs. Le nombre de stagiaires peut varier entre les sessions et entre le début et la fin de la session.

- La fréquence des prestations est d'environ 12 samedis par an.

L'effectif et la fréquence sont donnés à titre indicatif et pourront être soumis à modification en plus ou en moins

4.3. Conditionnement

Les repas doivent être livrés en mono portion au vu du caractère opérationnel. En effet, le personnel de service est amené à prendre ses repas de manière indépendante.

Pour être transportés, les repas, en mono portion, doivent être placés dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation. Il s'agit de barquettes prévues pour contenir chacune une portion (barquettes thermo filmées les plus fréquemment utilisées : carton huilé et polypropylène).

Les barquettes individuelles devront pouvoir passer au micro-ondes.

Les barquettes doivent faire l'objet d'un étiquetage portant les mentions suivantes :

- dénomination du produit ;
- date de fabrication ;
- date limite de consommation ;
- température de conservation ;
- identification des allergènes majeurs indiqué sur le menu*.

Des repas témoins (100 grammes minimum) seront prélevés sur la production journalière confectionnée par la cuisine centrale du titulaire (à l'issue du conditionnement et du passage en cellule de refroidissement) et gardés durant 5 (cinq) jours consécutifs à disposition du contrôle vétérinaire du Service de Santé des Armées aux fins d'analyses.

****l'affichage des allergènes est obligatoire.***

La liste des allergènes n'est pas à noter forcément sur chacune des barquettes ou bacs de livraison. L'obligation est faite de donner l'information aux bénéficiaires. A cet effet, une fiche donnant le menu détaillé (pas de mention de « salade de crudités » mais « salade de tomates, basilic, thon » par exemple) et une fiche récapitulant tous les allergènes relatifs à ce menu devront être jointes aux menus.

ARTICLE 5 - POIDS MOYENS DES PORTIONS

Il est demandé au titulaire de respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire en s'appuyant sur les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition en vigueur et de se rapprocher des poids décrits ci-dessous pour la confection des portions (quantité en poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette).

Poids moyens de la portion en fonction du type d'aliment :

- Crudités assaisonnées 100 à 120 gr
- Hors-d'œuvre protidiques 40 à 60 gr
- Viande rouge 160 gr
- Volaille avec os 250 gr
- Volaille désossée 110 gr
- Viande blanche 140 gr
- Poisson 90 à 120 gr
- Légumes cuits 150 à 200 g
- Féculents 150 gr
- Fromage 30 à 50 gr
- Dessert (ex : fruits de saison, gâteau, yaourt...) entre 60 et 100gr.

A titre indicatif, le poids moyen d'un repas complet devra être d'environ 600 gr. Il est laissé une certaine tolérance de + ou – 10 % autour de cette valeur en fonction du plat complet.

Les fruits devront être livrés à maturité et présentables.

ARTICLE 6 – MENUS

6.1. Diversité

La garde à l'HQG (Lot 1-poste 1-sous-poste 4) se prenant du jeudi au jeudi, les menus devront être diversifiés en tenant compte de cet élément. La monotonie alimentaire qui lasse le consommateur doit être évitée.

De manière générale, il est demandé d'éviter de proposer le même type d'entrée, de plat, de légumes et de fromages sur une période de trois jours au minimum.

6.2. Composition

Les propositions de menus faites par le titulaire prendront en compte les objectifs nutritionnels qui ont pour but de limiter les apports en sel et lipides afin d'augmenter ceux en fibres, vitamines, fer et calcium.

6.3. Préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées. Les mets doivent être agréables au goût.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments trop épicés sont à éviter.

Afin de ne pas dénaturer le goût, la texture et l'aspect des aliments, le mode de fabrication sera adapté pour tous les aliments et plus particulièrement pour les aliments de type « frits ».

Les seuls matériels disponibles de remise en température sur les différents sites étant des fours à micro-ondes, il conviendra d'éviter ou de limiter les aliments « frits ».

Il est demandé de ne pas proposer de plats particuliers tels que les abats, plats tripiers, boudin, etc ...

ARTICLE 7 : PRESTATIONS EVENTUELLES (sur devis) – LOT 1 – POSTE 3

Des repas (petits déjeuner, déjeuner et dîner) peuvent être commandés ponctuellement, à la demande, dans le périmètre du département de la Gironde (33) uniquement.

Le prestataire devra assurer une prestation de livraisons de repas en liaisons froides (petit déjeuner/déjeuner et dîner) demandés par bon de commande.

Les prix des repas **ne tiendront pas compte des frais de livraison** mais **uniquement des frais de consommables** (cf. article 3.3).

Les frais de livraison (aller-retour) seront facturés au coût kilométrique indiqué dans le BPU.

Un devis préalable sera demandé à la société conformément aux prix stipulés au BPU en précisant la distance kilométrique (aller-retour).

Les repas et les conditions de livraison seront les mêmes que ceux décrits dans le présent document pour poste 1 du lot 1.

Les factures de ce présent poste seront payées sur les imputations budgétaires données par l'entité demandeuse de la prestation.

Les livraisons peuvent avoir lieu selon la prestation demandée d'une journée à plusieurs jours, voir semaines. Mais les demandes sont aléatoires et varient selon le besoin décrit dans le bon de commande au niveau de la durée et du nombre de repas à livrer.

A titre indicatif, une commande exceptionnelle peut, par exemple, atteindre 45 jours, avec 3 repas par jour et par personne.

ARTICLE 8 – RESPECT DES REGLES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le titulaire s'engage à faire effectuer les prestations par du personnel qualifié, compétent, ayant reçu préalablement une formation, disposant d'un certificat médical d'aptitude aux métiers de bouches, et en situation régulière vis à vis de la réglementation contre le travail illégal.

Le titulaire aura l'entière responsabilité des règles d'hygiène en restauration pratiquées sur le site de production, lors du chargement, du transport et de la livraison des repas.

Il s'engage à respecter et faire respecter à son personnel :

- les procédures «H.A.C.C.P.» (Hazard Analysis Critical Control Point) qui devront être en place dans son établissement, ainsi qu'un Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) dont il assurera et aura l'entière responsabilité de l'instruction dans ce domaine :
- le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- la traçabilité des produits.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur. La composition et la qualité de chaque type de mets, définies par les libellés des produits, sont au minimum celles déterminées par les textes et les documents normatifs en vigueur (lois, décrets, arrêtés, normes CEE, normes françaises, décisions, recommandations GEM/RCN du mois de juillet 2015).

Les préparations comportant tout ou partie de denrées d'origine animale doivent provenir exclusivement d'ateliers titulaires d'un agrément sanitaire CEE. Ils pourront faire l'objet de contrôles de la part de l'administration militaire ou de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Le titulaire autorisera les services vétérinaires des armées à effectuer des visites du site de production et à assister au chargement et à la livraison des repas.