

GRAND CALAIS

Terres & Mers



Marché de fourniture de repas et de boissons dans les différents bâtiments de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P.)

Objet du marché

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions du présent Marché concernant l'offre de repas et de boissons, dans les différents bâtiments de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers.

Avant d'établir sa soumission, le prestataire est tenu de reconnaître les lieux où seront effectuées les livraisons afin de bien évaluer les conditions d'accès et de travail.

Il ne pourra prétendre à des plus values du fait de la méconnaissance des lieux, des difficultés d'accès, ou autres.

Le prestataire est réputé, avant la remise de son offre :

- avoir pris connaissance des lieux,
- avoir apprécié exactement toutes les conditions d'exécution de ces repérages et s'être parfaitement rendu compte de leur nature, de leur importance et de leurs particularités.

Pour les lots 1, 2, 3, 4, 5 et 6 une dégustation pourra être organisée (si nécessité comparative) à la demande du Directeur de la base de voile et les produits devront être réchauffés (selon besoins) sur place avec les moyens techniques mis à disposition pour déterminer la qualité et la faisabilité.

LOT N°1 : Offre de repas sportif, portion adulte

Offre de repas groupe étudiant et sportif, portion adulte, composition pour 1 personne :

- Variétés d'entrées ou hors d'œuvre (sauce comprise)
- Variétés de plats protidiques de viandes, poissons, pâtes, volailles avec garnitures de légumes (minimum 2)
- Variétés de fromages
- Variétés de desserts
- Pain Baguette ou pain coupé (1 pour 4 personnes)
- Beurre (2 carrés par personnes)
- Condiments (sucre, sel, poivre, moutarde, ketchup, vinaigrette) relatifs aux propositions
- 1 bouteille d'eau minérale (type cristalline 150 cl) pour 4 personnes

Soit l'équivalent d'une proposition de menu pour un groupe en pension complète sur 7 jours (midi et soir).

Dans le bordereau de prix, il est également demandé de faire une proposition de menu type Pic Nic ainsi qu'une proposition de repas végétarien.

Cette offre de repas est destinée à proposer aux différents groupes scolaires et sportifs qui logent éventuellement sur place, un repas suffisamment riche pour effectuer une activité sportive professionnelle sur la journée.

Le niveau de référence en termes de qualité sera basé sur une proposition type cafétéria.

Les entrées et desserts doivent être présentés et livrés individuellement ou facilement portionnable pour une mise en place sur un buffet self service.

Les plats principaux seront servis chauds, et facilement portionnable.

Pas de porc dans aucune des propositions d'entrées et plats.

La confection des repas sera assurée selon le principe de la Régéthermie (service liaison froide).

A cet effet, le titulaire du marché s'engage à veiller à ce que soit mis en place une organisation de travail intégrant les différentes contraintes liées à ce type de restauration, et notamment la livraison en liaison froide par camion réfrigéré tous les jours et le respect de la chaîne du froid pour les produits surgelés.

Le matériel technique nécessaire (armoire froide, four de remise en température, friteuse) est installé par la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur, et ne pas contenir notamment d'OGM.

Les menus seront établis avec la collaboration d'un nutritionniste de l'entreprise titulaire du marché et respecteront un équilibre alimentaire adapté à la restauration collective.

Ils devront en outre respecter les quantités nécessaires en fonction des règles de nutrition correspondant à l'âge adulte.

Le titulaire assurera la livraison d'huile de friture sur demandes téléphoniques de la Base de voile de Sangatte, ainsi que la reprise des huiles usagées (soit par le titulaire, soit par une société spécialisée) si le prestataire propose de la friture dans ses menus.

Proposition tarifaire :

Proposition tarifaire HT pour un repas pour une personne en présentation self

Proposition tarifaire HT pour une personne en plateau repas individuel à emporter

Proposition tarifaire HT pour une personne en formule pic nic

LOT N°2 : Offre de repas scolaire, portion enfant basé sur un grammage adolescent/adulte

Composition type des repas du midi et/ou du soir :

- Entrée ou hors d'œuvre (sauce comprise)
- Plat protidique de viande, poisson, volaille ou œufs
- Garniture de légumes et/ou féculents (minimum 2 légumes) (huiles de friture et sauces comprises)
- Fromage ou dessert
- Eau : 1,5 l pour 4 personnes
- Pain : 1 pain coupé et emballé de 500g pour 6 personnes
- Carré de beurre 8g
- Epices, condiments (sucre, sel, poivre, moutarde, etc...)
- 1 serviette en papier

Le titulaire proposera **obligatoirement une équivalence de repas sous la forme de formules pique-niques, reprenant composition de la proposition et prix consenti.**

Le niveau de référence en termes de qualité sera basé sur une proposition type cafétéria.

Les entrées et desserts doivent être présentés et livrés individuellement pour une mise en place sur un buffet self.

Les plats principaux seront servis chauds, et facilement portionnable.

Les repas seront variés au maximum.

La confection des repas sera assurée selon le principe de la régéthermie (service liaison froide).

A cet effet, le titulaire du marché s'engage à veiller à ce que soit mise en place une organisation de travail intégrant les différentes contraintes liées à ce type de restauration, et notamment la livraison en liaison froide par camion réfrigéré tous les jours.

Pour la base de voile Tom Souville de Sangatte :

Le matériel technique nécessaire (armoire froide, four de remise en température, friteuse) est installé par la Communauté d'Agglomération. En cas de défaillance dudit matériel, le fournisseur s'engage à fournir le matériel de remplacement, le temps nécessaire à la réparation du matériel défaillant.

Pour la base de Loisirs de Marck :

Le titulaire du marché est tenu de pourvoir à l'installation de matériel spécifique en nombre suffisant et d'en assurer l'entretien à savoir :

- Un four électrique de remise en température grande capacité (et son support)
- Une friteuse deux bacs de cuisson (y compris la fourniture d'huile)
- Une armoire réfrigérée grande capacité

Le titulaire du marché est tenu d'assurer l'entretien de ce matériel et en cas de défaillance de procéder à son remplacement immédiat.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur, et ne pas contenir notamment d'OGM.

Les menus seront établis avec la collaboration d'un nutritionniste de l'entreprise titulaire du marché et respecteront un équilibre alimentaire adapté à la restauration scolaire.

Ils devront en outre respecter les quantités nécessaires en fonction des règles de nutrition correspondant à l'âge adulte.

Une grille prévoyant les menus quotidiens pour 1 mois sera soumise aux directeurs des établissements au moins 15 jours avant la semaine initiale. Ces projets mentionneront les grammages de chaque portion

alimentaire servie.

Le titulaire du marché s'engage à pouvoir livrer des repas de substitution (motifs religieux, médicaux, etc...) dans l'ensemble des points de restauration, ainsi que des solutions alternatives en cas de possibilités de contagion de maladie (ex : ESB). La substitution ou l'alternative n'auront pas d'incidence sur le prix du repas.

Proposition tarifaire :

Proposition tarifaire HT pour un repas pour une personne en présentation self

Proposition tarifaire HT pour une personne en plateau repas individuel à emporter

Proposition tarifaire HT pour une personne en formule pic nic

LOT N°3 : Offre de repas séminaire, portion adulte

- Variétés d'entrées ou hors d'œuvre (sauce comprise) dont 3 produits régionaux
- Variétés de plats protidiques de viandes, poissons, volailles avec garnitures de légumes (minimum 2) dont 3 produits régionaux
- Variétés de desserts
- Pain Baguette (1 pour 3 personnes)
- Beurre (2 carrés de 8g par personne)
- Condiments (sucre, sel, poivre, moutarde, ketchup, vinaigrette.) .relatifs aux propositions
- 1 serviette en papier
- 1.5L d'eau pour 4 personnes
- Café

Cette offre de repas est destinée à proposer aux différents séminaires (professionnels, sportifs, formations..), une gamme de plats suffisamment variée et représentative d'une cuisine type brasserie/restaurant.

Les entrées et desserts doivent être présentés et livrés individuellement pour une mise en place sur un buffet self service ou en présentation sur plat à disposer sur la table.

Le titulaire du marché s'engage à pouvoir fournir une formule adaptée à une éventuelle demande spécifique (motif religieux, végétarien...).

Les plats principaux seront servis chauds, et facilement portionnable.

Proposition tarifaire :

Proposition tarifaire HT pour un repas pour une personne en présentation self

Proposition tarifaire HT pour une personne en plateau repas individuel à emporter

Proposition tarifaire HT pour une personne en formule pic nic

LOT N°4 : Offre de repas « Cocktail Déjeunatoire, Séminaire » composition pour une personne adulte :

- 6 mini clubs sandwich gastro salés froids (ou 3 froids et 3 chauds) (entre 50g et 70g pièce)
- 3 mignardises (minimum 50g pièce)
- Condiments (sucre, sel, poivre, moutarde, vinaigrette.) relatifs aux propositions
- 1 serviette en papier
- bouteille de 1.5 litre d'eau pour 4 personnes

Cette offre de repas est basée sur une proposition variée de 6 « clubs sandwichs » composés de différents pains (pain brioché, navette, pain de mie, pain céréales...) et farci de différentes garnitures s'y accommodant. Ces différents sandwichs seront considérés être mangés en 2 à 3 bouchées et prévues pour un repas de type « réception ».

Les minis clubs sandwichs seront présentés sur un plateau de service + dentelle de présentation (1 plateau pour 4 à 6 pers). Idem pour les mignardises.

Le titulaire du marché s'engage à pouvoir fournir une formule adaptée à une éventuelle demande spécifique (motif religieux, végétarien...).

Proposition tarifaire :

Proposition tarifaire HT pour une personne.

LOT N°5 : Offre « Cocktail », composition pour une personne adulte :

- 6 canapés ou toasts garnis (mini 10g pièce)
- 3 mignardises (mini 10g pièce)
- 1 serviette en papier

Les canapés seront présentés sur un plateau de service + dentelle de présentation (1 plateau pour 4 à 6 personnes), idem pour les mignardises. La présentation s'entend prête à servir.

Le titulaire du marché s'engage à pouvoir fournir une formule adaptée à une éventuelle demande spécifique (motif religieux, végétarien...).

Proposition tarifaire :

Proposition tarifaire HT pour une personne. (6 salés et 3 sucrés + serviette).

Proposition unitaire Ht pour un canapé salé

Proposition unitaire Ht pour une mignardise sucrée

LOT N°6 : Offre de produits alimentaires « Snack chauds » :

Proposition tarifaire HT :

Proposition tarifaire HT de 15 produits snacking salés chauds à réchauffer sur place et avec une durée limitée de consommation de minimum 8 jours. Chaque produit devra peser au minimum 150g pièce et devra bénéficier d'une cuisson maximale de 15 minutes pour la vente au client et fera preuve d'originalité dans la qualité du produit proposé pouvant être considéré comme le plat unique d'un déjeuner « snacking » pour un adulte.

Conditionnement individuel des produits.

Les différents produits devront pouvoir être mis en cuisson ou réchauffés sur place avec les moyens techniques mis à disposition :

- Micro ondes professionnel (marque Eberhardt Frères- Tecnox-TMO 900) capacités 23 litres, puissance 100wà900w.
- Four air pulsé 5 niveaux 6250w
- Grill lisse (marque Eberhardt Frères- Tecnox-CGE 6220 C) 3.9kw
- Plaque vitro céramique (marque Eberhardt Frères- Tecnox-CCT 6220 V) foyer infra rouge puissance électrique 4.

Fréquences des livraisons :

D'une manière générale, mais sans être contractuel, le nombre de livraisons est estimé à :

- 2 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- A la demande pour les autres sites.

LOT N°7 : Offre de desserts individuels glacés :

Proposition tarifaire HT

- 10 glaces « impulsion » pour les enfants
- 5 produits glacés individuels adultes
- 5 desserts type « gaufres, crêpes, tarte individuelle » (date limite de consommation : 8 jours)

Fréquences des livraisons

D'une manière générale, mais sans être contractuel, le nombre de livraisons est estimé à :

- 1 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- A la demande pour les autres sites.

Divers

Les différents produits devront être stockés dans des congélateurs à glace adaptés dans un parfait état de fonctionnement

Cet équipement devra bénéficier d'un contrat d'entretien adapté, renouvelé annuellement et pris en charge par le prestataire, pièces et main d'œuvre.

Dépannage sous 24 heures.

LOT N°8 – boissons

8.1 – BOISSONS SANS ALCOOL

8.1.1 Eaux plates

L'eau sera de type eau de source type « CRISTALINE » ou autre provenant d'une source souterraine naturelle (non polluée, profonde et protégée des rejets dus aux activités humaines).

La contenance sera :

- En bouteille plastique de 33cl,
- En bouteille plastique de 50cl
- En bouteille plastique de 150cl.

8.1.2 Eaux pétillantes/gazeuses

L'eau pétillantes sera de type « PERRIER » ou autre provenant d'une source naturellement gazeuse ou regazéifiée par du gaz carbonique avant d'être mis en bouteille.

La contenance sera :

- En bouteille plastique de 100cl,
- En bouteille plastique de 50cl,
- En bouteille plastique de 33cl,
- En boîte métallique de 33cl.

8.1.3 Sodas

Ce type de soda à base de cola type « COCA COLA » ou autre pourra être classique ou « light », type Fanta orange et citron, boisson énergisante...

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En boîte métallique de 33cl,
- En bouteille plastique de 50cl.
- En bouteille plastique de 150cl

8.1.4 Jus de fruits

5 variétés de Jus de Fruits (Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate).

Type « MINUTE MAID » ou autre pour le jus d'orange

La contenance, quelque soit le type, sera

- En bouteille plastique de 25cl.
- En boîte métallique de 33cl.
- En bouteille plastique de 100cl.

8.1.5 Boissons aux fruits

Ce type de boissons aux fruits type « OASIS » ou autre sera à base de jus de fruits concentré et d'eau de source.

La contenance, quelque soit le type, sera

- En bouteille plastique de 25cl.
- En boîte métallique de 33cl.
- En bouteille plastique de 50cl,
- En bouteille plastique de 200cl.

8.1.6 Sirop

10 variétés de sirop (Grenadine, Fraise, Menthe, Pêche, Citron, Violette....) Cdt Litre

8.1.7 Divers

Mise à disposition des supports pour la mise en place en avant des produits ainsi que toute la verrerie qui accompagne chaque produit pour le bar snacking de la base Tom Souville.

8.2 – BOISSONS ALCOOLISEES

8.2.1 Bières

Une bière blonde type « Piel's » en 33 cl,
Une bière blonde milieu de gamme en 33 cl
Une bière blonde locale ou régionale en 75 cl et 33 cl.

La contenance sera :

- En bouteille verre de 33 cl et 75cl,

8.2.2 Vin rouge

- AOC Loire
- AOC Bordeaux
- AOC Bordeaux Graves
- AOC Bourgueil
- Vin de pays

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

8.2.3 Vin blanc sec

Le vin blanc AOC sera issu de cépage « Sauvignon » ou « Aligoté » ou « Chardonnay ».

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

8.2.4 Champagne et Crémant

Le vin effervescent pourra provenir des différentes régions françaises et pourra être de :

- Méthode Champenoise type Crément
- AOC Champagne

- AOC Champagne de marque

La contenance sera :

- En bouteille verre de 75cl,

8.3 – **SPIRITUEUX**

8.3.1 Whisky

Le whisky type « JAMESON » ou autre aura fait l'objet d'une triple distillation et proviendra de l'Irlande.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 75cl.

8.3.2 Spiritueux anisés

Ce type de spiritueux anisé type « RICARD » ou autre sera à base de macération de plantes de Provence dont principalement l'anis.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 100cl.

8.3.3 Vins doux naturels

8.3.3.1 Vins mutés

Ce type de vins mutés type « PORTO » ou autre sera à base de vin rouge et d'alcool.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 75cl.

8.3.3.2 Vins doux aromatisés

Ce type de vins doux aromatisés type « MARTINI » ou autre sera à base de vin rouge et de plantes aromatiques.

La contenance, quelque soit le type, sera :

- En bouteille verre de 100cl.

8.4 – **BOISSONS CHAUDES**

Description des fournitures

Mise à disposition pour la base de voile Tom Souville d'un équipement professionnel permettant la fabrication de :

- Cafés, Décaféinés, Chocolats chauds, Infusions, Capuccinos

Proposition de tarifs concernant ces boissons chaudes sous 1 format :

- Système capsule

Proposition d'une gamme de tarif pour Café (Arabica et Robusta) moulu en KG.

Proposition d'une gamme de tarif pour infusions et sachets de thé noir type LIPTON ou équivalent et thé type Earl Grey.

Proposition de tarif pour boisson chocolatée (format dose individuelle et boîte type familiale).

Proposition de tarifs sur les produits qui accompagnent les boissons chaudes :

- Sucres morceaux enveloppés
- Sucre poudre enveloppé
- Chocolats, spéculos, châtnes
- Pots de lait individuel

Mise à disposition gratuite pour la base de voile Tom Souville de toute la vaisselle relative à ces boissons pour 60 personnes :

- Tasses, sous-tasses, cuillères correspondant aux produits
- Mise en avant de la qualité des produits « café »

Divers

L'équipement professionnel permettant la fabrication des boissons chaudes devra bénéficier d'un contrat d'entretien adapté, renouvelé annuellement et pris en charge par le prestataire, pièces et main d'œuvre.

Dépannage sous 24 heures.

8.5 – CONDITIONNEMENT

Les boîtes métalliques seront conditionnées en plateau de 24 unités.

Les bouteilles en verre ou plastique de grande contenance seront conditionnées en pack de 6 unités.

Les bouteilles en verre ou plastique de petite contenance seront conditionnées en pack de 12 ou 24 unités.

8.6 – DATE LIMITE DE PEREMPTION

Quelque soit le type de boissons, entre la date de livraison et la date de péremption figurant sur les contenants, un délai minimum de 6 mois est impératif.

8.7 – ESTIMATION ANNUELLE DES BESOINS

Les quantités annuelles estimées sont précisées dans le bordereau d'aide à la décision.

8.8 – CONDITION DES PRESTATIONS DE SERVICES

8.8.1 – GENERALITES

Le Prestataire, lors de son offre, aura étudié de façon approfondie le dossier de consultation.

En outre, les prestations exigées sont :

- Les prestations générales liées aux marchés de fournitures,
- La livraison franco de port avec un délai maximum de 72 heures à réception du bon de commande signé et tamponné par un représentant de la Communauté d'Agglomération, bon de commande envoyé par mail ou par télécopie,
- Le respect des lieux, jours et heures de livraison prévus dans le bon de commande,
- La fourniture complète ou avec précision sur le bon de livraison des fournitures manquantes et la date de livraison ultérieure,
- Le respect du conditionnement demandé,
- En cas de marchandise défectueuse ou non conforme, la reprise et échange au soin et à la charge financière du prestataire,
- En cas d'impossibilité par le prestataire de fournir un produit, il devra le formuler par mail ou télécopie au représentant de la Communauté d'Agglomération,
- Le passage d'un commercial à la demande de la Communauté d'Agglomération.

8.8.2 – LIEUX D'EXECUTION

Les livraisons s'effectueront sur les différents sites de la Communauté d'Agglomération Grand Calais Terres et Mers et principalement :

- Base de Voile, RD 940, à BLERIOT-Plage.
- Hôtel Communautaire, 76 Boulevard Gambetta à CALAIS,
- Ecole d'Art « Le Concept », 15 – 21 boulevard Jacquard à CALAIS,
- Conservatoire de Musique, rue du 11 novembre à CALAIS,
- Base de Chars à voile, avenue de la Mers aux Hemmes de Marck

8.8.3 – MODALITES DE COMMANDE

Les commandes seront passées par bon de commande en fonction des besoins de Grand Calais Terres et Mers.

Il sera précisé les éléments suivants :

- Type et quantités,
- Date et heures mini et maxi de livraison,
- Lieu de livraison.

8.8.4 – DELAI DE LIVRAISON

Le prestataire indiquera les délais qu'il mettra en place, dans le respect des 72 heures maximum mentionnées plus haut.

Passé ce délai mentionné par le prestataire, les pénalités de retard mentionnées au CCAP seront appliquées.

Toutefois, Grand Calais Terres et Mers ne pourra imputer quelque tort que ce soit au prestataire pour la non livraison dans le cadre de causes extérieures, problèmes météorologiques (neige, verglas, barrières de dégel, etc...) ou de circulation (blocages routiers ou autre).

8.8.5 – MODALITES DE LIVRAISON

Les livraisons seront effectuées en strict respect avec la commande, tant en ce qui concerne les spécifications et les quantités, que les jours, heures et lieux de livraison.

Les livraisons seront accompagnées d'un bordereau détaillé qui sera daté et signé du représentant de Grand Calais Terres et Mers et qui fera foi en cas de problème ultérieur.

Un récépissé de ce bordereau de livraison sera remis au représentant de Grand Calais Terres et Mers.

D'une manière générale, les nombre de livraisons est estimée à :

- 2 fois par semaine pour la Base de Voile de Sangatte,
- 8 fois par an pour l'Hôtel Communautaire,
- 5 fois par an pour le CRD et l'Ecole d'Art,
- A la demande pour les autres sites.

8.8.6 – **MODALITES DE RECEPTION**

La réception de chaque livraison fera l'objet d'une vérification.

De manière à garantir le caractère contradictoire de ces vérifications, le prestataire et la Communauté d'Agglomération conviennent que le livreur effectuant la livraison des fournitures sera le représentant du prestataire.

Les vérifications seront quantitatives et qualitatives.

- **Vérifications quantitatives :**
Si la quantité n'est pas conforme à la commande, la Communauté d'Agglomération demande au prestataire de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison.
- **Vérifications qualitatives :**
A l'issue de la vérification des dates de péremption, la Communauté d'Agglomération prend la décision d'admettre les fournitures sous réserves des vices cachés.
De même, si le représentant de la Communauté d'Agglomération constate qu'un nombre important (20%) de bouteilles en plastiques ou métalliques sont enfoncées ou abimées dans un conditionnement (6, 12, ou 24 unités), Grand Calais Terres et Mers pourra refuser le conditionnement en question.

8.8.7 – **RECONNAISSANCE DES LIEUX**

Le prestataire est tenu de reconnaître les lieux où seront effectuées les prestations afin de bien évaluer les conditions d'accès pour les livraisons.

Il ne pourra prétendre à des plus values du fait de la méconnaissance des lieux, des difficultés d'accès, ou autres.

8.8.8 – **ASSURANCES**

Le prestataire aura contracté toutes les assurances (multirisques, responsabilité civile et divers) nécessaires en cas d'incident ou accident sur les lieux où il sera amené à intervenir.

En cas de dégradation, le prestataire préviendra les représentants du Maître d'Ouvrage de manière à établir les constats pour les assurances.