

GRAND CALAIS

Terres & Mers



Marché de prestations de restauration 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 les prestations de restauration 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.

Une dégustation sera organisée le mardi 11 décembre 2018 à la base de voile, les prestations seront livrées le jour même avant 11 heures et les produits seront réchauffés (selon besoins) sur place avec les moyens techniques mis à disposition pour déterminer la qualité et la faisabilité.

Pour le lot n°1, 2 et 3 : livraison d'une prestation self, pic nic et plateau repas : pour deux personnes.

Pour le lot n°4 : livraison d'une prestation pour deux personnes.

Pour le lot n°5 : livraison d'une prestation pour deux personnes

1) DEFINITION DES PRESTATIONS PAR LOT

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
- Pain : 60g par enfant
- 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 « pré-portionnés » pour une mise en place sur un buffet self.

Les plats principaux seront servis chauds, et facilement portionnable.

Les repas seront variés au maximum, adaptés au public accueilli (enfant en séjour vacances) et respecteront la saisonnalité

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 (environ 80% des besoins)

Proposition tarifaire HT pour une personne en formule pic nic

Proposition tarifaire HT pour une personne en plateau repas individuel à emporter type « plateau avion »
(pour demandes exceptionnelles, ex : arrivée tardive d'un groupe...)

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

2) MODALITE DE COMMANDES

Les commandes seront envoyées par mail ou par télécopie en fonction des besoins des différents services de la Communauté d'agglomération Grand Calais, Terres & Mers.

Chaque commande portera les références du marché public, le lieu et horaires de livraison ainsi que les références du bon de commande financier qui garantira le paiement de la facture du prestataire.

3) DELAI D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Pour les lots n°1, n°2 et n°3 :

--les commandes globales des prestations se feront la semaine précédente pour la semaine suivante. Un réajustement pourra être effectué le jour J avant 11h pour une livraison à J+1.

- les livraisons doivent être effectuées avant 10h30 pour le repas du midi ou avant 17h pour les repas du soir et avant 8h pour les plateaux pique-niques à emporter.

Pour les lots n°4 et n°5 :

- les commandes globales des prestations se feront la semaine précédente pour la semaine suivante. Un réajustement pourra être effectué le jour J avant 11h pour une livraison à J+1.

- Les livraisons devront être effectuées à la date et heure indiquées sur la commande