



Cahier des charges

ETABLISSEMENTS D'ACCUEIL DE JEUNES ENFANTS DE L'ASSOCIATION RENNAISE DES CENTRES SOCIAUX

Confection et livraison de repas en liaison froide

Date limite de réception des offres : 26/11/ 2023

Par mail à arcs@assoarcs.com

ou

Par courrier à ARCS 216 rue de Châtillon – CS 10 802 35208 RENNES Cedex 2

Sommaire

Présentation et explication du besoin	page 3
Généralités	page 3
Article 1 : objet de la consultation	page 3
Article 2 : conditionnement des repas	page 4
Article 3 : les menus	page 5
Article 4 : spécifications qualitatives	page 7
Article 5 : variantes	page 8
Article 6 : informations pratiques	page 8
Article 7 : règles hygiène et contrôle	page 9
Article 8 : assurances	page 10

Présentation et explication du besoin

L'Association Rennaise des Centres Sociaux (ARCS) coordonne l'action des 6 centres sociaux rennais implantés dans les quartiers prioritaires de la Ville de Rennes. (Cf. Annexe 1)

Les centres sociaux gèrent 7 établissements d'accueil de jeunes enfants (dits « petites crèches ») qui sont situés aux adresses suivantes :

- La halte-garderie du Centre Social Carrefour 18 sis 7 rue d'Espagne 35200 Rennes
- La halte-garderie du Centre Social des Champs Manceaux sis 15 rue Louis et René Moine 35200 Rennes
- La halte-garderie du Centre Social de Cleunay sis 49 rue Jules Lallemand 35000 Rennes
- La halte-garderie du Centre Social de Maurepas sis 11C place du Gros Chêne 35700 Rennes
- Le multi-accueil du Centre Social de Maurepas sis rue Guy Ropartz 35700 Rennes

Ces EAJE fonctionnent actuellement sur le modèle des haltes garderies avec une journée continue par semaine avec la fourniture de repas et sont amenés à passer en « multi-accueil » avec fourniture du repas et du goûter tous les jours progressivement entre 2024 et 2025.

Besoins :

De novembre 2023 à mars 2024 : assurer les repas de la journée continue hebdomadaire pour les 5 petites crèches en halte-garderie

A partir de mars 2024 :

- assurer les repas et les goûters quotidiens pour 1 petite crèche en multi-accueil
- poursuivre les repas pour les 4 autres EAJE pour la journée continue hebdomadaire
- selon le planning de passage des 7 petites crèches en multi-accueil, fournir les repas et goûters quotidiens

Actuellement, le repas est fourni à 6 enfants par petite crèche sur la journée continue.

A venir : le repas sera fourni les 5 jours de la semaine pour 17 à 22 enfants.

A termes, toutes les petites crèches commanderont les repas et les gouters auprès du titulaire du contrat.

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 et les goûters à destination des structures d'accueil du jeune enfant gérées par l'Association Rennaise des Centres Sociaux.

Le titulaire sera tenu de se conformer à ce Cahier des Charges Techniques Particulières. Il s'engage à informer l'association 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.

Article 1- Objet de la consultation

1.1. Définition de la prestation obligatoire

La prestation comprend :

- La fourniture de repas en liaison froide
- La fourniture de goûter
- La fourniture d'un fonds de repas en dépannage qui servira en cas d'urgence
- La fourniture de pique-niques à la demande en cas de sortie organisée
- La fourniture 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
- Livraison des repas dans les petites crèches

1.2. Jours de fournitures

Pour les haltes garderies, les repas tout comme la livraison devront être fournis :

- **Le mardi**, excepté lors des périodes de fermeture des établissements dont le fournisseur sera informé dans un délai suffisant pour les haltes garderies des Champs Manceaux et de Maurepas.
- **Le jeudi**, excepté lors des périodes de fermeture des établissements dont le fournisseur sera informé dans un délai suffisant pour les haltes garderies de Carrefour 18 et Cleunay.

Pour le multi-accueil, les repas et les goûters devront être fournis tous les jours de la semaine, tout comme la livraison, excepté lors des périodes de fermeture des établissements dont le fournisseur sera informé dans un délai suffisant.

Les petites crèches sont fermées durant 3 semaines sur la période juillet-août et 1 semaine sur les vacances scolaires de Noël.

1.3. Quantités

Pour les haltes garderies :

La quantité annuelle maximale de repas à fournir par établissement est établie à environ 282 repas par an (soit une moyenne de 24 repas par mois). Soit environ 6 repas par semaine à raison d'une journée par semaine (ce chiffre est donné à titre indicatif).

Pour le multi-accueil :

La quantité annuelle maximale de repas à fournir par établissement est établie à environ 3 196 repas par an (soit une moyenne de 267 repas par mois). Soit environ 17 repas par jour à raison de 4 jours par semaine (ce chiffre est donné à titre indicatif).

La quantité annuelle maximale de goûter à fournir par établissement est établie à environ 4 700 goûters par an (soit une moyenne de 392 goûters par mois). Soit environ 20 goûters par jour à raison de 5 jours par semaine (ce chiffre est donné à titre indicatif).

Les quantités seront amenées à évoluer au fur et à mesure du passage en multi-accueil des structures (Cf annexe 2).

Article 2 – Conditionnement des repas

2.1. Repas pour les structures halte-garderie et multi accueil pour la petite enfance

Les denrées alimentaires destinées aux repas des enfants accueillis dans les petites crèches seront conditionnées en barquettes collectives, soit en barquettes recyclables 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 GEMRCN¹. En ce qui concerne

¹ Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

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

Chaque goûter doit comporter deux modules :

Pour les enfants âgés de 18 à 36 mois :

- Un fruit ou un laitage systématiquement (sous différente forme)
- Un accompagnement sous la forme de pain, pâtisserie ...

Pour les enfants âgés de 6 à 17 mois :

- Une Compote
- Un laitage

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. 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. L'établissement assurera 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 chaque professionnelle nommée dans chaque petite crèche. 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.

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. Le candidat exposera dans sa présentation les modalités, horaires, prescriptions, etc., mis en place lors de la livraison des repas sur chaque site concerné.

Le Maître d'ouvrage souhaiterait autant que de possible que la livraison des repas se fasse sur le créneau occupé par la personne en charge de la restauration soit :

- pour les haltes garderies : entre 8h45 et 11h et 13h30 et 17h30
- pour les multi-accueils : entre 7h et 10h ou 11 h et 14h30 (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 sur les créneaux demandés ci-dessus, elle devra impérativement être programmée sur la période d'ouverture de la crèche (en écartant naturellement le temps de service). (Cf annexe 3)

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

L'Association Rennaise des Centres Sociaux 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 HACCP². L'Association 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).

² Méthode qui permet de contrôler la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les dangers biologiques, physique ou chimique

7.1. Vérification quantitative

La quantité nette indiquée sur les étiquettes devra être respectée, et sera vérifiée à chaque réception de commande. Les professionnels 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

L'Association procédera à des enquêtes de satisfaction auprès des familles. 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 petites crèches 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'Association seront valorisées, ainsi que la réactivité et la souplesse de fonctionnement.

Article 8 – Assurances

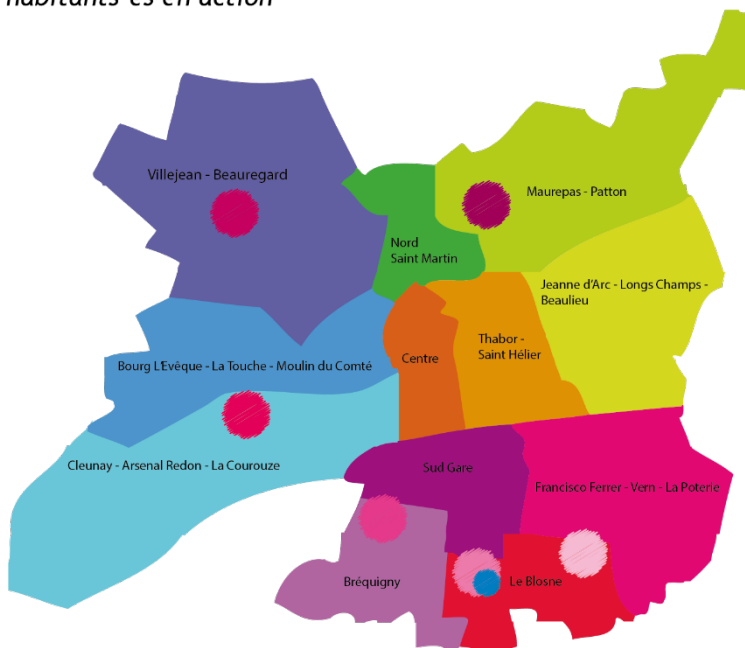
Le prestataire s'engage à souscrire toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la préparation 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 Rennes, le 13 octobre 2023



Les habitants·es en action

Nos Coordonnées



Centre Social Carrefour 18

7 rue d'Espagne RENNES
Tél. : 02.99.51.32.25
c18@assoarcs.com

Centre Social des Champs-Manceaux

15 rue Louis et René Moine RENNES
Tél. : 02.99.50.86.70
cs.champsmanceaux@assoarcs.com

Centre Social de Cleunay

49 rue Jules Lallemand RENNES
Tél.: 02.99.67.32.14
cs.cleunay@assoarcs.com

Centre Social de Maurepas

11C place du Gros Chêne RENNES
Tél. : 02.99.27.48.27
cs.maurepas@assoarcs.com

Centre Social Ty-Blosne

7 Boulevard de Yougoslavie RENNES
Tél. : 02.99.50.90.47
cs.ty-blosne@assoarcs.com

Centre Social de Ker Yann

42 Cours Kennedy RENNES
Tél. : 02.23.46.85.70
cs.villejean@assoarcs.com

Siège social

216 rue de Châtillon - CS 10802
35203 RENNES Cedex 2
Tél. : 02.99.51.44.39
arcs@assoarcs.com

+ d'infos : <https://centres-sociaux-rennais.org/>

ANNEXE 2 Volumes quotidiens de commande

Aujourd'hui :

Structure d'accueil	Agrément	Nb maxi de repas/ jour	Nb maxi de goûter/ jour
Halte-garderie de Carrefour 18	20	6	0
Halte-garderie des Champs Manceaux	20	6	0
Halte-garderie de Cleunay	18	6	0
Halte-garderie de Maurepas	20	6	0
Halte-garderie des Longs Prés	13	Non concerné	0
Halte-garderie de Ty-Blosne	20	Non concerné	0
Halte-garderie de Villejean	20	Non concerné	0
TOTAL actuel		24	

Perspectives 2024 à 2025

Structure d'accueil	Agrément	Nb maxi de repas/ jour	Nb maxi de goûter/ jour
Multi-accueil de Carrefour 18	22	19	22
Multi-accueil des Champs Manceaux	22	19	22
Multi-accueil de Cleunay	20	17	20
Multi-accueil de Maurepas – Pied de banane	22	19	22
Multi-accueil de Maurepas – Simone Iff	20	17	20
Multi-accueil de Ty-Blosne	20	19	22
Multi-accueil de Villejean	16	13	16
TOTAL		123	144

ANNEXE 3 Horaires d'ouverture des petites crèches

Pour les haltes garderies

Structure d'accueil	Horaires d'ouverture	Fermeture Hebdomadaire
Halte-garderie de Carrefour 18	8h45 - 12h15 13h30 - 17h30	Mardi matin
Halte-garderie des Champs Manceaux	8h45 - 12h15 13h30 - 17h30	Jeudi matin
Halte-garderie de Cleunay	8h45 - 12h15 13h30 - 17h30	Mardi matin
Halte-garderie de Maurepas	8h45 - 12h15 13h30 - 17h30	Jeudi matin

Pour le multi-accueil

Structure d'accueil	Horaires d'ouverture	Fermeture Hebdomadaire
Halte-garderie des Champs Manceaux	8h30 - 18h	Jeudi matin