

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

OBJET DE LA CONSULTATION

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

**PORTAGE DE REPAS AUX PERSONNES AGEES ET / OU
HANDICAPEES**

Date limite de remise des offres : le vendredi 30 juin 2017 – 12h00

PREAMBULE

Le présent cahier des clauses techniques particulières définit les prestations de la société en qualité et quantité nécessaires à l'élaboration des menus pour :

➤ **Les personnes âgées :**

Pour les personnes âgées qui demeurent à domicile et qui sont dans une situation de handicap ou de dépendance plus ou moins important, il est nécessaire de prendre en compte qu'elles sont potentiellement soumises au risque de dénutrition car elles n'ont pas une alimentation équilibrée.

L'offre de repas devra donc respecter les besoins nutritionnels propres aux personnes âgées :

- maintenir le plaisir de manger en proposant une offre variée et une présentation soignée
- proposer des menus goûteux et de saison
- prendre en compte les difficultés des personnes âgées pour mâcher

L'offre de repas devra proposer 2 menus au choix par jour.

Le fromage et le dessert pourront être communs aux 2 menus.

Le bénéficiaire pourra également commander une soupe pour le soir.

Le pain est inclus dans la prestation.

Au moins un plat de poisson par semaine devra être proposé.

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET NATURE DE LA PRESTATION

Le présent Cahier des Charges Techniques Particulières établi en application du Code des Marchés Publics est relatif à la fourniture de repas en liaison froide pour

- Le portage des repas aux personnes âgées de la commune de St Jean de Moirans.

et tel que prévu dans le Détail Quantitatif Estimatif (DQE)

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) fixe les conditions de réalisation pour le compte de la commune de St Jean de Moirans de la fourniture de repas en liaison froide pour le service précédemment cité.

ARTICLE 2 : CONSISTANCE DE LA PRESTATION

De manière générale, le restaurateur est chargé d'assurer la fourniture de repas, de façon régulière, permanente, et adaptée aux besoins de la personne publique quant à l'exécution journalière de ses prestations de repas aux personnes âgées.

Ces repas sont conditionnés selon le principe de la liaison froide.

La prestation comprend l'élaboration des menus, l'approvisionnement en denrées, la confection et le conditionnement des repas, la distribution de serviettes en papier, la fourniture en sel, poivre, sauce salade et sucre, le transport et la livraison des repas aux lieux de livraison définis dans le D.Q.E.

Le pain est proposé dans de la prestation.

Le restaurateur n'est investi d'aucune mission d'exécution technique dans les locaux de la commune de St Jean de Moirans.

Le restaurateur se charge de la livraison des repas aux personnes âgées telle que définie au I du DQE.

ARTICLE 3 : MOYENS POUR L'EXÉCUTION DU MARCHÉ

3-1 Locaux de la cuisine centrale

Les locaux de la cuisine doivent répondre à la législation en vigueur, notamment en ce qui concerne :

- leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur agencement ainsi que leurs équipements qui doivent entre autres :
 - Permettre le stockage des différentes denrées alimentaires dans des conditions d'ambiance compatibles avec leur bonne conservation
 - Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection et permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène
 - Permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis
- leur utilisation, leur entretien, ainsi que l'entretien du matériel
- la gestion des déchets qui doivent être stockés en dehors des locaux de conservation et de manipulation des denrées ;

3-2 Personnel

Le restaurateur doit respecter la législation en matière sociale.

Il affecte le personnel qualifié nécessaire à l'exécution du service.

Le restaurateur s'assure régulièrement de l'aptitude attestée médicalement de son personnel à effectuer des manipulations sur les denrées alimentaires dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur.

3-3 Livraison

Les véhicules affectés à la livraison respectent la législation en vigueur.

La livraison est faite au départ de la cuisine centrale aux frais, risques et périls du restaurateur jusqu'au dépôt des denrées **au domicile** des personnes âgées.

La livraison interviendra entre 8h et 12h.

Dans le cas où la livraison intervient à une heure où il n'est pas possible qu'un représentant de la collectivité soit présent, et qu'un état contradictoire soit dressé de la livraison, le restaurateur s'engage à laisser un numéro de téléphone permettant de joindre le livreur et /ou le restaurateur en cas de repas manquant ou d'erreur.

ARTICLE 4 : DENRÉES

Le restaurateur s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de son établissement que ce soit au moment des opérations de livraisons, d'entreposage, de manipulation, de préparation, de

commercialisation, de transport, de distribution, ou de remise à la personne publique sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur.

Le restaurateur veille à ce que toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis soient respectées. Il porte une attention particulière à la réglementation applicable sur la traçabilité de la viande bovine, les viandes hachées, et les produits transformés (notamment décret n°97-74 du 28 janvier 1997, et spécifications techniques du GPEM/DA du 9 décembre 2003 relative aux viandes de gros bovins)), ainsi que sur les produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés (règlements communautaires 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Le restaurateur s'assure que les nouveaux ingrédients ou aliments qu'il est amené à utiliser ont été soumis à une évaluation scientifique préalable (règlement communautaire 258/97 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires).

ARTICLE 5 : LES REPAS

Les menus à jours fixes sont à proscrire.

5.1 Composition des repas

Les repas auront cinq composantes et un potage en option pour le repas du soir. Ils devront être adaptés le cas échéant au régime médical qui a été prescrit à la personne âgée, soit :

- 1 hors d'œuvre (les crudités seront accompagnées d'un sachet de sauce)
- 1 viande ou poisson pouvant facilement être réchauffés
- 1 légume ou 1 féculent.
- 1 fromage
- 1 fruit de saison ou un dessert
- Du pain

En option : - 1 potage le soir

Les menus sont établis suivant les règles de diététique et une fois par trimestre en liaison avec le responsable du portage à domicile au sein du CCAS.

Les bénéficiaires pourront avoir le choix entre deux menus qui devront comprendre les composantes listées ci-dessus. **Il sera précisé si du fromage entre dans la composition des plats proposés.**

5.2 Equilibre nutritionnel des repas

Les menus proposés devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

La société s'engage à fournir une cuisine familiale, variée, de bonne qualité (notamment au niveau des viandes), intégrant des produits de saison (légumes et fruits) adaptés aux besoins et aux goûts.

5.3 Exigences qualitatives communes

Les soumissionnaires préciseront dans leur offre la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication des repas.

Le titulaire s'engage à fournir à tout moment sur simple demande de la commune les justificatifs des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits.

5.4 Conditionnement des repas

Les plats seront conditionnés en barquettes spéciales pour four à micro-ondes. Un étiquetage clair et visible devra être apposé sur les barquettes et préciser :

- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le temps de remise en température
- Le contenu.
- Le pain sera conditionné en sachet contenant la ration quotidienne.

ARTICLE 6 : SÉCURITÉ

Le restaurateur s'engage à fournir en cours de prestation les résultats des contrôles et autocontrôles effectués dans le cadre des normes HACCP.

Le restaurateur s'engage à fournir en cours de prestations les rapports d'inspection des services vétérinaires.

ARTICLE 7 : CONTRÔLE DES PRESTATIONS ALIMENTAIRES

La collectivité peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire du marché, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires, en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités d'exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (denrées)
- nutritionnelles et gastronomiques
- qualitatives
- quantitatives

La société sera donc soumise à des contrôles de prestations alimentaires.

Sur la base de la législation en vigueur, la personne responsable du marché ou son représentant s'assurera que les quantités et les qualités des denrées et produits livrés répondent aux normes fixées par le CCTP.

ARTICLE 8 : ASSURANCES

Le restaurateur s'engage à souscrire une assurance lui offrant une couverture des risques liés à son exploitation, et prenant en charge sa responsabilité civile. Cette assurance a notamment pour but de couvrir la personne publique et les personnes auxquelles il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de restaurateur.

ARTICLE 9 : DURÉE ET PÉRIODE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une durée de un an reconductible une fois (article 3 de l'AE).

Les minimums et maximums pour chaque type de prestations sont définis dans le D.Q.E.

Fait à

Le

Le candidat (signature + cachet)