

DEPARTEMENT DE LA DROME

CCAS DE CLERIEUX

Marché Passé selon la Procédure Adaptée
(Articles 26-II, 28, 40 et 77 du Code des Marchés Publics)

Marché de Prestation de Service

Livraison de repas à domicile pour les personnes âgées

Cahier des Clauses Techniques Particulières
(C.C.T.P.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA PRESTATION	3
ARTICLE 2 – DEFINITION DU SERVICE.....	3
2.1 Nombre de repas servis.....	3
2.2 Commande des repas.....	3
ARTICLE 3 – ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS.....	3
3.1 Élaboration des menus et affichage.....	3
3.2 Composition des repas.....	4
3.3 Technique de cette élaboration.....	4
ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....	4
4.1 Généralités	4
4.2 Présentation des repas	5
4.3 Conditionnement des repas livrés.....	5
4.4 Transport des repas	5
4.5 Lieu et heure de livraison	5
4.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés	6
4.7 Contrôles des repas livrés – pénalités.....	6
ARTICLE 5 – CONDITIONS D’EXECUTION DU CONTRAT	7
5.1 Mise en place d’un responsable chargé du suivi du service de restauration ...	7
5.2 Service des repas – formation du personnel	7

Le pouvoir adjudicateur est le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de la commune de Clérieux, qui est doté d'un service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées. Entre 10 et 20 personnes utilisent ce service régulièrement.

Article 1 - OBJET DE LA PRESTATION

Le présent marché porte sur l'élaboration et la livraison des repas livrés à domicile aux personnes âgées de la commune de Clérieux qui en font la demande auprès du CCAS. Pour la livraison des repas directement au domicile des usagers, elle est assurée par le personnel communal. Le marché ne porte donc que sur la livraison des repas par le prestataire au point de livraison, c'est-à-dire le restaurant scolaire, mais pas au domicile des bénéficiaires du service.

Article 2 - DEFINITION DU SERVICE

Les repas préparés à l'avance sont destinés au service de portage des repas du pouvoir adjudicateur pour les personnes âgées. Toutefois, même si la livraison n'a pas obligatoirement lieu quotidiennement, le titulaire devra prévoir de pouvoir fournir un repas aux usagers pour tous les jours de la semaine, même les week-ends et les jours fériés.

2.1 - Nombre de repas servis

Le nombre moyen de repas annuel livré est estimé à environ 3 200 repas. Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire.

2.2 - Commande des repas

Le mode de commande et les délais de confirmation ou d'annulation des commandes sont à décrire par le titulaire

Article 3 - ELABORATION ET COMPOSITION DES MENUS

3.1 - Élaboration des menus et affichage

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel définies dans les recommandations nutritionnelles fixées par le GEM RCN.

Le projet de menus établi par le titulaire devra faire l'objet d'un visa d'un expert en diététique pour validation.

Après validation, le titulaire transmet par mail et/ou courrier les menus hebdomadaires pour les 4 semaines à venir, aux services de la mairie, en précisant les produits provenant de circuits courts ou d'origine biologique.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux projets ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

3.2 - Composition des repas

1) La composition des menus est conforme à celle définie ci-après :

- une entrée
- un plat protidique
- un légume d'accompagnement
- un fromage ou un laitage
- un dessert
- le pain pourra être compris dans le repas (à préciser dans l'offre)

Un potage, très apprécié généralement par les personnes âgées, devra être proposé par le candidat, qu'il soit compris dans le tarif du repas ou en supplément (à préciser alors dans l'acte d'engagement).

Il est également possible de proposer une possibilité de fréquence de menus à 4 composantes et de menus semi-alternatifs (réduction quantité de viande) ou alternatifs pour plus de produits bio et de circuits courts

Les ingrédients divers tels que le poivre, sel, huile d'assaisonnement et vinaigrette devront accompagner les plats servis en conditionnement standard.

La boisson n'est pas incluse dans la prestation.

2) Confection de repas spécifiques :

- sans sel,
- diabétique,
- végétarien,
- sans porc,
- avec prise en compte d'allergie.

L'attention portée à la confection quotidienne des repas spécifiques sera très stricte. En cas de non-respect, la convention pourra être dénoncée.

3) Saisonnalité et origine des produits

Prendre en compte la saisonnalité et la maturité des fruits et des légumes.

Il est exigé au moins 30 % de produits ayant une provenance de circuits courts ou d'origine biologique, en faisant varier, légumes, produits protidiques, fruits, fromage et laitage.

Il sera privilégié les produits frais, voire surgelés, les aliments en conserve seront limités aux produits non disponibles en frais ou surgelés.

3.3 - Technique de cette élaboration

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire définies dans les textes officiels en vigueur et notamment les dispositions spécifiées dans :

- la circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de la recherche n°9 du 28 juin 2001,
- la nouvelle recommandation n°J5-07 du GEM RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) relative à la nutrition, validée le 04 mai 2007 par le Conseil Scientifique de l'Observatoire Economique de l'Achat Public (OEAP) qui annule et remplace la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999 rééditée en 2001, ainsi que les mises à jour de 2011 et 2013.

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux usagers comme il est défini dans le bulletin cité ci-dessus.

Le titulaire doit fournir un cahier de grammage poids net dans l'assiette qui demeurera annexé au présent cahier des clauses. Il précise le poids net pour chaque plat (hors d'œuvre, plat protidique, légumes...) suivant les aliments proposés.

Le grammage sera strictement respecté.

ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

4.1 Généralités

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales, soit particulières et celles indiquées dans les textes en vigueur cités à l'article 5.3.

L'approvisionnement en denrées devra prendre en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides. Il sera effectué suivant les prescriptions qualitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires.

Le titulaire devra répondre aux conditions de traçabilité des produits et être en mesure de fournir sur demande les certificats.

L'établissement de fabrication doit être agréé par la Direction des Services Vétérinaires.

Les problèmes tenant à la qualité, aux quantités et plus généralement ayant trait au service courant de la restauration seront consignés par écrit pour tenir lieu de pièces de réclamation.

4.2 Présentation des repas

Le titulaire est invité à soigner la présentation des plats confectionnés. La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

4.3 Conditionnement des repas livrés

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

4.4 Transport des repas

Le transport des repas ne se fera pas directement au domicile des usagers mais au restaurant scolaire municipal. Le transport jusqu'au point de livraison défini ici est à la charge exclusive du titulaire, qui devra à cette fin, utiliser un véhicule satisfaisant aux normes exigées en matière de transport de denrées alimentaires.

En outre, le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du titulaire et à ses risques et périls.

Si le titulaire ne livre pas les repas dans les délais fixés, le Président du CCAS ou son représentant, assurera aux mieux les intérêts du pouvoir adjudicateur. Les fournitures en souffrance seront dès lors achetées, sans qu'il soit besoin de mise en demeure, aux frais et risques du prestataire. Le titulaire supportera la différence en plus entre le prix des acquisitions réalisées et celui de son marché. Il ne pourra rien réclamer pour les différences au moins.

Le titulaire assurera la sécurité des approvisionnements, notamment en période hivernale.

4.5 Lieu et heure de livraison

Le titulaire proposera un mode de livraison adapté à nos modes de fonctionnement. La livraison au restaurant scolaire devra avoir lieu au plus tard avant 9 heures afin que l'agent municipal en charge de la livraison des repas au domicile des bénéficiaires puisse démarrer sa tournée à partir de 9 heures.

Un bon de livraison sera remis au responsable de cuisine.

Tout dysfonctionnement sera signalé immédiatement au titulaire qui devra prendre sans délai les mesures nécessaires pour y remédier.

Le titulaire est réputé bien connaître le point de restauration et notamment le matériel qui l'équipe.

Le livreur doit contrôler les éléments de stockage, il est tenu de communiquer au référent de la mairie tout dysfonctionnement.

Le titulaire doit être joignable dans la matinée et s'engage, en cas d'erreur à la livraison ou d'insuffisance de quantité pour assurer le service, à approvisionner dans l'heure où il aura été prévenu, le complément pour assurer un service normal. A ce titre, il devra fournir un numéro de téléphone portable.

4.6 Contrôles sur la quantité des repas préparés

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas préparés conformément aux dispositions prévues par la législation en vigueur (art.5.3) et ayant trait à l'alimentation.

Il est tenu par ailleurs, de conserver au froid pendant trois jours au moins, un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis pour être analysés par les services officiels de contrôle.

Des contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles auxquels le pouvoir adjudicateur peut faire procéder à tout moment, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat, dans le cadre de réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire, que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis au pouvoir adjudicateur dès qu'ils sont connus.

4.7 Contrôles des repas livrés – pénalités

Les fournitures livrées doivent correspondre aux spécifications qualitatives, et à la commande régulièrement passée. Le Président du CCAS ou son représentant se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions.

Sur l'initiative du Président ou de son représentant, il peut être procédé à une expertise des marchandises.

La constatation des avaries sera en principe faite contradictoirement avec le titulaire ou son représentant accrédité, convoqué dans les délais compatibles avec les possibilités normales de déplacement. En cas d'absence du titulaire ou de son représentant, ou encore en cas de nécessité, il sera passé outre.

Dans l'éventualité de cette constatation, la décision de l'expert choisi par le Président est sans appel.

Les frais de vérification, épreuves, analyses ou expertises sont à la charge du titulaire, quel que soit le lieu où elles sont effectuées, si les denrées ne satisfont pas à l'une quelconque des clauses contractuelles.

Lorsqu'une livraison est reconnue irrecevable, le titulaire doit en effectuer le remplacement sans préjudice de la mise en application de pénalités.

Dans le cas où le remplacement des repas livrés a dû être effectué, la réception de la nouvelle livraison est également subordonnée à une expertise dont les frais sont à la charge du titulaire quels que soient les résultats de cette expertise.

La réception n'est définie qu'après l'achèvement des vérifications en qualité, laquelle doit demeurer constante tout au long du marché.

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité ni la quantité prévue, une pénalité proportionnelle sera appliquée en cas de manquement successif et portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis par lettre recommandée.

Cette demande fera l'objet d'un titre de recette à recouvrer par le Trésorier Principal de la commune. Elle sera de l'importance suivante :

- L'ensemble du prix facturé TTC en cas d'intoxication outre les conséquences éventuelles,
- L'ensemble du prix facturé TTC si la qualité des aliments est en cause

ARTICLE 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DU CONTRAT

5.1 Mise en place d'un responsable chargé du suivi du service de restauration

Le titulaire devra désigner parmi son personnel un responsable chargé du suivi des livraisons de repas à domicile pour le pouvoir adjudicateur. Celui-ci sera présent sur le point de distribution au moins une fois avant chaque période scolaire de vacances, afin d'assurer le suivi du service et les relations courantes avec le responsable municipal chargé du portage des repas à domicile. Le responsable municipal sera désigné par le Président du CCAS.

5.2 Service des repas – formation du personnel

Le titulaire s'engage à assurer la formation du personnel municipal concerné nécessaire à la mise en place et au suivi d'une distribution de repas, et plus généralement à la démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : méthode et outils de travail qui identifient, évaluent et maîtrisent les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments).

Une formation initiale sera mise en place en début d'exécution du contrat. Une formation continue pourra être éventuellement proposée durant la durée du contrat, à chaque renouvellement.

Le titulaire pourra dispenser directement cette formation ou en charger un organisme extérieur. Dans les deux cas, il devra communiquer à la commune le numéro d'agrément en tant qu'organisme de formation.