

	<p>MARCHE DE SERVICES ET DE FOURNITURES</p> <p>Marché de fourniture et de distribution de repas destinés à être livrés à domicile</p>
--	--

<p>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES</p>

Identification de l'acheteur	<p>Centre Intercommunal d'Actions Sociales du Fronsadais 1, avenue Charles de Gaulle 33 240 Saint Germain de la Rivière Téléphone : 05.57.84.07.09 Télécopie : 05.57.84.48.11</p>
Objet de la consultation	Fourniture et distribution de repas destinés à être livrés à domicile
Type de procédure	<p>Appel d'offres - article 28 et 30 du Nouveau Code des Marchés Publics.</p> <p>Marché à bons de commande : Oui</p> <p>Quantité minimum de repas adulte à produire : 5 000 /an</p> <p>Quantité maximum de repas adulte à produire : 25 000/ an</p>
Remise des offres – Date limite	29 septembre 2017 à 16 heures
Date d'envoi de l'avis à la publication	1 ^{er} septembre 2017

Le présent règlement comporte 4 pages

Article 1^{er} : OBJET DU MARCHE

L'objet de ce présent marché consiste en la fourniture et la livraison de repas à domicile pour les personnes bénéficiaires de cette prestation, résidant sur le territoire des 18 communes du Fronsadais et remplissant les conditions suivantes :

- -personnes de 60 ans et plus.
- -personnes handicapées.
- -personnes captives peu importe leur âge rencontrant des difficultés particulières ou temporaires.

Article 2 : COMMANDES ET LIVRAISONS

La 1^{ère} commande est opérée via un mail par le CIAS du Fronsadais lors de l'inscription du bénéficiaire et ensuite la livreuse fournit le menu de la semaine à venir et les bénéficiaires commandent selon leur desiderata auprès d'elle.

Le principe est que le service doit être effectif 365 jours dans l'année.

Les livraisons auront lieu au domicile des bénéficiaires de la prestation.

Les repas seront conditionnés dans des emballages respectueux de l'environnement : recyclables ou à tout le moins biodégradables.

Les repas respectant un régime particulier (sans sel, sans sucre,...) seront clairement différenciés et étiquetés et mis à part dans un sachet ou caisson.

Les livraisons seront accompagnées d'un bulletin de livraison en original et deux copies indiquant :

- ↳ la date et l'heure d'expédition
- ↳ les noms et adresses du bénéficiaire
- ↳ la référence de la commande
- ↳ la nature de la livraison
- ↳ les quantités livrées
- ↳ la date et l'heure de livraison
- ↳ les dates limites de consommation et d'utilisation optimale

L'entreprise en conservera un exemplaire, en laissera un au bénéficiaire, et transmettra l'original au CIAS du Fronsadais.

L'entreprise assurera la récupération des récipients après consommation des repas par le bénéficiaire s'il y a lieu.

Le repas journalier « témoin » livré à la maison du "Pays sera fourni et pris en charge financièrement par le titulaire du marché.

La production de repas devra être assurée 7 jours sur 7, avec une livraison des repas, tous les matins les jours de semaine. Pour autant, il est admis que pour les week-ends et les jours fériés, le prestataire puisse livrer plusieurs repas en même temps mais avec une limite de 3 repas à ne pas dépasser.

Article 3 : Dispositions relatives à l'Alimentation des Personnes Agées

Le prestataire doit être détenteur d'un agrément délivré par les services vétérinaires. Il devra se conformer aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, actuellement en vigueur, ainsi qu'à toute nouvelle norme à venir.

Les repas doivent être conformes à la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière. Elles doivent notamment être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR, NF ou CE.

En matière de quantité, les repas doivent être conformes aux directives des GPEM/D.A., catégorie adultes sédentaires – personnes âgées.

La diversité des aliments choisis pour la composition des menus permettra d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurera un apport correct en protéides, lipides, glucides, vitamines, minéraux, calcium et fibres.

Les produits régionaux seront privilégiés. Les repas seront fabriqués de préférence à base de produits frais cuisinés sur place (cuisine traditionnelle).

Les menus proposés doivent varier quotidiennement et, d'une manière générale, autant que possible. Des menus à thème (Noël, Pâques, ...) sont souhaités.

Les menus seront établis avec le concours d'un diététicien.

Le titulaire assurera la fabrication des aliments cuits et préparés pour la confection des repas normaux et des régimes (sans sel, diabétique, sans sauce, sans vitamine K, hypocalorique) ; en matière de texture, ils pourront être naturels ou coupés le plus finement possible.

Chaque part individuelle correspondra aux apports nécessaires à l'alimentation de la personne âgée.

A cet effet, la prestation devra notamment a minima :

- ↳ Permettre un apport nutritionnel quotidien équivalent à 2 000 – 2 200 calories par jour.
- ↳ Inclure des protéides (80-85g), des lipides (85-90 g), et des glucides (250-300g).
- ↳ Intégrer quotidiennement tous les groupes d'aliments.
- ↳ Préciser pour chaque composant du repas le grammage prévu.

Menu Type

Potage
Entrée Froide
Viande
Accompagnement
Fromage ou Laitage
Dessert
Pain

Article 4 : Dispositions relatives à l'offre proposée aux bénéficiaires

Le bénéficiaire du service « portage de repas à domicile » devra pouvoir avoir accès aux offres suivantes :

- Un repas normal adulte qui répondra aux exigences du menu type décliné dans l'article 3 de ce présent document.
- Un repas régime particulier qui devra s'adapter aux prescriptions médicales imposées au bénéficiaire tout en respectant les exigences du menu type décliné dans l'article 3 de ce présent document.
- Un repas normal adulte avec supplément pour le soir qui répondra aux exigences du menu type décliné dans l'article 3 de ce présent document avec le supplément qui comprend (1 plat + au choix 1 potage ou 1 entrée ou 1 fromage ou 1 dessert).
- Un plat principal uniquement avec pain
- Un plat principal sans pain

Article 5 : Dispositions relatives à l' Hygiène

Dans son service, l'entreprise devra prendre toutes les mesures pour s'assurer de l'innocuité, de la salubrité et de la qualité des denrées alimentaires, depuis le lieu de production et de préparation, jusqu'à la phase de consommation.

Il devra respecter l'ensemble des dispositions réglementaires destinées à éviter les intoxications alimentaires, concernant notamment :

- ↳ le personnel
- ↳ l'entretien des locaux et matériels
- ↳ la réception des matières premières
- ↳ la qualité, le conditionnement, la préparation et la distribution des denrées alimentaires
- ↳ les véhicules destinés au transport des repas doivent être aménagés conformément aux dispositions de l'arrêté interministériel du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées périssables)
- ↳ de même les denrées alimentaires périssables qu'elles soient réfrigérées, congelées ou en liaison chaude doivent être maintenues aux températures de conservation au stade du transport (arrêté ministériel du 21/12/2009) pendant toute la durée du transport.

Article 6 : Dispositions relatives au mode de liaison utilisé

Pour réaliser son service, l'entreprise peut réaliser les modes suivants :

- ↳ Liaison chaude
- ↳ Liaison froide réfrigérée
- ↳ Liaison sous vide

Les candidats peuvent présenter une offre pour chaque type de liaison, dans ce cas, ils présentent un mémoire explicatif pour chaque mode de liaison proposé.

Le mode de liaison applicable est celui retenu dans l'acte d'engagement.

L'entreprise retenue devra s'engager à maintenir les repas aux températures requises pour chaque type de liaison, de la préparation du repas à sa livraison.

Article 7 : Contrôle qualitatif et quantitatif des repas

Si le repas livré n'est pas conforme à la commande ou aux spécifications du marché, le CIAS du Fronsadais peut mettre en demeure l'entreprise de reprendre immédiatement le repas livré, et de le remplacer sans délai auprès du bénéficiaire.

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité ou à l'hygiène, les repas livrés seront immédiatement signalés à l'entreprise, qui sera tenue de le remplacer dans la mesure où il ne peut être prouvé que l'anomalie est postérieure à la livraison.

En cas de contestation entre le CIAS du Fronsadais et le fournisseur sur la qualité des repas livrés, le litige sera tranché par les services vétérinaires du département, et ceux de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.