

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES

Procédure Adaptée

(Article 28 du Code des Marchés Publics)

Marché à bons de commande

(Article 77 du Code des Marchés Publics)

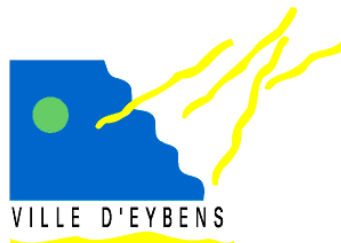
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(CCTP)

Objet de la consultation n°CCAS-2011-04

**PRÉPARATION ET MISE À DISPOSITION DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LE SERVICE PERSONNES ÂGÉES DU CCAS D'EYBENS**

Personne publique contractante :



Centre Communal d'Action Sociale d'Eybens

BP 18,

38321 EYBENS CEDEX

Tel : 04 76 60 76 00

Fax : 04 76 60 76 11

TABLE DES MATIÈRES

Article 1.	Objet du marché	3
Article 2.	Définition des prestations	3
Article 3.	Qualité des produits	4
Article 3.01	Fruits et légumes	4
Article 3.02	Viande	4
Article 3.03	Les OGM.....	4
Article 4.	Conditionnement	5
Article 5.	Contrôle	5
Article 6.	Horaires et conditions de mise à disposition	6
Article 7.	Commande des repas	6
Article 8.	Conditions particulières.....	6
Article 9.	Engagement du candidat	6

Article 1. Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concernent la préparation et la mise à disposition de repas nécessaires au fonctionnement du Service de Portage de Repas à Domicile géré par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville d'Eybens (C.C.A.S.).

Cette fourniture, destinée aux personnes âgées de la commune, est réalisée selon le procédé d'élaboration de la liaison froide.

Article 2. Définition des prestations

Fourniture des repas pour les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis, samedis et jours fériés. Les repas du samedi seront livrés le vendredi pour un double portage.

Les repas sont confectionnés en liaison froide dans le respect des obligations qu'implique ce procédé tant au niveau de la cuisson que du refroidissement et de la conservation.

Dans le cadre d'un menu unique, le prestataire proposera chaque jour suivant les normes HACCP en vigueur :

➤ Pour midi :

- une entrée chaude ou froide
- un plat principal composé d'une viande ou d'un poisson ou d'œufs. Il doit garantir un apport suffisant en protéines animales (minimum 100 grammes).
- un légume
- un fromage ou une préparation à base de lait
- un dessert.

➤ Pour le soir :

Un repas classique avec possibilité de rajouter, à la demande, un complément protéine (ex : charcuterie, omelette).

- Repas classique :
 - un potage (200 ml)
 - un fromage (35 grammes)
 - un dessert
- Repas amélioré :
 - un potage (200 ml)
 - un complément protéine (ex : charcuterie, omelette ...).
 - un fromage (35 grammes)
 - un dessert

Article 3. Qualité des produits

Article 3.01 Fruits et légumes

Ils doivent être exempts de toute trace de produits de traitement, ainsi que de résidus de pesticides non autorisés.

Tous les fruits et légumes sont de première catégorie. Les fruits doivent avoir atteint leur degré de maturité optimum pour le jour de consommation prévu.

Article 3.02 Viande

Le candidat s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes.

Article 3.03 Les OGM

Le candidat doit respecter le règlement (CE) N° 1199/98 du 28 mai 1998 concernant les OGM. Les menus sont établis suivant les règles de la diététique et adaptés aux besoins des personnes âgées : sans sucre ajouté, prêts à mixer et modérés en sel. Les quantités sont elles aussi adaptées aux personnes âgées :

- plat protidique : 100 g minimum
- légume : 200 g minimum
- plat unique (ex : lasagnes, hachis Parmentier, brandade de morue etc.) : 350 à 400 g

Les menus devront être variés, de bonne qualité et intégrer des produits de saison (légumes, fruits). La traçabilité des produits utilisés et l'aspect qualitatif des repas (faciles et agréables à consommer, association goût et couleur) seront demandés.

Menus spéciaux : des menus améliorés seront proposés à chaque fête et au moins une fois par trimestre.

Article 4. Conditionnement

Les plats sont présentés en barquette alimentaire operculée par un film transparent permettant la vision du produit et l'utilisation du four micro-ondes. Un étiquetage lisible et conforme définit le produit.

La distribution intervient en barquette individuelle.

Article 5. Contrôle

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Les résultats de ces contrôles sont communiqués au pouvoir adjudicateur systématiquement et dans les meilleurs délais.

Le titulaire est tenu, par ailleurs, de conserver au froid, pendant 3 jours, un échantillon de chacun des plats préparés pour être examiné en cas de toxi-infection alimentaire.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer le pouvoir adjudicateur, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire du marché.

Pourront être procédés tous les contrôles que le pouvoir adjudicateur jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Article 6. Horaires et conditions de mise à disposition

Les repas sont mis à disposition du lundi au vendredi entre 08 h 00 et 08 h 30 à l'adresse suivante :

Maison des Coulmes
10 place des Coulmes
38320 EYBENS

Cette adresse de livraison des repas est susceptible d'être modifiée par le pouvoir adjudicateur, en accord avec le titulaire du marché.

Afin de respecter la chaîne du froid, les repas sont maintenus en chambre froide à 4 degrés jusqu'à ce que l'agent du CCAS procède au contrôle (cf article 5 CCAP) et à l'enlèvement des repas.

Article 7. Commande des repas

Commande ou annulation sous 48 heures, sauf décès ou hospitalisations. Chaque semaine, le CCAS fournit une prévision d'effectif pour la semaine suivante.

Article 8. Conditions particulières

Les menus sont élaborés par le candidat par quinzaine, puis transmis au CCAS pour information.

Le titulaire s'engage à tenir compte des remarques du commanditaire.

Une concertation se tiendra au moins deux fois par an afin d'évaluer la qualité de la prestation.

Article 9. Engagement du candidat

A.....

le.....

Signature (nom et qualité)