

	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES

**CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES
PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES
SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE
DU C.C.A.S. DE SAINT MARTIN BOULOGNE**


Date et heure limites de réception des offres :
[Mercredi 4 Novembre 2020 à 14:00](#)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

C.C.A.S. de Saint-Martin-Boulogne - Place Aristide Briand - 62280 SAINT-MARTIN-BOULOGNE


☎ 03.21.80.35.19 - 📠 03.21.80.80.10

Courriel : ccas.stmb@fr.oleane.com - site internet : www.ccassaintmartinboulogne.fr

 <p>C.C.A.S.</p>	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

SOMMAIRE

1 -	Objet du marché	3
2 -	Volume du marché.....	3
3 -	Conditionnement des repas.....	3
3.1 -	Conditionnement	3
3.2 -	Présentation	4
4 -	Repas	4
4.1 -	Elaboration des menus	4
4.2 -	Commandes des repas	4
4.3 -	Transport et livraison des repas	5
5 -	Equilibre alimentaire.....	5
5.1 -	Composition des repas	5
5.2 -	Repas spécifiques	6
7 -	Traçabilité et sécurité alimentaire	7
8 -	Litiges.....	8

 C.C.A.S.	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

1 - Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent la CONFECTION ET LA FOURNITURE DE REPAS POUR LE CCAS DE SAINT MARTIN BOULOGNE

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Le prestataire assurera :

- L'élaboration des menus
- Le choix et l'approvisionnement en matières premières
- La confection des repas
- Le conditionnement
- Le transport et la livraison en liaison froide dans les locaux du C.C.A.S. dans le strict respect des règles d'hygiène en vigueur (HACCP).

Il respectera également l'ensemble des autres textes mentionnés dans les différentes pièces du marché et toute réglementation en vigueur au moment où s'effectueront les prestations.

Parallèlement, le prestataire aura à prendre en considération certains aspects environnementaux, sociaux et économiques liés au développement durable. L'importance des repas sur la santé des personnes visées est primordiale.

2 - Volume du marché

Le titulaire s'engage à fabriquer et à livrer au C.C.A.S. des repas conditionnés individuellement.

Le nombre de repas pour la période de l'accord-cadre est défini comme suit :

Minimum	Maximum
15 000	22 800

3 - Conditionnement des repas


Les repas doivent être confectionnés (cuisinés) et conditionnés dans l'unité centrale du titulaire. Les repas seront fabriqués selon le procédé de liaison froide.

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du C.C.A.G. – F.C.S.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété.

3.1 Conditionnement

Les repas seront conditionnés pour chaque composante du menu, dans des barquettes individuelles à usage unique thermo-soudées et destinées à la remise en température.

 C.C.A.S.	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

Le prestataire s'engage à fournir un conditionnement recyclable, permettant la protection de l'environnement.

Les barquettes de stockage des aliments doivent être d'une part suffisamment hermétiques mais également faciles à ouvrir pour le public spécifique du portage de repas.

Les composants du repas seront conditionnés comme suit :

- Entrée chaude ou froide : barquette individuelle thermo-filmée micro-ondables
- Plat cuisiné : barquette individuelle thermo-filmée micro-ondables
- Produit laitier et dessert : emballage individuel
- Le potage : bol (une portion)

3.2 Présentation

Chaque conditionnement devra être identifié selon la réglementation sanitaire en vigueur.

Le prestataire devra fournir des indications précises et claires pour la remise en température des aliments.

Chaque barquette devra être étiquetée. Doivent être également distinguée d'une manière apparente, les repas normaux des repas spécifiques, sans sel.

4 - Repas

4.1 Elaboration des repas

Les menus seront proposés par le prestataire par période quatre semaines au minimum et transmis par mail au minimum 1 mois avant le début de la période concernée.


Le prestataire devra proposer deux menus différents pour chaque jour (hors Week-end et jours fériés où le menu sera unique). Le C.C.A.S. proposera aux usagers de choisir entre l'un ou l'autre des menus. Pas de panache possible entre les menus eux-mêmes.

4.2 Commandes des repas

Chaque semaine, le C.C.A.S. communiquera la commande et la transmettra par mail ou par fax au titulaire, le jeudi avant 15 heures pour la semaine suivante.

Le C.C.A.S. se garde toutefois la possibilité de modifier légèrement le nombre de repas (en plus ou en moins) prévus dans la commande jusqu'à la veille du jour de consommation ou le vendredi après-midi pour le lundi.

Le titulaire du marché devra honorer chaque commande du C.C.A.S. sans valeur minimale exigée par bon. Le rythme des commandes est fonction des besoins du C.C.A.S. Aucune fréquence de commande ne pourra être imposée, ni aucun frais supplémentaire ne sera facturé pour des commandes jugées, par le titulaire du marché, de petite ou de grande importance, de faible ou de lourde charge.

 C.C.A.S.	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

4.3 - Transport et livraison des repas

Les repas étant préparés en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par un véhicule réfrigéré avec un moyen de production au froid permettant le maintien des produits à une température de +3°C.

Le prestataire se charge, sous sa responsabilité, de la livraison des repas au C.C.A.S. qui se fera dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité. Il devra prévoir les moyens humains et techniques suffisants pour leur transport et leur remise au bénéficiaire. Le temps nécessaire au transport des repas, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit au maximum.

Le prestataire assurera le déchargement des fournitures, les repas devant entrer dans les locaux de restauration aux frais et risque du titulaire.

Les repas devront être livrés et placés dans les armoires froides dans les locaux du C.C.A.S. par le prestataire.

Il est impossible que les repas ne soient pas livrés. Le prestataire devra s'assurer de la parfaite livraison et ceci quelles que soient les conditions climatiques, les mouvements de grèves.

Les livraisons seront effectuées avant 7h30 chaque matin de la semaine.

Pour les livraisons du week-end, celle-ci se fera avec la livraison du vendredi matin.

Pour les livraisons de jours fériés, celle-ci se fera la veille avec la livraison du jour ou le vendredi avant 13h si le jour férié est un lundi.

Si la livraison n'est pas conforme à la commande (manque ou erreur de produits), le C.C.A.S. mettra le titulaire en demeure de compléter la livraison avant 9h30 le jour même.

5 - Equilibre alimentaire

5.1 - Composition des repas


Pour veiller à la qualité nutritionnelle et aux quantités suffisantes pour les repas, les menus seront confectionnés selon les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) pour la catégorie des « Adolescents, adultes et personnes âgées si portage à domicile ».

Les repas qui doivent respecter les normes diététiques par les textes en vigueur.

La prestation concerne le repas du midi, et ceci 7 jours semaine, pendant toute l'année :

- Un potage
- Une Entrée au choix
- Un plat au choix– si le plat ne plait pas, possibilité d'avoir du poisson ou du jambon ou du steak haché ou une côte de porc le lundi
- Accompagnement au choix – si l'accompagnement ne plait pas possibilité d'avoir des frites
- Dessert au choix
- 1 fromage (1 portion + 1 carré de beurre)

L'assaisonnement sera également à fournir séparément.

	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

Le prestataire s'engage à faire en sorte que les plats soient en qualité et en quantité suffisante, les menus doivent être établis de manière à satisfaire différents niveaux de besoins caloriques ainsi que les régimes spécifiques (sans sel, diabétique...).

Le prestataire accordera une importance particulière à favoriser les produits de saison, les produits locaux et les circuits courts.

L'aspect des denrées et leur cuisson doivent faire l'objet d'un soin particulier, tant par leur qualité que par leur quantité. La collectivité sera très vigilante sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers. En particulier, les fruits devront être à parfaite maturité le jour de leur consommation.

Nota bene : La présentation des rations revêt un caractère primordial auquel le prestataire devra porter la plus grande attention pour stimuler l'appétit des personnes concernées (exemples : citron pour le poisson, cornichons pour la charcuterie, biscuits pour les desserts, persil, ail, beurre, fromage râpé).

5.2 - Repas spécifiques

Le prestataire devra accorder une attention particulière aux différents régimes alimentaires obligatoires. (Sans sel et diabétiques) Ces informations seront fournies par le CCAS et devront être prises en compte instantanément par le prestataire.

Le titulaire devra proposer également à minima, des menus à thèmes : Noël, Pâques ...

Le mémoire technique du candidat devra comporter des exemples de ces menus.

7 - Traçabilité et sécurité alimentaire

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

- Dispositions relatives aux OGM : les aliments génétiquement modifiés devront être exclus des préparations.
- Dispositions relatives à la viande Bovine : seule la viande bovine testée ESB pourra entrer dans la composition des repas. La sécurité alimentaire devra être assurée en matière de traçabilité.
- Dispositions relatives à la traçabilité des aliments : le prestataire devra fournir à la demande de l'ordonnateur la traçabilité complète de toutes les denrées entrant dans la composition de la prestation dans un délai de 24 heures.
- Les repas livrés devront être conformes à la législation qui fixe les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant. Pendant la durée du contrat, le prestataire devra adapter sa prestation aux évolutions réglementaires.

	CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES	Cahier des Clauses Techniques Particulières
	Consultation N°CFR2020	

8 - Litiges

En cas de retard de livraison, le pouvoir adjudicateur ou son représentant aura le droit de pourvoir aux besoins du service, aux frais du fournisseur, sans mise en demeure préalable.

En cas de manquement grave du prestataire à une quelconque de ses obligations, en particulier au cas où les denrées alimentaires seraient de mauvaise qualité ou de quantité insuffisante, ou au cas où son comportement à l'égard de la structure laisserait à désirer, le présent marché serait résilié de plein droit par la structure.

Cf. Articles 11 et 14 du C.C.A.P.



**CONFECTION ET FOURNITURE DE REPAS EN
LIAISON FROIDE POUR LES PERSONNES
AGEES ET/OU HANDICAPEES**

Consultation N°CFR2020

Cahier des
Clauses
Techniques
Particulières