

Communes d'Albiez-Montrond – Albiez le Jeune

Saint Jean d'Arves - Saint Sorlin d'Arves.

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE SERVICE DE PORTAGE REPAS EN STRUCTURE
MULTI-ACCUEIL ENFANCE ET JEUNESSE ET LES BENEFICIAIRES DE L'ADMR SECTEUR DU HAUT ARVAN**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P.)

- **Procédure adaptée**
- **Marché à bons de commande**

1 – Présentation du territoire concerné : diagnostic, but, objectifs, moyens.

2 – Objet et caractéristiques principales du marché

2.1 – Objet du marché

2.2 – Forme du marché

2.3 – Durée du marché

3 – Définitions des prestations

3.1 – Préparation des repas

3.2 – Composition des repas

3.3 – Types de menus

3.4 – Jours de fêtes

4 – Spécifications nutritionnelles

5 – Conditionnement des repas

6 – Commandes des repas et livraisons

6.1 – Commandes des repas

6.2 – Transport et livraisons des repas

7 – Continuité du service

8 – Dispositions d'ordre général

9 – Contrôles sur les produits

1 - Présentation du territoire concerné :

- Les communes d'Albiez-Montrond (386 h), Albiez le Jeune (146 h), Saint Jean d'Arves (269 h) et Saint Sorlin d'Arves (347 h).
- Population des enfants âgés de moins de 6 ans sur le territoire :
- Population des enfants âgés de 6 à 12 ans sur le territoire :
- Population des personnes aidées par le service ADMR sur le territoire :.....

Diagnostic :

- Actuellement les familles préparent et conditionnent le repas de leur(s) enfant(s) dans le cadre de la prise en charge sur le temps de la pause méridienne en collectivité.
- Pas de service repas livrés pour les personnes aidés.
- Pas de service repas collectif dans les structures enfance et jeunesse.

(Précision : accueil repas chez un restaurateur uniquement en hiver sur St Sorlin d'Arves).

Public	Albiez le jeune	Albiez-Montrond	St Jean d'Arves	St Sorlin d'Arves	TOTAL
Enfants de moins de 3 ans	1	9	4	10	
Enfants 3ans – 6 ans	3	5	10	11	
Enfants 6 ans – 12 ans	12	16	20	9	
Bénéficiaire ADMR					10
TOTAL	16	30	34	30	10

SERVICE / LIVRAISON REPAS PERSONNES AIDEES	ATOUS	INCONVENIENTS	COMMENTAIRES
Du côté des personnes aidées	Maintien à domicile Alimentation équilibrée et adaptée Maintien d'un lien Garantie de l'hygiène Risque diminué des accidents domestiques	Problème du dimanche si 4 livraisons / semaine	Le prix du repas Crainte désintérêt des proches pour leurs aînés
Du côté des proches de la personne aidées	Confort Gain de temps Sécurité Alimentation saine	Le dimanche	
Du côté du personnel aidant	Mise aux normes et respect Gain de temps		
Du côté de la collectivité et des associations	Service public rendu Valorisation du territoire Maintien des personnes à domicile		

SERVICE / LIVRAISON REPAS ENFANTS DE – DE 12 ANS	ATOUTS	INCONVENIENTS	COMMENTAIRES
Du côté des parents	Gain de temps Gratuité pour les – de 6 ans Repas équilibrés éducation nutritionnelle	Facturé pour les plus de 6 ans	
Du côté des enfants	Même repas pour tous Découvertes des aliments Lissage des différences		
Du côté de l'équipe éducative	Sécurité alimentaire	Augmentation des tâches administratives	
Du côté de la collectivité	Valorisation des compétences culinaires et les produits locaux Circuit court	Fluctuation des effectifs Rythmes saisonniers à prendre en compte Coût, investissement, formation du personnel Facture à charge pour les moins de 6 ans	

BUT :

- Maintenir et renforcer la qualité de vie et l'attractivité du territoire.

OBJECTIF :

- Fournir des repas en liaison froide pour le service de repas en structure multi-accueil enfance et jeunesse et les bénéficiaires de l'ADMR sur le secteur du haut de l'ARVAN.

MOYENS :

- Définir par un cahier des charges les conditions du marché pour la fourniture de repas en liaison froide à domicile et en structure multi-accueil enfance et jeunesse.
- Elaboration de menus en lien avec un professionnel de la diététique.
- Communiquer et sensibiliser les familles et les différents acteurs et partenaires de ce projet.

PROPOSITION DU CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES :

2 - Objet et caractéristiques principales du marché :

➤ **2.1 Objet du marché :**

Le présent document définit les conditions du marché pour la fourniture de repas en liaison froide du service de portage repas d'une part, à domicile et, d'autre part, aux structures d'accueil collectif des enfants âgés de moins de 12 ans, gérés par les communes des Albies, St Jean d'Arves et St Sorlin d'Arves.

- L'objectif est d'assurer tous les jours de la semaine (week-end et jours fériés compris), une alimentation variée et régulière aux publics suivants :

→ les personnes aidées dans le cadre de l'ADMR

→ les personnes ayant des difficultés à faire leurs courses et à préparer les repas.

→ les enfants accueillis en structure multi-accueil : crèches, halte-garderie, centre de loisirs.

- L'objectif est d'assurer selon le calendrier scolaire l'organisation de chaque service.
- La livraison des repas à domicile et auprès des structures collectives est réalisée en liaison froide par
- Le nombre de repas à livrer est fluctuant. Le titulaire du marché ne pourra prétendre à aucune indemnité du fait d'une variation, même durable, du nombre d'inscription repas et, quelle qu'en soit la raison.

➤ **2.2 Forme du marché :**

Il s'agit d'un marché à bon de commande. Le bon de commande précisera le nombre quotidien de repas servis. Le présent marché comporte 2 lots : production et distribution.

➤ **2.3 Durée du marché**

Le début d'exécution du marché est fixé au.....

Le marché est passé pour une durée de 1 an, renouvelable 2 fois par tacite reconduction, soit un minimum de 3 ans.

3 Définitions des prestations :

3.1 Préparation des repas :

Les repas sont produits en liaison froide, suivant le plan de menu élaboré. Les repas sont préparés par, dont les installations doivent être agréées par la Direction départementale en Charge de la Protection de la Population.

3.2 Composition des repas :

Tous les menus sont élaborés en collaboration étroite avec l'équipe de production de la société, son service diététique et les communes concernées.

Le prestataire s'engage à appliquer les règles en vigueur et à venir : C.f nouvelles réglementations 20% de produits bio et 20 % produits locaux.

La composition du menu journalier devra se composer au minimum des composants suivantes :

- Un potage de légumes (ou une entrée en remplacement pendant la période estivale)
- Une entrée
- Un plat garni, protéique et, un légume ou un féculent d'accompagnement.
- Un fromage (portion individuelle ou à la coupe) ou un laitage.
- Un dessert (pâtisserie, fruit de saison ou un dessert lacté accompagné d'un biscuit).
- Une portion de pain.

Un assaisonnement adapté (huile, vinaigre, moutarde, mayonnaise...) sera fourni, en conditionnement individuel quand l'assaisonnement préalable n'a pas été fait ; de même, une portion de sucre accompagne les laitages (nature).

3.3 Type de menus :

Les repas sont fabriqués en tenant compte de certains régimes alimentaires. Ainsi, plusieurs types de menus sont à prévoir :

→ Pour les personnes âgées : menu standard, sans sel et sans sucre

→ Pour les services Enfance et Jeunesse : un menu standard avec une prise en compte à la commande des cas particuliers : allergies, diabète, gluten ou autres.

Les menus du mois devront être transmis aux différents services, au plus tard quinze jours avant le début de ce mois en version informatique (exemple : tableau Excel) permettant ainsi de passer commande par Internet.

Pour des plats moins connus, le détail des ingrédients devra être mentionné (exemple : salade océane).

Le prestataire s'engage à tenir compte :

- De la qualité organoleptique des produits qui entrent dans la composition des menus en fonction des effets du procédé de fabrication et de stockage
- Des problèmes de mastication et de digestibilité propres aux personnes âgées et aux moins de 3 ans.
- De la présentation des repas afin de donner envie aux bénéficiaires de s'installer à table et de maintenir les plaisirs de manger

Tout doit être mis en œuvre pour éviter la monotonie des menus et le manque de variétés des plats dans le temps qui lasseraient le consommateur.

3.4 Jours de fêtes

Le fournisseur doit mettre en œuvre des menus relatifs aux différentes fêtes calendaires afin de reprendre les mets traditionnels ou de saison, tels que les fêtes de fin d'année.

Des repas à thème selon les diverses traditions culturelles (repas antillais, italien, campagnard, breton...) pourront être également proposés tout au long de l'année.

De la même façon, le titulaire portera, pour les anniversaires des bénéficiaires, une attention particulière au plateau proposé (pâtisserie, carte d'anniversaire, petite bouteille de pétillant ...).

Ces repas « spécifiques » seront facturés au même tarif que les repas classiques.

4 - Spécifications nutritionnelles

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent, en outre, être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R.
- Aux décisions du groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (G.E.M.R.C.N.)
- Aux spécifications prévues dans le cahier des clauses-type de la restauration collective

Le choix des denrées incombe entièrement au titulaire qui devra toutefois :

- Viser à se rapprocher de la cuisine dite « familiale »
- Proscrire les menus à jour fixe
- Privilégier les menus de saison
- S'employer à utiliser les produits de la région
- Sélectionner des produits de qualité nutritionnelle et gustative supérieure
- Choisir les viandes les plus tendres
- Limiter les conserves et les denrées surgelées

Le soumissionnaire doit veiller à une bonne qualité crue du produit, à un degré de mûrissement correct pour les fruits et légumes, ainsi qu'à une cuisson suffisante pour une restitution satisfaisante.

5 - Conditionnement des repas

➤ **Pour les personnes aidées (ADMR) :**

- Chaque plat est présenté dans une barquette operculée jetable, permettant l'empilement. De plus, les plats qui se consomment chauds, doivent pouvoir être réchauffés au four à micro-ondes sans reconditionnement.
- Le conditionnement et l'étiquetage doivent être conforme aux dispositions en vigueur notamment celles du code de la consommation relatives à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

- Sur chaque barquette, doivent notamment figurer les mentions suivantes :
 - Le nom du plat, le jour de consommation du plat.
 - La durée de réchauffage pour les plats qui se consomment chauds
 - La date de fabrication et la date limite de consommation.
 - Le type de menu, si le bénéficiaire est sujet à un régime particulier
 - Les consignes et recommandations d'usages propres à la liaison froide

Par exemple : « Dès qu'ils vous sont remis, ces plats doivent être placés dans votre réfrigérateur dont la température doit être réglée entre 0° et 3° C. La date limite de consommation du plat est inscrite sur chaque barquette ou autre contenant. Mis en chauffe dès leur sortie du réfrigérateur, les plats doivent être consommés sans attendre. Pour votre équilibre diététique, consommez votre repas le jour indiqué. »

- Si possible, l'identification de l'administration (*logo et mentions « Service de Portage de repas à domicile – Téléphone »*)

➤ Ces mentions doivent être apposées de manière claire et lisible permettant une lecture facile pour l'utilisateur.

➤ **Pour les structures multi-accueil :**

- Les repas seront livrés en liaison froide en transport « gastro ».
- Etiquetage traçabilité.

6 - Commandes des repas et livraisons

6.1 Commande des repas

Le candidat proposera une organisation des commandes en respectant deux principes :

- Les commandes seront passées semaine par semaine. Le candidat précisera en outre les délais de transmission des bons de commandes initiaux.
- Possibilité de réajustement du bon de commande initial (délai maximum à préciser par le candidat)
- Prévoir une option de repas de substitution en cas d'imprévu (météo, panne d'électricité, ...)

6.2 Transport et livraison des repas

Le fournisseur effectue le transport et la livraison des repas jusqu'au rangement dans la chambre froide du lieu de livraison. Les lieux de livraison sont situés :

Les livreurs devront se conformer aux consignes données par les responsables du lieu de livraison.

- LUNDI MATIN livraison des repas du lundi
- MARDI MATIN livraison des repas du mardi, mercredi et jeudi
- VENDREDI MATIN livraison des repas du vendredi, samedi et dimanche
- Le fournisseur livre les repas le matin-même avant 11h00.
- Les bénéficiaires doivent être livrés avant 11h.

Cependant, les communes souhaiteraient pouvoir modifier les journées de livraison auprès de ses clients de la manière suivante :

LUNDI MATIN livraison des repas du lundi et mardi
 MERCREDI MATIN livraison des repas du mercredi et jeudi
 VENDREDI MATIN livraison des repas du vendredi, samedi et dimanche

Toutefois, le candidat est libre de proposer une autre organisation en respectant néanmoins les principes suivants :

- Livraison des repas 3 fois dans la semaine (du lundi au vendredi)
- Cadence relativement équilibrée sur la semaine
- Les communes doivent pouvoir livrer les repas à leurs bénéficiaires en matinée avant 11h00.
- Dans le cas de jours fériés ou chômés consécutifs, la livraison des repas devra être envisagée de manière différente : le titulaire transmettra à chaque responsable des services Enfance et Jeunesse et au secrétariat de l'ADMR une

proposition de réorganisation des livraisons au plus tard quinze jours avant lesdits jours.

- Toute livraison sera accompagnée d'un bon de livraison faisant état du nombre de repas standards et spécifiques.
- Les repas sont acheminés au moyen d'un véhicule équipé d'une enceinte de transport réfrigérée dont la température doit être obligatoirement maintenue entre 0 et 3° ; il ne doit exister aucune rupture de la chaîne du froid.
- Le titulaire veillera particulièrement à ce que le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles d'hygiène les plus strictes et au bon état général ainsi qu'à la propreté extérieure et intérieure de l'enceinte réfrigérée des véhicules de livraison.

7 - Continuité du service

- Dans le cas où une quantité de fourniture ne serait pas conforme à la réglementation en vigueur, à une commande ou pour palier à un défaut de livraison (lié par exemple à des routes impraticables), le titulaire du marché s'engage à tenir à disposition immédiate du service de portage de repas, un nombre équivalent de plateaux repas de remplacement. Prévoir une option de repas de substitution en cas
- Le titulaire du marché assurera la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure dûment constaté, ou de retard imputable à la collectivité (retard de commande). En cas d'interruption, totale ou partielle du service de livraison de repas, due à une faute imputable au titulaire du marché, le surcote sera porté à sa charge.

8 - Dispositions d'ordre générales

- La formation continue des personnels de fabrication ou de distribution (application de l'arrêté du 21/12/2009) aux règles de l'H.A.C.C.P. est assurée par l'employeur (les communes dans le cas du personnel de distribution, le prestataire pour son personnel).
- Le fournisseur doit veiller à appliquer les règles générales et spécifiques relatives à l'alimentation des personnes âgées.
- D'une manière générale, le soumissionnaire s'engage à respecter l'ensemble des obligations prévues par la réglementation en vigueur, ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat.
- Les communes se réservent le droit de consulter les factures afin de s'assurer de la provenance des produits dans le cadre du marché local.

9 - Contrôle sur les produits

- Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas livrés, conformément à la réglementation en vigueur et celle à venir.
- Le résultat de toutes analyses bactériologiques effectuées en cuisine centrale, sera communiqué pour information aux différentes communes concernées tout au long du contrat.

Les communes concernées peuvent également à tout moment, sans en référer préalablement au prestataire :

→ Faire appel à la direction départementale en charge de la protection des populations. Ces interventions ponctuelles des agents officiels de contrôle ne font évidemment pas obstacle à celles qu'ils décideraient de leur propre initiative, dans l'exercice de leurs fonctions.

→ Procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Ces contrôles pourront notamment porter sur le respect de la qualité des produits (valeur nutritionnelle...), des températures de livraison des repas, de la salubrité (véhicule de transport).

Le titulaire fournira pour chaque livraison et sans supplément de prix, une barquette « test » permettant à l'agent de la C.C.V.A. en charge des livraisons d'effectuer un contrôle de température.

Vu et accepté par le prestataire

Date, cachet et signature

Document annexe :

- **Estimation** du nombre de repas à livrer par population et par période sur l'année :

Public	Albiez le Jeune	Albiez-Montrond	St Jean d'Arves	St Sorlin d'Arves	TOTAL PAR CATEGORIES
Capacité d'accueil des structures multi-accueil	0	2 X 20	35	25	
Enfants moins de 3 ans :					
<i>Hiver</i>	30	180	736		
<i>Eté</i>	0	84	135		
<i>Basse saison</i>	24	51	360		
<i>Dimanche</i>	0	56	176		
<i>Vacanciers</i>	0	40	368		
Total	54	411	1775	1700	3940
Enfants de 3 à 6 ans	0	0	0		
<i>Hiver</i>	105	105	552		
<i>Eté</i>	56	56	90		
<i>Basse saison</i>	100	100	480		
<i>Dimanche</i>	0	56	40		
<i>Vacanciers</i>	0	40	920		
Total	261	357	2082	998	3698
Enfants de plus de 6 ans	0	0	0	0	
<i>Hiver</i>	50	160	920		
<i>Eté</i>	0	40	45		
<i>Basse saison</i>	100	400	600		
<i>Dimanche</i>	0	0	40		
<i>Vacanciers</i>	0	50	0		
Total	150	650	1605	1368	3773
Total par commune	465	1418	5462	4066	
Bénéficiaires ADMR					
12h					
Soir					
Total					3120
Autres : non concernés par l'ADMR Sociaux-pro.					
TOTAL PAR COMMUNES					14531

