



MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTEE

**MARCHE RESERVÉ AUX STUCTURES D'INSERTION PAR
L'ACTIVITE ECONOMIQUE**

En application de l'article L.2113-13
du Code de la Commande Publique

OBJET :
**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE DESTINES AUX PERSONNES
AGEES DE LA COMMUNE DE MAZERES**

Accord-cadre à bons de commandes

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

ARTICLE 1 –OBJET DU MARCHÉ

Il s'agit d'un marché réservé aux SIE.

Aux termes de l'article L.5132-4 du code du travail, les structures d'insertion par l'activité économique sont : les entreprises d'insertion, les entreprises de travail temporaire d'insertion, les associations intermédiaires et les ateliers et chantiers d'insertion.

La présente consultation a pour objet la fourniture de repas en liaison froide destinés aux personnes âgées et/ou handicapées de la commune de Mazères.

Le CCAS de Mazères attend du titulaire qu'il s'engage à fournir le nombre de repas nécessaires en respectant les objectifs suivants :

- Menu unique 5 composantes ;
- Loi EGalim ;
- Délai d'annulation de repas : 48h ;
- Proximité, éloignement (réchauffement climatique) ;
- Mise en place des repas sous 48heures (sortie d'hospitalisation) ;
- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas ;
- Respect de la législation et des règles d'hygiène pour l'ensemble de la chaîne alimentaire ;
- Le conditionnement dans des emballages adaptés (barquettes thermo-filmées et entreposées en valisettes isothermes) ;
- Le contrôle de l'hygiène notamment la réalisation à ses frais des autocontrôles biologiques prévus par la réglementation.
- Mise à disposition des repas par le titulaire du marché sur un site situé sur la commune de Mazères du lundi au samedi à 10h00.

ARTICLE 2 –MODALITES DU MARCHÉ

Le titulaire est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et d'hygiène applicables au transport d'aliments.

2-1 Estimation annuelle du nombre de repas

Le nombre de repas annuel peut être estimé à 8 000 environ. Il est rappelé que cette prévision n'est qu'indicative et n'engage aucunement le maître d'ouvrage. En conséquence, elle peut être amenée à évoluer en positif ou en négatif sans que cela soit possible de la préciser à ce jour.

Il est rappelé que cette prévision n'est qu'indicative et n'engage aucunement le maître d'ouvrage. En conséquence, elle peut être amenée à évoluer en positif ou en négatif sans que cela soit possible de la préciser à ce jour.

2-2 Livraison des repas

La livraison des repas sera assurée par le CCAS, ce qui impose une distance de 5 kilomètres maximum entre le CCAS et les locaux de production du titulaire du marché.

2-3 Périodicité de fourniture des repas

L'approvisionnement se fera tous les jours du lundi au vendredi.

2-4 Décompte du nombre de repas

Le nombre de repas commandés chaque jour fera l'objet d'un récapitulatif mensuel servant de base à la facturation.

2-5 Délais d'intervention

Les prestations seront exécutées à bons de commandes. Le nombre de bons de commande n'est pas limité. Les bons de commande n'ont pas de valeur minimale.

Le responsable du CCAS transmettra au prestataire le 25 du mois un bon de commande indiquant le nombre de repas souhaités pour le mois suivant en détaillant le nombre de repas quotidien ainsi que les spécificités s'il y a lieu.

Des commandes pourront être faites 48h avant pour des sorties d'hospitalisation.

ARTICLE 3 – CONDITION D'EXECUTION DU SERVICE

Le titulaire garantira de façon permanente la qualité des repas et la diversité des menus.

3-1 Eléments à la charge de la collectivité

La collectivité prend en charge la livraison des repas et les charges afférentes comme la rémunération de la personne chargée de la livraison ainsi que son remplacement pour permettre la continuité du service

3-2 Eléments à la charge du titulaire

Les frais relatifs à la préparation des repas

Le titulaire du marché englobe dans le prix des repas tous les frais inhérents à la fabrication de ceux-ci.

Aucun frais supplémentaire ne pourra être réclamé.

ARTICLE 4 – DUREE D'EXECUTION

4-1 Durée du marché

Le présent marché sera passé pour une période d'un an à compter du 1^{er} septembre 2022.

4-2 Reconduction du marché

Le marché est reconductible trois fois pour une période de 3 ans. Cette période de reconduction, dont les modalités restent identiques à la période initiale, fera l'objet d'une décision tacite de la collectivité. En cas de non-reconduction, celle-ci sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception au moins 3 mois avant la date d'expiration de la période en cours.

4-3 Expiration du marché

Il est précisé qu'en cas de dénonciation ou à l'expiration du marché, le service de fourniture des repas devra être assuré par le titulaire si la collectivité en exprime le besoin, jusqu'à ce que le marché soit notifié au nouvel attributaire, aux mêmes conditions financières et sans toutefois pouvoir dépasser les 3 mois.

4-4 Résiliation

Seules les stipulations du CCAG-FCS relatives à la résiliation du marché sont applicables.

ARTICLE 5 – CONDITIONS GENERALES DE FONCTIONNEMENT

5-1 Prescriptions réglementaires

5-1-1 Hygiène et sécurité

Les repas sont confectionnés et conditionnés selon les normes sanitaires en vigueur afin d'assurer la sécurité alimentaire des bénéficiaires.

Le titulaire respectera scrupuleusement les prescriptions sanitaires conformes aux recommandations de la Direction Départementale des Services Vétérinaires selon les arrêtés du 29 Septembre 1997 et du 21 Décembre 2009.

Le titulaire du présent marché veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur dans la fabrication des repas selon la méthode HACCP.

5-1-2 Agrément sanitaire

Le titulaire sera en règle au niveau des formalités requises pour assurer la confection des repas : L'agrément européen est ou en voie d'être obtenu.

Au cas où cet agrément serait retiré au titulaire pour quelque motif que ce soit, le contrat serait résilié de plein droit sans formalité, ni indemnité.

5-1-3 Contrôle sanitaire

Un laboratoire agréé réalisera des contrôles microbiologiques réguliers afin d'assurer la sécurité alimentaire des bénéficiaires. Le coût de ces contrôles incombe totalement au titulaire.

5-1-4 Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets
- Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés
- Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bio) grâce aux économies réalisées

Phase 1 : Diagnostic

Phase 2 : Interprétation des résultats

Phase 3 : Propositions correctives

5-2 Continuité du service

Le titulaire du marché assurera la continuité du service en toute circonstance : problème technique (grèves, transport, ...), d'intempéries ou jours fériés exceptionnellement travaillés par la structure communautaire.

5-3 Horaires

Le titulaire du présent marché devra respecter les exigences en matière d'horaires de commande telles définies dans les articles suivants.

5-3-1 Commandes

Le nombre de prestations alimentaires produites et livrées est arrêté par le responsable du CCAS sur la base d'une précommande le 25 du mois pour le mois suivant.

Un réajustement du nombre de repas la semaine précédente est effectuée par le référent-commandes.

Le titulaire s'engage à répondre aux modifications imputables à des circonstances particulières : grèves, sorties, ...

Le titulaire devra également s'engager à collaborer dans l'élaboration de différents types de menus, de manière ponctuelle plus particulièrement lors des semaines à thème dans le but de renforcer la diversification des produits.

5-4 Facturation

Le titulaire devra transmettre une facture mensuelle à la collectivité détaillant le nombre total de repas livrés par jour et par mois, et ce, pour chacune des structures.

ARTICLE 6 – PRESCRIPTIONS TECHNIQUES LIEES A LA NOURRITURE

6-1 Menus

Les apports nutritionnels des menus devront être conformes aux normes du Conseil National de l'alimentation.

Les menus seront établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition et spécifications techniques pour la restauration collective.

Le titulaire devra établir et transmettre les menus au minimum 30 jours avant aux responsables des structures qui se chargeront de l'affichage.

6-1-1 Composition des menus

Les menus devront être conçus comme suit :

Menu unique :

- 1 Entrée
- 1 Plat protidique (viande, poisson ou œuf)
- 1 légume d'accompagnement
- 1 produit laitier ou fromage
- 1 fruit cru ou cuit ou autre dessert

Le titulaire s'engage à adapter le choix de l'entrée avec les légumes ou la viande afin d'éviter d'avoir par exemple 2 féculents (1 en entrée et 1 en légumes) ou 2 protéines.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les aliments trop épicés ainsi que les plats trop sucrés sont à éviter.

Le titulaire s'engage à intégrer des produits Bio labélisés en prévision de la norme européenne.

Pour certains aliments particulièrement durs et présentant un risque de fausse route, une adaptation doit être prévue. Voici une liste exhaustive des aliments à proscrire : salade verte, friture et panure, charcuterie, les fruits à coque, ...

6-1-2 Denrées complémentaires

Le titulaire incorporera dans son prix unitaire HT / repas, la fourniture du pain (frais et du jour).

6-1-3 Régimes alimentaires spécifiques

Le titulaire devra connaître les dispositions prévues pour le traitement des régimes concernant les allergies, les diabétiques. Les prescriptions médicales existantes devront être respectées et suivies.

6-2 Qualité et Quantité

Les menus proposeront des plats traditionnels de qualité à partir de matières premières sélectionnés : l'origine des produits valorisera les circuits courts de distribution. Les produits proposés devront donc en priorité être des produits frais de saison, cultivés, élevés ou transformés à proximité et utilisant le moins possible de produits reconstitués.

Outre l'élaboration et la préparation des repas, le prestataire devra présenter des actions qualitatives ponctuelles valorisant l'attachement aux produits du terroir.

Afin de préserver une certaine qualité dans les repas, les OGM ou dérivés d'OGM seront interdits dans l'élaboration et la réalisation des repas (arômes, additifs, légumes, céréales, ...).

Le titulaire du marché justifiera à toute demande du pouvoir adjudicateur du choix de ses produits par un catalogue de références des produits avec leurs origines, traçabilité, qualité, mode de production, transformation, labels, ...

6-3 Conditionnement des repas

Le matériel devra être adapté pour permettre le transport des repas dans les conditions d'hygiène requises.

Les repas livrés doivent comporter les indications suivantes :

- Le contenu
- La date de fabrication et de limite de consommation
- Le mode et le temps de réchauffage (ouvert, fermé, perforé)
- Les denrées pouvant contenir un élément allergène.

ARTICLE 7 – CONTROLE ET SUIVI

Le pouvoir adjudicateur souhaite recevoir une fois par trimestre une analyse microbienne et bactériologique d'un repas choisi par ses services afin de pouvoir contrôler de la qualité des repas servis. Par ailleurs, le titulaire fournira un bilan annuel des consommations réalisées.

Le titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des repas à tout moment par des représentants de la Commune.

ARTICLE 8 – RESPONSABILITES

Le titulaire est responsable de la qualité sanitaire des repas et le maintien de cette qualité jusqu'à la date prévue de consommation, sous la stricte réserve que soient respectées les conditions de conservation, d'utilisation et de transport.

Le titulaire doit souscrire toutes les garanties qui couvrent les différents risques liés à ce type d'exploitation. Une assurance devra couvrir l'engagement de sa responsabilité en cas d'intoxication alimentaire survenant du fait de son exploitation.

Le titulaire s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de la collectivité.