



DEPARTEMENT DU DOUBS
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE SELONCOURT

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

PERSONNE PUBLIQUE CONTRACTANTE

**C.C.A.S
PLACE DU 8 MAI
BP 75
25230 SELONCOURT**

FOURNITURE DE REPAS A DOMICILE POUR PERSONNES
AGEES OU HANDICAPEES

ANNEE 2016

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide à destination des personnes âgées ou handicapées de Seloncourt.

ARTICLE 2 – NATURE DE LA PRESTATION

Le titulaire de la prestation assure la confection des repas tous les jours de la semaine (week-end et jours fériés compris) soit entre 30 et 40 repas par jour (entre 8 000 repas et 11 000 repas par an).

ARTICLE 3 – PROCEDURE

Le marché est passé selon la procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

ARTICLE 4 – DUREE DU MARCHÉ

Le marché est passé pour une durée de 12 mois pour l'année 2016.

ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le procédé de restauration choisi est la liaison froide. Le titulaire doit impérativement disposer d'une cuisine équipée à cet effet. Il est responsable de la préparation des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 ainsi qu'à toute nouvelle norme à venir.

Les repas doivent être conformes à la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière. Ils 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.

Il devra prendre en compte les critères suivants :

1. liaison froide
2. producteurs locaux et régionaux privilégiés
3. Viande tendre d'origine française
4. flexibilité

ARTICLE 6 – CARACTERISTIQUES DE LA PRESTATION

6.1. Caractéristiques techniques

Les repas seront livrés en liaison froide, conditionnés en barquettes operculées jetables. Les plats qui se consomment chauds, doivent pouvoir être réchauffés au four à micro-ondes sans reconditionnement. Le conditionnement et l'étiquetage doivent être conformes 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
- 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 préparations culinaires doivent être soignées, variées et appétissantes.

6.2. Composition des repas

Le choix des denrées incombent entièrement au titulaire qui devra toutefois viser à se rapprocher de la cuisine dite «familiale et traditionnelle ». Il devra proscrire les menus à jour fixe et éviter les conserves et denrées surgelées. Le soumissionnaire doit veiller à une bonne qualité crue du produit, à un degré de murissement correct pour les fruits et légumes et choisir les viandes les plus tendres.

Les menus sont aménagés en fonction de certains régimes (sans sel, sans sucre, mixés ...).

Le prestataire devra également proposer dans le cadre de son offre la fourniture, à intervalles réguliers de repas à thème (noël, chandeleur, italien, breton....)

La composition du menu journalier devra comporter à minima :

- une entrée,
- un plat garni protidique et, un légume ou un féculent d'accompagnement,
- un dessert ou fromage
- une portion de pain

6.3. Livraison des repas

- Le prestataire s'engage à ne pas rompre la chaîne du froid et à maintenir la température des repas conformément aux normes en vigueur.
- Un employé communal sera chargé quotidiennement de la livraison des repas avec un véhicule frigorifique.

6.4. Commande des repas

- Le candidat proposera une organisation des commandes :
 - o Les commandes seront passées par le CCAS semaine par semaine (le vendredi). Le candidat devra préciser les délais de transmission des bons de commandes initiaux.
 - o Possibilités de réajustement du bon de commande initial (délais maximum à préciser par le candidat).

ARTICLE 7 – CRITERES D'ATTRIBUTION

L'offre retenue tiendra compte des critères énumérés ci-dessous :

- qualité du repas : qualité gustative, agriculture biologique ou raisonnée, traçabilité et la flexibilité : prévisionnel, réajustement, repas du WE pour 60 %.
- le prix pour 40 %.

Fait à SELONCOURT, le

Signature et cachet du candidat

Le Président du C.C.A.S
Daniel Buchwalder