

GILETTE



MAIRIE DE GILETTE

**Marché de fourniture de repas en liaison froide
Aide à la Personne – Repas à domicile**

Dossier de consultation des entreprises

Date : mai 2018

Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)

SOMMAIRE

Article 1 : Objet de la consultation

Article 2 : Respect des normes d'hygiène et de sécurité – Dispositions communes

Article 3 : Définitions de prestations

Article 4 : Modalités d'exécution

Article 5 : Conditions d'exécution des prestations en terme de moyens de fonctionnement

Article 6 : Développement durable

Article 1 : Objet de la consultation

L'objet du marché concerne la fourniture de repas conditionnés en liaison froide au service «d'Aide à la Personne» sis en mairie de Gilette. Il porte sur les prestations suivantes:

- la confection des repas,
- la livraison en option des repas
- la prise en compte de mesures en matière de développement durable, tant en matière concrète que de sensibilisation

Conformément à la charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des Marchés Publics (article 14), la Commune de GILETTE souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de fourniture de repas conditionnés en liaison froide au service «d'Aide à la Personne».

La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent marché.

Article 2 : Respect des normes d'hygiène et de sécurité – Dispositions communes

Le titulaire, lors de l'élaboration, de la fabrication des repas, doit respecter l'ensemble des textes en vigueur à ce jour.

Le titulaire s'engage, pendant la durée du marché, à faire évoluer ses pratiques en termes d'hygiène et sécurité alimentaire selon les modifications, réglementations en vigueur.

Article 3 : Définitions de prestations

3.1. Mission du titulaire

Le titulaire du marché s'engage à assurer pour le compte de la Commune de GILETTE la confection des repas adultes du midi et du soir en liaison froide pour le service « d'aide à la personne »

3.2. Nombre de repas journaliers

Le nombre de repas à servir (estimés et non contractuels) se décompose comme suit :

- 8 repas adultes par jour (les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches) pendant 50 semaines (hors vacances de Noël) midi et soir

3.3. Estimation du nombre de repas annuels (non contractuels)

- 5600 repas du midi et du soir (350 jours par an)

3.4. Réception des repas - 2 options de réception des repas :

option 1 : les repas seront livrés par le prestataire au siège administratif de la Mairie de Gilette pour 10h au plus tard. Dans ce cas, le coût de la livraison, séparée du coût des repas, devra être forfaitaire et à la tournée

option 2 : les repas ne seront pas livrés par le prestataire et devront être prêts à emporter avant 10h par le service communal compétent en la matière. Cette option ne sera possible que dans la mesure où le site proposé par le prestataire dûment habilité, se situera dans un rayon de 20 kilomètres maximum du siège administratif de la Mairie de Gilette

Le choix de l'option de réception sera à préciser par le prestataire au moment de l'offre .

Quelle que soit l'option, les repas devront être à disposition :

- les lundis pour les repas du lundi et du mardi,
- les mercredis pour les repas du mercredi et du jeudi
- les vendredis pour les repas du vendredi, samedi et dimanche

En dehors de ces jours, et exceptionnellement en fonction des jours fériés ou de fermeture de la Mairie, la Commune pourra demander à changer les périodes de livraison des repas dans des conditions identiques.

3.6. Modes et délais des commandes

Le décompte des repas à servir par catégorie de consommateurs est établi par la responsable des services et transmis par fax/mail ou téléphone 10 jours à l'avance.

Si la société ne délivre pas les fournitures dans les délais fixés, la Commune de Gilette assurera dans ses intérêts les fournitures en souffrance aux frais et risques de la société défailante et sans qu'il soit besoin de mise en demeure.

3.7. Fabrication – Conditionnement - Transport

Dispositions particulières :

Les repas sont fabriqués en liaison froide répondant aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Le conditionnement sera effectué en barquettes étanches en portions individuelles.

Ce conditionnement devra impérativement pouvoir répondre à toute sécurité alimentaire à la remise en température des plats.

La composition de la matière des barquettes doit être conforme à la réglementation en vigueur et ne doit pas contenir du bisphénol A. Si les barquettes sont plastiques, la Commune souhaite trouver une solution la moins nocive pour la santé : les plastiques identifiés par le code 2 (HDPE), 4 (LDPE) et 5 (PP) sont à privilégier au détriment de ceux ayant pour composition le plastique de type n°3 (PVC), 6 (PS) ou 7 (PC).

Chaque contenant sera étiqueté selon la normalisation en vigueur et comporte l'ensemble des indications permettant une identification claire et rapide du produit :

- La dénomination du produit et spécifiquement pour tous produits biologiques,
- Le poids de la barquette,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le site sur lequel il a été fabriqué,
- L'origine des viandes, etc...

Tous les étiquetages doivent pouvoir résister aux divers aléas du transport et aux différentes manipulations et opérations thermiques.

En outre, la viande de bœuf doit respecter les législations existantes ou à venir en la matière et présenter toutes les garanties possibles d'origine et de traçabilité : le pays de naissance et le pays d'élevage, le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Article 4 : Modalités d'exécution

4.1. Généralité.

Les menus devront garantir un bon équilibre des besoins nutritionnels et catégoriques des adultes conformément à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS. Toute dispositions nouvelles du GEM-RCN et au plan alimentaire PNNS est applicable dès sa publication.

Le titulaire devra certifier qu'il n'utilise pas et ne se fournit pas en organisme génétiquement modifié. Les plats doivent être appétissants.

Des menus spéciaux (sans sel, sans sucre, sans sucre et sel, sans fibres, sans viande, sans poisson...) devront pouvoir être fournis par le titulaire selon les besoins au vu des informations fournies par la commune.

4.2. Elaboration des menus.

4.2.1. Présentation des menus

Les projets de menus sont établis par la diététicienne de la société pour quatorze jours et seront proposés à la Commune une semaines à l'avance.

Ils pourront faire l'objet de modifications éventuelles de la commune.

Les menus servis devront être conformes à ceux qui auront été ainsi arrêtés sauf cas de force majeure. Dans ce cas, la société pourra modifier les menus, après en avoir informé la Commune de GILLETTE et obtenu son accord, tout en veillant à respecter l'équilibre nutritionnel et calorique des menus.

Le titulaire pourra être amené à élaborer des repas spéciaux en fonction des régimes des bénéficiaires : sans sel, sans sucre, sans sucre ni sel, sans fibres, sans viande, sans poisson.

4.2.2. Obligation du titulaire.

Le titulaire présente des menus variés qui doivent satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des bénéficiaires.

Des adéquations sont notamment prévues lorsque cela est nécessaire. L'élaboration des menus prend donc en compte l'aspect nutritionnel des aliments transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides et protides.

De plus, les menus doivent être conformes aux prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent CCTP. Le titulaire devra veiller à prendre en compte les évolutions technologiques en matière de restauration.

4.3. Structure des repas adultes.

Le grammage des repas adultes devra être conforme à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

La structure des repas doit respecter les prescriptions suivantes :

Repas de base :

Pour le repas du midi :

- 1 hors d'œuvre : crudité, hors d'œuvre protidique, charcuterie.
- 1 plat protidique principal chaud : viande, volaille, poisson, œufs, légumineuses, céréales.
- 1 plat d'accompagnement chaud : mettre de façon variée des légumes « verts » (fruit de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et/ou des féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre, céréales). L'utilisation des produits frais et de saison est recommandée.
- Condiment et assaisonnement
- 1 fromage ou 1 laitage.
- 1 dessert ou un fruit de saison.

Pour le repas du soir :

- 1 potage
- 1 laitage

Ce repas de base du midi doit obligatoirement comporter chaque jour une crudité (au choix entre hors d'œuvre ou fruit) et un produit laitier (fromage ou laitage) issus de l'agriculture biologique.

Autres spécificités du repas de base du midi :

Sur une semaine, les menus devront présenter deux plats principaux « nobles » (non haché pour le poisson, non pané pour la viande et le poisson).

- Sur une semaine, les menus ne devront pas présenter plus d'une fois un plat en sauce. Sur la période de 20 jours, les menus ne devront pas intégrer plus de 4 fois des aliments frits ou pré frits (frites, pommes de terre rissolées, poissons ou viandes panés, etc.).

Ainsi, les plats principaux types pour une semaine sont : un plat noble poisson, un plat noble viande, un plat en sauce ou un plat pané.

- Le dessert lacté sera servi dans le même menu que les fromages à pâtes dures ou molles.

- Les fréquences de présentation des aliments devront être conformes aux fréquences recommandées par la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

4.4. Denrées employées

4.4.1. Entrée.

L'entrée devra prévoir au moins 2 crudités et 1 potage par semaine en période hivernale et 3 crudités par semaine pour le reste de l'année. Sur la période de 20 jours, l'entrée ne pourra être plus de 4 fois de charcuterie.

Le jambon sera un minimum de qualité supérieur « au torchon » sans couenne avec un maximum de 5% de matière grasse. Il sera sans colorant, ni phosphate. Les saucissons secs, à l'ail et pâtés seront de qualité supérieure.

4.4.2. Plat principal.

Le jambon de Paris et l'épaule de porc préparé à la façon du jambon de Paris ainsi que les viandes en sauce n'apparaîtront au maximum qu'une fois par semaine. Le plat protidique principal devra être au moins 3 fois par semaine un plat entier non reconstitué. Il devra être composé chaque semaine d'au moins une viande rouge ou blanche et d'un poisson.

La viande bovine devra être certifiée d'origine française (VBF et Label rouge ou équivalent) et être 100% dans le muscle. Le rôti de bœuf sera issu de la tendre de tranche ou tranche grasse.

Le sauté de bœuf sera issu du paleron, de la palette de macreuse, du gîte et basse côte (dessous de côte et collier sont exclus). Le steak haché sera pur bœuf à 15% de matière grasse.

Les animaux devront être exclusivement de race à viande.

La viande de porc et d'agneau sera issue d'origine française (Label rouge ou équivalent). Les côtes de porc seront issues exclusivement du filet et des côtes premières.

Le gigot sera issu exclusivement de l'agneau.

Les sautés seront issus de l'épaule et éventuellement de gigot. Le collier et la poitrine d'agneau seront exclus.

Les viandes grillées ou rôties devront être cuites à point. Les assaisonnements devront être très simples. Seront à éviter les sauces lourdes, les graisses et les condiments trop épicés.

Les produits farcis à base de viande bovine doivent être de préférence VBF ou équivalent (tomates farcies, raviolis, lasagnes, hachis Parmentier ...).

Les préparations à base de pané doivent être conformes aux recommandations du GEMRCN concernant les taux de lipides et doivent contenir au moins 70% de matière protéique.

Le nom du poisson doit apparaître sur les menus, même pour celui constituant un plat élaboré (blanquette, gratin...).

Une attention particulière est portée sur la préparation des plats protéiques (cuisson, assaisonnement, sauce...) et aussi des légumes dont la saveur doit être agréable. Les sauces lourdes sont à éviter.

4.4.3. Plat d'accompagnement.

Il conviendra de mettre en alternance un plat de légumes dits « verts » (frais de saison, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre). Sur une semaine, les pommes de terre et les pâtes figureront chacun au menu une fois au maximum.

4.4.4. Fromage et laitage.

Un choix sera offert entre fromage à pâte dure ou pâte molle.

De même, lorsque le laitage sera au menu, un choix sera offert entre yaourt nature, yaourt aux fruits, fromage blanc, etc....

4.4.5. Dessert.

Un choix sera offert entre différents desserts : fruit, pâtisserie, gâteau sec, compote, etc.... Le dessert devra être au moins 2 fois par semaine des fruits crus. Le dessert ne sera pas plus de 4 fois sur la période de 20 jours un dessert gras (feuilletés, crème brûlée,) ou trop sucré (entremets, glaces, etc.).

4.4.6. Assaisonnement

L'assaisonnement des crudités se fera avec de la vinaigrette servie à part.

4.5. Spécifications qualitatives

Les denrées alimentaires 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 européennes et françaises ;

- à la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS ;
- aux spécifications prévues par l'arrêté du 26 juin 1974 relatif aux plats cuisinés d'avance.

4.6. Spécifications quantitatives

Les repas servis à l'ensemble des bénéficiaires seront d'une quantité adaptée à leur âge et à leur activité, sans excès ni insuffisance.

Le calibrage des portions unitaires sera conforme la loi n°210-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition et au plan alimentaire PNNS.

Pour les produits élaborés (raviolis, quenelles, hachis Parmentier...) il sera tenu compte de la composition des produits en viande, poisson ou œuf et le menu sera complété de façon à respecter l'équilibre normal des différents composants alimentaires.

Les grammages non prévus seront établis par analogie.

Conformément aux règlements CEE n°1842/83 et n°3392/93 de la commission du 10/12/93 relatif à la cession de produits laitiers aux élèves des établissements scolaires, la Commune de GILETTE est subventionné par l'organisme France Agrimer.

De ce fait, le titulaire devra communiquer trimestriellement la liste des produits laitiers servis au déjeuner selon le classement France Agrimer en vigueur.

Article 5 : Conditions d'exécution des prestations en terme de moyens de fonctionnement

5.1. Personnel de la société

Le titulaire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur et à paraître ultérieurement en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Les certificats d'aptitude délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et devront être transmis à la commune.

En cas de défaillance de la société titulaire sur l'un des deux alinéas précédents, la commune se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre prestataire aux frais de la société titulaire.

5.2. Matériel de la société

Le titulaire fournit les matériels nécessaires au bon fonctionnement de la livraison des repas jusqu'à la réception des marchandises par le personnel de la Commune de GILETTE. Les contenants doivent être solides et hermétiques.

5.3. Moyens mis à disposition par la Commune de GILETTE

Pour la bonne exécution du présent marché, la Commune de GILETTE mettra en œuvre les moyens suivants :

- La prise de commande des repas et transmission de celle-ci à la société titulaire dans les conditions décrites à l'article 3.6.
- La réception des repas conditionnés par personne selon l'option de livraison choisie par le prestataire

Article 6 : Développement durable

6.1. Préconisations en matière de développement durable

Consciente de l'impact que génère la restauration notamment sur l'environnement et le climat, la Commune souhaite tant sur les pratiques internes de prestataire que sur la prestation du service lui-même, orienter son choix en prenant en compte les aspects de développement durable.

Dans cette logique, pour pouvoir apprécier la maturité sur ces enjeux, le titulaire joindra à son offre un mémoire au regard du développement durable dans lequel il précisera ses compétences, ses pratiques et ses investissements en faveur de la qualité et du développement durable.

Quant à la prestation de fourniture des repas, la Commune de GILETTE souhaite notamment que le prestataire s'engage à :

- recourir aux circuits courts et proposer autant que possible des produits locaux
- proposer systématiquement des fruits et des légumes de saison (produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée)
- privilégier les poissons recommandés par le conso-Guide de WWF et issus d'une pêche respectueuse (assets.panda.org/downloads/guide_poisson.pdf : cabillaud du Pacifique, colin d'Alaska, dorade grise de ligne, hareng, maquereau, sardine, thon germon de ligne,...)
- proposer des produits du commerce équitable, distribués par les organismes reconnus par la commission nationale du commerce équitable créée par le décret n°2007-986 du 15 mai 2007. A défaut, favoriser les produits distribués par les organismes répondant aux critères énoncés à l'article du même décret, et distingués par les labels tels que Max Havelaar ou équivalent
- respecter l'introduction des produits biologiques comme stipule le présent marché, faisant référence aux produits répondants aux normes du Règlement européen 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Par ailleurs, un produit fini devra contenir au moins 95% (en masse) d'ingrédients biologiques.

Par ailleurs, la Commune souhaite que le présent marché intègre également un axe de prévention de gaspillage alimentaire et de production de déchets.

A cet effet, le prestataire sera force de proposition en ce qu'il s'agit :

- proposition des barquettes recyclables
- proposition de solution pour les déchets biodégradables (récupération pour leur valorisation via la filière appropriée, mise à disposition d'un composteur-déshydrateur, etc.)

Le titulaire,

Le Maire
Patricia DEMAS