

COMMUNE DE CIBOURE

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR :



LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

C.C.T.P.

Etabli le 29 juillet 2010

Le Président,
Guy POULOU

SOMMAIRE

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

- Article 1.1 - Généralités
 - 1.2 - Consistance des prestations
 - 1.3 – Elaboration des menus
 - 1.3.1 – Dispositions générales
 - 1.3.2 – Composition du repas
 - 1.3.3 - Garnitures – Sauces et condiments
 - 1.3.4 – Mesures particulières

CHAPITRE II : TRACABILITE DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- Article 2.1 – Contrôle sur les menus
 - 2.2 – Contrôle sur fréquences
 - 2.3 – Contrôle sur les produits

CHAPITRE III : PROVENANCE – SECURITE ALIMENTAIRE

- Article 3.1 – Provenance des approvisionnements
- Article 4.1 - Sécurité des aliments
 - 4.1.1 – Dispositions générales
 - 4.1.2 – Obligations du titulaire
 - 4.1.3 – L'agrément vétérinaire sanitaire
- Article 4.2 - Sécurité de la viande bovine
 - 4.2.1 – Mesures de sécurité sanitaire en vigueur au regard du risque lié à l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)
 - 4.2.2 – Réglementation relative à la traçabilité
 - 4.2.3 – Réglementation actuelle sur les viandes hachées et les produits transformés
- Article 5 – La traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM)
- Article 6 : Les nouveaux aliments, ingrédients et procédés

CHAPITRE IV : QUALITE DES PRESTATIONS

- Article 7 – Traçabilité des denrées alimentaires
- Article 8 - Besoins nutritionnels
- Article 9 - Taille des portions servies - Grammage
- Article 10 - Qualité gustative des mets
- Article 11 - Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

CHAPITRE V : MODE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 12 – Conditionnement des repas

Article 13 – Livraison des repas

Article 14 – Entretien des caquettes

Article 15 - Maintien des températures

Article 16 – Information

Article 17 – Hygiène et sécurité

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Article 1.1 – Généralités :

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les spécifications techniques des prestations et de leurs conditions de mise en œuvre pour la :

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR :

LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE

Article 1.2 – Consistance des prestations :

Le titulaire du marché réalise ses prestations avec ses personnels, ses fournisseurs et son matériel.

La prestation porte sur la fourniture de repas sans minimum ni maximum. Le nombre de repas varie chaque jour entre 45 et 55 repas/j ; et entre 70 et 80 repas pour le week-end (samedi et dimanche) .

La prestation porte sur une période de 12 mois à compter du vendredi 1 octobre 2010.

Article 1.3 – Elaboration des menus :

1.3.1 – Dispositions générales :

Les menus prévisionnels pour la semaine seront établis au minimum 10 jours à l'avance afin de permettre au personnel d'en faire des photocopies et d'assurer la distribution auprès des personnes âgées.

Les menus seront rédigés de manière simple, facilitant leur compréhension et évitant ainsi des risques de santé. Par exemple écrire purée de pois cassée et non (ou en plus) purée Saint Germain

Les menus pour la semaine seront transmis au plus tard le vendredi, 10 jours avant la semaine concernée et pour 9 heures délai de rigueur (ou la veille si le dit vendredi est un jour férié) soit par :

- fax au Centre Communal d'Action Sociale (C.C.A.S) au n° : 05.59.47.31.74
- mail : ccas@mairiedeciboure.com

Le CCAS se réservera le droit de demander :

- Des compléments d'information sur les menus proposés et plus particulièrement sur la composition, la qualité nutritionnelle ou le grammage.
- La modification des menus si elle le juge nécessaire

Afin de garantir le choix effectué par les personnes, il ne sera pas toléré de modifications de menus.

Toutefois et à titre exceptionnel si cela s'avérait nécessaire, le titulaire pourra, sous réserve de l'accord préalable de la collectivité, procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- respectent un délai minimum (la veille avant 9 heures) permettant de consulter toutes les personnes.
- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- qu'un avis rectificatif soit transmis
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité et au grammage du repas.

1.3.2 – Composition du repas :

Les repas seront à six composantes :

- 1 soupe traditionnelle
- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 légume ou 1 féculent
- 1 fromage
- 1 dessert
- + pain

Le pain sera servi sur la base de 70 à 80 g par repas y compris dans les livraisons de fin de semaine. Les menus tiendront compte de la nutrition du sujet âgé.

La distribution préconisée de la consommation alimentaire est basée sur un apport de 40 % du total journalier énergétique au déjeuner.

Pour une alimentation équilibrée, une personne âgée a besoin de :

- ◇ 15 % de l'AET en protéines
- ◇ 30 % de l'AET en lipides
- ◇ 55 % de l'AET en glucides

Les apports nutritionnels en calcium et en fer seront suffisants pour éviter une fragilité osseuse ou une anémie.

L'apport de fibres sera suffisant car celui-ci favorise le fonctionnement du tube digestif, et apporte des oligo-éléments et des vitamines indispensables.

Une attention particulière sera apportée aux matières grasses principalement à celles de cuisson et les fritures ne seront utilisées que rarement dans les préparations alimentaires.

1.3.3– Garnitures sauces et condiments :

En raison de la liaison froide, le prestataire s'engage à fournir avec chaque repas qui le nécessite, des sachets en portion individuelle et en quantité suffisante, de sauces et condiments d'accompagnement (sauce salade, vinaigrette, ketchup, mayonnaise.....).

1.3.4 – Mesures particulières :

Le prestataire devra impérativement indiquer lors de la remise de son offre, les mesures que celui-ci entend accorder en matière de :

- ✓ Repas adapté aux personnes atteintes de diabète
- ✓ Autres régimes

CHAPITRE II : TRACABILITE DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Article 2.1 – Contrôle sur les menus :

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- La date,
- La dénomination précise de chacun des plats servis

Les menus seront élaborés de préférence par un spécialiste de la nutrition afin de s'assurer des valeurs nutritives adéquates aux besoins des personnes âgées.

Article 2.2 – Contrôle sur les fréquences :

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux en fibres, de vitamines, de fer et de calcium, de ce fait le contrôle du respect des fréquences se fera sur la base minimale de 20 repas successifs servis.

Sur cette base les fréquences sont les suivantes :

Diminuer les apports lipidiques :

- Entrées contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g, telles que certaines charcuteries, préparations pâtisseries salées, céleri rémoulade, etc.. : 8 repas sur 20 au maximum
- Produits à frire, produits panés à frire ou à rissoler et produits pré-frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g prêts à consommer : 6 repas sur 20 au maximum
- Pâtisseries servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g : 4 repas sur 20 maximum
- Plat protidique : il apporte au minimum un gramme de protéine par gramme de lipide pour 18 repas sur 20 au minimum afin d'assurer une qualité nutritionnelle correcte.

Augmenter les apports de fibres et de vitamines :

- Crudités ou fruits crus : 15 repas sur 20 au minimum
- Légumes autres que secs, seuls ou en mélange : 10 repas sur 20
- Légumes secs ou féculents ou céréales : 10 repas sur 20

Augmenter les apports en fer :

- Viande rouge : 4 repas sur 20 au minimum
- Poisson en filet nature ou préparations à base de poissons : 4 repas sur 20 au maximum
- Préparation à base de viande ou poisson reconstitués : 4 repas sur 20 au maximum.

Augmenter les apports calciques :

- Fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion : 10 repas sur 20 au minimum
- Fromages ou autres produits laitiers contenant moins de 150 mg et au moins 100 g de calcium par portion : 8 repas sur 20 au minimum

Article 2.3– Contrôle sur les produits :

Le prestataire doit fournir au CCAS, les fiches techniques des produits comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés.

Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- pour tous les produits : les teneurs en protéine et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.
- pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

CHAPITRE III – PROVENANCE – SECURITE ALIMENTAIRE :

Article 3.1 – Provenance des approvisionnements :

Les approvisionnements nécessaires à la préparation des repas sont effectués par le titulaire du marché auprès de ses fournisseurs. Il procède à l'achat en son nom et pour son compte et stocke les fournitures dans ses locaux.

Sont concernés :

- les denrées nécessaires à la confection des repas ;
- ses propres imprimés, documents administratifs et ses fournitures de bureau ;
- les produits lessiviels nécessaires au lavage des équipements ;
- les supports à sa marque de menus et autres étiquetages de présentation ;
- les emballages des repas.

Article 4.1 – Sécurité des aliments :

4.1.1 – Dispositions générales :

Dans le cadre du marché, la consommation des repas a lieu dans un autre établissement que celui qui les fabrique. De ce fait, il convient au titulaire d'appliquer les titres I, II, III de l'arrêté du 29/09/1997, et entre autre l'obtention de l'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale.

4.1.2 – Obligations du titulaire :

Le titulaire doit mettre tous les moyens en œuvre pour la réalisation d'autocontrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP.

Il définit un plan de formation continue du personnel à l'hygiène.

4.1.3 – L'agrément vétérinaire sanitaire :

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le responsable doit s'assurer que les fournisseurs sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense.

Les fournisseurs de viandes hachées à l'avance doivent être agréés ainsi que les fournisseurs de produits de la mer et d'eau douce.

Les établissements agréés sur la base de l'arrêté du 22 janvier 1993 ne peuvent s'approvisionner qu'auprès d'établissements agréés et en aucun cas auprès d'établissements bénéficiant de la dispense.

L'établissement agréé s'engage à garantir la sécurité des aliments qu'il met sur le marché.

La certification d'une entreprise selon les normes de la série ISO 9000 n'est pas considéré comme synonyme d'agrément vétérinaire sanitaire.

Article 4.2 – Sécurité de la viande bovine :

4.2.1 – Mesures de sécurité sanitaire en vigueur au regard du risque lié à l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) :

Le titulaire s'assure qu'afin de protéger la santé humaine, la viande bovine a fait l'objet de mesures réglementaires de sécurité sanitaire européennes et / ou nationales.

4.2.2 – Réglementation relative à la traçabilité :

Le titulaire contrôlera la traçabilité de la viande bovine par l'étiquetage obligatoire mentionnant l'origine, la catégorie, le type racial ou les pays de naissance, d'élevage, d'abattage, de découpage.

Afin de garantir la fiabilité et le respect de la traçabilité dans la filière bovine, il sera fait application du décret du 2 avril 1999.

4.2.3 – Réglementation actuelle sur les viandes hachées et les produits transformés :

Le décret n° 97-74 du 28/01/1997 stipule que les viandes hachées sont préparées exclusivement à partir de muscles striés y compris le cas échéant, les tissus graisseux attenants aux muscles, à l'exception des muscles du cœur.

Les matériaux interdits au regard de l'ESB en sont donc exclus. le titulaire contrôle le respect de ces dispositions.

Article 5 – La traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) :

La traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM seront conformes au règlement n° 1830/2003 publié le 18/10/2003.

En aucun cas, il ne sera toléré de produit contenant des OGM pour la restauration du service portage de repas à domicile.

Article 6 – Les nouveaux aliments, ingrédients et procédés :

La mise sur le marché d'aliments ou ingrédients nouveaux est subordonnée au respect des procédures fixées par le règlement communautaire 258/97 (nouveaux aliments ou novel foods) qui comportent une évaluation scientifique préalable.

Seuls les produits qui ne présentent pas de risques peuvent être commercialisés. Une demande motivée, auprès de le CCAS est obligatoire avant toute utilisation de ces nouveaux aliments, ingrédients et procédés.

CHAPITRE IV - QUALITE DES PRESTATIONS :

Article 7 : Traçabilité des denrées alimentaires :

La traçabilité se définit comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée » Dans la pratique, elle permet soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit.

La traçabilité est l'élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire. Elle fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité : AOC, labels, certification de conformité, agriculture biologique, qui permettent d'identifier et de faire connaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenues selon des méthodes de fabrication particulières. Elle doit être aussi complète que possible.

Article 8 : Besoins nutritionnels :

Le titulaire met en œuvre tous les moyens nécessaires de manière à atteindre les objectifs visant à améliorer la qualité nutritionnelle des repas. Il prendra en compte les critères établis par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (Janvier 2007).

- taux de lipides : inférieur à 35 %
- taux de protéines : 1g par kilo de poids habituel par jour
- teneur en fer : apport journalier entre 9 et 13 mg
- Teneur en calcium : 1200 mg.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Article 9 : Taille des portions servies – Grammage :

La qualité d'aliments consommés, n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliments servis. Les grammages préconisés devront être réalisés pour les portions servies en quantité en poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette :

- légume cru en entrée : 80 à 120 g
- légume cuit en entrée : 80 à 120 g
- plat protidique : 80 à 100 g
- légume d'accompagnement : 200 à 220 g
- plat composé : légume d'accompagnement + plat protidique : 300 à 370 g

Article 10 : Qualité gustative des mets :

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et se rapprocher au mieux de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Les mets devront avoir de la saveur. Les préparations faites sommairement et / ou peu appétissantes ne seront pas acceptées (telles que les omelettes à base de poudre d'œufs) . Les assaisonnements doivent être simples ; sont à éviter : les sauces lourdes, trop vinaigrées, les graisses cuites, les matières grasses hydrogénées, les condiments trop épicés etc...

Remarques en sera faite au prestataire qui se devra d'améliorer les préparations.

En outre, il est rappelé que les préparations culinaires élaborées en avance, tel que prévu dans le présent marché, doivent répondre aux conditions de l'arrêté du 29 septembre 1997.

Article 11 : Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) :

Les toxi-infections alimentaires collectives sont des maladies à déclaration obligatoire, en application de l'article 3113-1 (D11-1) du code de la santé publique et de la brochure relative à la déclaration, investigation et conduite à tenir (19 avril 1988).

Dans tous les cas d'accident collectif dont on ne peut pas, à priori, écarter l'origine alimentaire, quel que soit l'établissement concerné, devront être informés dans les plus brefs délais par le titulaire ou le prestataire selon le lieu de l'intoxication (téléphone, fax, message électronique) :

- le médecin référent de la DDASS
- le directeur des services vétérinaires

Ceux-ci prendront les mesures d'informations nécessaires relatives à ces cas conformément aux textes en vigueur au moment de la toxi-infection alimentaire.

Parallèlement, tous les « repas-témoins » disponibles, les restes des denrées servies aux convives et, le cas échéant, les restes des matières premières correspondantes, devront être consignés sur place, entre 0° et + 3°C, à disposition des services qui procéderont aux investigations prévues dans ce cas.

Il est rappelé que les « repas-témoins » ne doivent pas être utilisés pour les besoins des autocontrôles, mais qu'ils sont exclusivement réservés aux recherches analytiques qui complètent l'enquête TIAC.

CHAPITRE V – MODE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 12 – Conditionnement des repas :

Les repas destinés au portage à domicile seront conditionnés dans des barquettes individuelles serties, conformes aux normes NF.

Celles-ci devront être utilisables du réfrigérateur directement au micro-ondes.

Chaque composante du menu sera ainsi conditionnée soit dans des barquettes jetables soit sous sachet individuel pour les sauces et les fromages, le pain sera filmé.

Chaque composante d'un menu, hormis le pain, sera regroupée dans des poches ou sacs individuels de couleurs différentes (mais les mêmes durant toute la durée du contrat) selon qu'il s'agisse du « menu A », du « menu B », du « menu diabète C » ou du « menu D autres régimes »

Les poches de couleur identique seront rassemblées dans la même cagette.

Le vendredi, les cagettes correspondant aux menus des 3 jours consécutifs devront être identifiées.

Article 13 - Livraison des repas :

Pour des raisons d'organisation de service, la livraison des repas en liaison froide s'effectuera aux Ateliers Municipaux, avenue Jean Poulou.

La livraison aura lieu du lundi au vendredi, chaque semaine de l'année entre 8h45 et **9h00 au plus tard.**

Les vendredis seront livrés en même temps, les menus du jour ainsi que ceux du samedi et du dimanche (pain compris) dans la limite autorisée par la réglementation soit 3 jours consécutifs.

Pour les jours fériés, il en sera de même, les repas étant livrés la veille avec le menu du jour férié.

Un véhicule réfrigéré (petit forestier) est mis en service aux services techniques avant l'arrivée du livreur afin que la température soit conforme. Le livreur stocke les repas dans ce véhicule afin d'éviter la rupture de la chaîne du froid.

Le personnel de la collectivité commence la distribution à 9 h 00.

Les quantités peuvent être variables, selon que les personnes âgées sont momentanément absentes pour des raisons de santé ou au contraire ont besoin de ce service ponctuellement.

A ce titre, nous souhaitons pouvoir la veille avant 14 heures, annuler ou rajouter des repas. **Le prestataire indiquera dans son offre s'il accepte cette condition de façon bien établie.**

La moyenne des repas par jour se situe actuellement entre 45 et 55 repas par jour et entre 70 et 80 repas pour le week-end (samedi et dimanche compris).

Article 14– Entretien des cagettes :

Il appartiendra au seul prestataire d'en assurer la maîtrise des risques par tous les moyens relatifs aux protocoles de nettoyage et de désinfection selon la méthode HACCP.

Article 15 – Maintien des températures :

Les repas confectionnés en liaison froide devront être refroidis en cellule de refroidissement conformément à la réglementation en vigueur. Le transport doit permettre le maintien de température de l'enceinte entre 0° et + 3°.

Tout manquement à la réglementation sera sanctionné par des pénalités.

Le véhicule mis en service avant la livraison, restera en fonctionnement jusqu'à la prise en main du véhicule, par le personnel assurant la distribution ou désigné par la direction du CCAS.

Article 16 – Information :

Le prestataire se devra d'informer le CCAS de toutes modifications réglementaires qui pourraient intervenir pendant la durée du contrat, sur le processus de prise en température.

Le prestataire informera le CCAS de toutes nouveautés ayant un lien avec la prestation et qui justifieraient une réorganisation de celle-ci ou qui pourraient avoir des conséquences sanitaires.

Un référent devra être nommé au sein de l'organisation du prestataire. Il en sera de même auprès du CCAS. Tout changement de part ou d'autre devra faire l'objet d'une communication.

Le prestataire accepte d'assister à toutes réunions souhaitées par le CCAS relatives à l'objet du marché.

Article 17 – Hygiène et sécurité :

Le titulaire du marché collaborera à l'application stricte des règles d'hygiène alimentaire et corporelle ainsi qu'à celles se rapportant aux locaux et aux matériels telles qu'elles résultent des Réglementations en vigueur.

Le titulaire informera le CCAS de toute nouvelle disposition réglementaire concernant l'hygiène et la sécurité dans la restauration collective à caractère social.

Les différents contrôles porteront sur :

- les matières premières contrôlées en amont auprès des fournisseurs
- les produits stockés en chambre froide ou congélateur
- le matériel utilisé.

en collaboration avec un laboratoire d'analyses indépendant.

La qualité micro-biologique des préparations sera analysée chaque mois à l'aide de quatre échantillons de plats témoins et d'une analyse de surface.

Les résultats de ces analyses seront systématiquement transmis au CCAS.

•-•-