



**CENTRE INTERCOMMUNAL D'ACTION SOCIALE
DU VAL DE DRONNE**

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

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Confection et livraison de repas en liaison froide

Acheteur

Centre Intercommunal d'Action Sociale du VAL DE DRONNE
Résidence Autonomie « Le Galirou »
1bd Charles Roby
24350 Tocane Saint Apre

SOMMAIRE

Article 1 : Objet du marché.....	3
Article 2 : Respect de la réglementation en vigueur.....	3
Article 3 : Durée du marché	3
Article 4 : Nombre prévisionnel de repas	3
Article 5 : Prestation alimentaire	4
5-1 : Généralités	4
5-2 : Structure du repas	4
5-3 : Prestation alimentaire	4
5-4 : Composition des repas	5
5-4-1 : repas du midi	5
5-4-2 : collation du soir facultatif en supplément	5
5-5 : Elaboration des menus	6
5-6 : Approvisionnement et qualité des produits	7
5-7 : Menu de secours ou « stock tampon »	9
5-8 : Repas thématiques	9
Article 6 : Commande des repas.....	9
Article 7 : Conditionnement	10
Article 8 : Livraisons	10

ARTICLE 1 : Objet du marché

La présente consultation concerne la confection et la livraison de repas en liaison froide sur les points de redistribution pour les personnes âgées, personnes handicapées ou momentanément dépendantes du service de portage de repas à domicile du secteur de la Communauté de Communes Périgord Ribérais et des Résidences Autonomie de Tocane Saint Apre et Ribérais (24).

ARTICLE 2 : Respect de la réglementation en vigueur

Le titulaire s'engage à respecter obligatoirement l'ensemble des textes législatifs et réglementaires qui s'appliquent à son activité et en particulier :

- La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite « EGalim »,
- La réglementation française générale liée à l'activité de la restauration collective et de portage de repas dont notamment la loi n° 2021-1357 du 18 octobre 2021 visant à protéger la rémunération des agriculteurs, dite « EGalim 2 »,
- Toutes les évolutions relatives à la loi EGALIM en vigueur
- Les normes françaises et communautaires applicables aux cuisines centrales en termes d'hygiène et de sécurité sanitaire et alimentaire et notamment l'HACCP,
- Le « paquet hygiène » adopté par l'Union Européenne,
- Les recommandations nutritionnelles du Plan National Nutrition Santé,
- Les recommandations du G.E.M.- R.C.N. Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.
- La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets dite « loi Climat et Résilience »

Le titulaire devra obligatoirement être détenteur d'un agrément délivré par les services vétérinaires.

ARTICLE 3 : Durée du marché

Se reporter aux stipulations du CCAP.

ARTICLE 4 : Nombre prévisionnel de repas

Sur la base des repas pris en 2024, le nombre annuel de repas pris est estimé à :

Menu midi :

Portages de repas : 27 027 repas

Résidences Autonomie : 3 645 repas

Soit un total annuel menu du midi de 30 672 repas

Menu Sans sel :

Portages de repas : 1 397 repas

Menu Diabétique :

Portages de repas : 5 630 repas

Menu du soir :

Portages de repas : 1 665 collations

Résidences Autonomie : 21 collations

Soit un total annuel menu du soir de 1 686 repas

Soit un total annuel tout menus confondus de 39 385 repas

ARTICLE 5 : Prestation alimentaire

5-1 Généralités

Les repas sont préparés selon le principe de la liaison froide sur une production à 3 jours (agrément sanitaire)

Toute denrée ou produit utilisé doit être identifié conformément à la réglementation en vigueur. Le prestataire doit pouvoir mettre à disposition du CIAS, sur sa demande, tout document permettant de connaître l'origine des produits. Il devra compléter mensuellement un tableau de reporting permettant d'identifier la typologie des approvisionnements ainsi que l'origine. Ce tableau de bord sera remis tous les trimestres.

Le titulaire garantit la provenance des viandes bovines en s'assurant de la conformité de leur étiquetage, conformément aux dispositions relatives à l'étiquetage de la viande bovine dans les établissements de restauration.

Le titulaire n'utilisera pas de denrées contenant des Organismes Génétiquement Modifiés. La prestation sera de bonne qualité et de bonne tradition culinaire.

La préparation des repas ne pourra recourir à l'assemblage que de manière très limitée. Le recours à des plats cuisinés surgelés ou non ne seront tolérés que si le titulaire fournit la preuve qu'il ne peut agir autrement. Par prestation, l'ordonnateur s'attend à ce que le titulaire s'engage à n'utiliser que des produits frais et de saison (légumes, fruits, viandes, poissons, céréales, légumineuses, ovoproduits, pâtisseries, produits laitiers ...) sauf si certains ne sont pas disponibles. Le recours à des produits surgelés ou appertisés est considéré comme une exception. Dans le cadre de cette exception le surgelé doit être privilégié à l'appertisé. Les desserts ne devront pas être des préparations à base de poudre.

Sur la présentation, le CIAS s'attend à ce que le visuel des différents éléments composant le repas puisse mettre en appétit le convive. Chaque plateau repas devra faire l'objet d'une photo quotidienne transmise au CIAS.

5-2 Structure du repas

Le titulaire garantit que la diversité des aliments choisis pour la composition des menus permettra d'obtenir un bon équilibre des principaux nutriments et assurera un apport correct des protéines, lipides, glucides, vitamines, minéraux, calcium et fibres. La composition des menus devra respecter les recommandations du GEMRCN en cours.

Les quantités minimales requises, poids net à consommer ou poids dans l'assiette (hors sauce) doivent être supérieures ou égales au GEMRCN. Par exemple, pour un steak haché de bœuf dont le grammage pour le déjeuner est fixé à 100 grammes (+/-10%) dans les recommandations, il sera exigé un grammage au minimum de 110 grammes.

Pour les exceptions signalées dans le guide prévoyant une fourchette, le prestataire devra appliquer la fourchette haute, sauf cas particuliers à préciser par le candidat et nécessitant l'accord préalable du pouvoir adjudicateur. Par exemple, pour les pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portion ou à découper dont le grammage pour le déjeuner est compris entre 40 et 60 grammes dans les recommandations, il sera exigé un grammage minimal de 60 grammes.

5-3 Prestation alimentaire

Les préparations culinaires doivent être simples, variées et proches de la qualité d'une cuisine familiale traditionnelle. Elles devront prendre en compte les besoins nutritionnels adaptés pour les personnes âgées et/ou en perte d'autonomie.

Les menus proposés devront être à la fois équilibrés et attrayants, et répondre à la demande et au goût des adultes.

Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit, la mastication et une digestion facile pour les personnes âgées.

Les recommandations sur les 5 fruits et légumes par jour, soit un total de 400 grammes doivent être respectées.

Il faut éviter les cuissons au beurre et préférer l'utilisation de beurre cru, et veiller à limiter l'apport en lipides, et particulièrement les apports de graisses animales.

5-4 Composition des repas - Menus

Chaque part individuelle correspond aux apports nécessaires à l'alimentation de la personne âgée.

Le titulaire devra porter une attention particulière à l'utilisation des produits bio ou/et issus des circuits courts ou encore issues de label qualité.

L'élaboration des menus doit être faite par une personne diplômée en diététique.

Les grammages minimaux des portions servies sont conformes aux recommandations GER RCN, dans la version haute, comme défini au 5.2 du présent document.

Les grammages des portions prêtes à consommer sont exprimés en poids net dans l'assiette, hors sauce.

Les produits dont les DLC (Date Limite de Consommation) sont proches de l'expiration (inférieur ou égal à 2 jours) ne seront pas acceptés.

Compositions des repas :

❖ 5-4-1 Repas du midi – MENU DU MIDI :

- Un potage
- Une entrée chaude ou froide (crudités, charcuterie, légumes cuits, féculents cuits...)
- Un plat protidique principal (viandes, poissons ou œufs)
- Un plat d'accompagnement (légumes, féculents, pomme de terre...)
- Un fromage.
- Un dessert (fruit frais de calibre moyen, fruit cuit, fruit en salade, laitage, crème dessert, pâtisserie...)
- Une portion de pain (au minimum 100g) conditionnée sous sachet de protection individuel pour les repas du lundi au vendredi. Pour le week-end, deux portions de pain au minimum de 100g pour chaque repas.

❖ 5-4-2 Repas du soir – MENU DU SOIR :

- Un potage (300 ml)
- Un fromage ou un dessert

Les repas de soirs sont réservés exclusivement aux bénéficiaires se faisant livrer des repas le midi.

○ Menus sans sel et diabétique

Le titulaire devra impérativement être en mesure de proposer dans son offre des menus adaptés au régime sans sel et des menus adaptés au régime diabétique sur la base des menus indiquées ci-dessus (menu du midi et soir). Ces menus devront être identifiées et identifiables lors de la livraison sur les sites du CIAS.

Il convient de préciser les points suivants :

- La mayonnaise, la moutarde, le ketchup et tout autre condiment devront être livrés en dosette individuelle. Cependant si ces produits sont faits « maison » ils devront obligatoirement respecter les normes d'emballage en vigueur.
- La vinaigrette sera livrée en dosette individuelle pour le portage,
- La salade sera livrée lavée et conditionnée en prêt emploi,
- Pour le portage de repas, le titulaire apportera un soin particulier à la mise en valeur des mets dans les barquettes : rondelle de citron, quartier de tomate...

- Les yaourts nature, faisselles, fromage blanc seront livrés avec des dosettes individuelles de sucre
- Le sel et le poivre seront fournis en dosettes individuelles.
- Les portions de fromage seront majoritairement issues de fromage à la coupe.
- Les fromages en portion individuelle sous vide seront autorisés mais de manière minoritaire en privilégiant les fromages à la coupe.

5-5 Elaboration des menus

Les menus seront établis pour une période de 4 semaines. Ils seront présentés au CIAS au minimum 30 jours avant la période concernée. Ils seront validés par le CIAS.

Les menus devront préciser l'origine et la nature des produits ainsi que les plats fait maison.

Le titulaire fournira les menus acceptés pour distribution aux usagers. Les appellations compliquées seront explicitées.

Des réunions à minima trimestrielles seront programmées avec le prestataire.

Les menus seront adaptés aux saisons tant au niveau du choix des fruits et des légumes que la nature des plats proposés. Les menus doivent varier quotidiennement.

Le titulaire devra présenter des exemples de menus et préciser les grammages/quantités des plats proposés.

Toutefois, le titulaire peut procéder à des modifications de façon exceptionnelle, sous réserve d'en informer préalablement le CIAS, à condition que lesdites modifications :

- soient justifiées par des contraintes d'approvisionnement.
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Le titulaire est seul chargé de la confection et du conditionnement du pain jusqu'à sa livraison sur site ou de conventionner avec un boulanger prioritairement du territoire pour la fabrication. La prestation comprend une portion de pain (au minimum 100g) conditionnée sous sachet de protection individuel pour les repas du lundi au vendredi et 2 portions pour le week-end.

Prise en charge des allergies/intolérances alimentaires

Il n'est pas demandé au Titulaire de produire des repas adaptés aux allergies et intolérances alimentaires.

Cependant, le Titulaire devra porter une attention particulière à ce que les recettes soient élaborées à base de produits limitant les allergènes afin de limiter les effets d'exclusion des publics allergiques.

L'identification des groupes d'allergènes potentiels est à prévoir, conformément à la réglementation en vigueur (règlement européen INCO du 13 décembre 2014 et son décret d'application en France en date du 17 avril 2015). La liste est à diffuser auprès du CIAS avec les menus validés et doit pouvoir être communicable aux usagers qui en font la demande.

Les plats cuisinés à l'avance seront préparés selon le principe de la liaison froide.

Le titulaire s'engage à laisser aux représentants du CIAS la possibilité de se rendre sur le lieu de préparation des repas.

5-6 Approvisionnement et qualités des produits

L'acheteur attache une importance à l'origine et la qualité des produits proposés aux convives, aussi, le titulaire, devra, au même titre que pour les produits issus de l'agriculture biologique présenter dans son offre ses capacités et son organisation pour répondre à cette exigence. Une description de l'implication dans l'organisation des filières et le travail avec les opérateurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire sera présentée.

Le candidat effectue les approvisionnements nécessaires à la préparation des repas auprès des fournisseurs.

En application de la loi EGALIM et de ses évolutions et complétée par la loi Climat et Résilience le candidat devra respecter les points suivants :

- **Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques**
- **Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons,**

Le candidat présentera dans son offre la liste des fournisseurs.

Un compte-rendu complet des approvisionnements locaux et bio sera transmis au CIAS au trimestre par le biais d'un tableau fourni par le titulaire.

- **Produits laitiers :**

- Origine France sauf spécialités étrangères (mozzarella..)
- Les fromages étrangers type mozzarella ou feta seront à minima labélisé « Spécialité Traditionnelle Garantie »,
- 3 fromages « nobles » AOC ou bio au minimum à la coupe par semaine pour le midi et 3 fromages « nobles » pour le soir,
- Les fromages en portion individuelle sous vide sont proscrits.

- **Viande :**

- 100% origine France et race à viande pour le bœuf,
- 5% de MG pour la viande hachée,
- 10% de MG pour le steak haché,
- Privilégier les viandes Label Rouge, AOC, Fermier, HVE ou Biologique notamment.

- **Viande de volaille :**

- Classe A, 100% origine France, privilégier Label Rouge, AOC, fermier ou biologique.

- **Produits de la pêche :**

- Privilégier les poissons frais aux poissons surgelés avec de préférence des produits labélisés. Tous les poissons surgelés devront être issus de l'écolabel Pêche Durable,
- Fournisseurs avec une politique de pêche durable (label MSC),
- 1 poisson frais et saisonnier par semaine au minimum.

- **Ovoproduits :**

- Œufs liquides,
- Exclure omelettes industrielles,
- 100% des produits origine France AB.

- **Fruits et Légumes :**
 - Les produits frais devront représenter au moins 80% des fruits et légumes fournis :
 - Catégories 1 ou extra,
 - Priorité aux produits AOC et/ou Biologiques et respecter la saisonnalité sauf produits exotiques (agrumes, bananes...),
 - Privilégier les légumes surgelés aux légumes appertisés.

- **Matières grasses :**
 - Exclusion des graisses ou huiles de palme, de palmiste, de coprah ainsi que les graisses hydrogénées.

- **Pâtisseries :**
 - Maison ou artisanale à minima 1 fois par semaine,
 - Artisanales : galettes des rois, bûches...,
 - 100% sans graisse de palme,
 - Origine France.

- **Autres produits :**
 - Pizzas, quiches... : Privilégier la garniture
 - **OGM** : Exclusion
 - **Compotes et fruits au sirop** : sans sucres ajoutés

Les ingrédients suivants sont interdits :

- Colorants : E102 (tartrazine) E104 (jaune de quinoléine) E110 (jaune orangé S) E122 (carmin) E124 (rouge cochenille A) E129 (rouge allura)
- Edulcorants : E 950 (acésulfate de potassium) ; E951 (aspartame)
- Conservateurs : E 211 (benzoate de sodium)
- Exhausteurs de goût : E 620 (Acide glutamique) E 621 (Glutamate monosodique) E622 (Glutamate monopotassique) E 623 (Glutamate de calcium) E 624 (Glutamate d'ammonium) E 625 (Diglutamate de magnésium).

On privilégiera au maximum des capacités du candidat, et comme précisé en introduction, une origine favorisant les circuits directs de l'agriculture sur l'ensemble des produits bio proposés par le candidat.

Le titulaire recourra de même, pour une part identique et dans les mêmes délais, à des produits saisonniers et produits « à faible impact environnemental » eu égard à leurs conditions de production et de distribution et privilégiera à cet effet les filières issues de l'agriculture biologique.

A cet effet, le titulaire s'engage à privilégier les approvisionnements en circuit court. Il recherchera la fourniture de produits de proximité et de saison. Des rencontres régulières entre le titulaire et le client permettront un échange d'informations sur la proportion de ces approvisionnements.

Le titulaire fournit chaque année l'état de ses achats en denrées biologiques et en achat « circuit court ». L'acheteur mettra à la disposition du titulaire des outils de reporting à compléter mensuellement.

5-7 Menus de secours ou « stock tampon »

Le titulaire doit assurer la continuité du service en toute circonstance, aussi, afin de pallier tout problème (non-livraison pour grève, intempéries, ou non-conformité du produit livré), il doit pouvoir informer la collectivité des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toutes les mesures de substitution pour assurer le service minimum.

Le titulaire indiquera dans son offre, les menus qu'il pourra servir en cas d'évènement imprévu ne permettant pas la confection ou la livraison des repas dans les conditions habituelles (grève, panne technique, accident de la route fournisseur et client, intempéries, refus de repas si ceux-ci ne répondent pas aux normes en vigueur, etc..).

Le candidat proposera un stock tampon de longue conservation pour l'ensemble de la prestation par type de menus et sera stocké dans les deux résidences autonomes de Ribérac et Tocane. Le prestataire veillera à son renouvellement lors de sa péremption.

Modalités de facturation des Menus de Secours ou « Stock Tampon »

Dans le cadre de la facturation des menus de secours ou « Stock tampon », le prix facturé par le titulaire correspondra à 25% du tarif initial proposé en fonction du menu qu'il remplace selon les prix mentionnés au « BPU-DQE »

Le prestataire devra également indiquer les solutions dont il dispose en cas d'incapacité à produire sur la cuisine centrale prévue.

5-8 Repas thématiques

Le titulaire retenu devra fournir des repas à thèmes ; il proposera dans les repas thématiques des menus-découvertes tels que : cuisine du Monde, Carnaval, Halloween....

Une attention particulière sera apportée lors de la semaine du goût.

Le titulaire devra confectionner obligatoirement des menus à thème pour les fêtes : « Noël, Pâques etc.. » au même prix unitaire que le menu initial.

ARTICLE 6 : Commande des repas

Les commandes seront passées par mail chaque jeudi de la semaine précédant la semaine de livraison (lundi au dimanche).

En cas d'urgence signalée par téléphone et par mail, le délai de mise en place du service sera porté à 24h avec livraison du menu du jour sans choix possible pour l'utilisateur.

Les repas non pris par les usagers en raison d'une hospitalisation ne seront pas facturés dès lors que le prestataire aura été averti au plus tard la veille de la livraison.

Il sera ajouté systématiquement par le prestataire un repas supplémentaire pour le contrôle qualité qui sera effectué par le pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 7 : Conditionnement

Les repas doivent être conditionnés de la manière suivante :

- **Pour le repas du midi** : en barquettes individuelles scellées et compatibles avec un réchauffement en micro-ondes, du lundi au vendredi.

- **Pour le repas du soir** : en barquettes individuelles scellées et compatibles avec un réchauffage en micro-ondes, du lundi au vendredi. Le conditionnement se fera de façon à isoler du repas principal.

Il en sera de même pour les repas sans sel et diabétique

Les barquettes fournies devront impérativement respecter les normes relatives à la loi EGALIM 2 en vigueur et seront recyclables voir biodégradables tout en suivant l'évolution de la réglementation.

Chaque repas devra être individualisé dans des sachets individuels type papier recyclé ou toute matière selon les normes en vigueur et permettant un transport pour usage unique.

Les étiquettes des emballages de chaque plat devront comporter les mentions légales en vigueur, dont notamment les mentions suivantes :

- la date de fabrication,
- le contenu,
- la date limite de consommation,
- la température de conservation,
- le temps de réchauffage au micro-ondes et au bain marie.

Les plats spécifiques à un régime pourront facilement être identifiés.

ARTICLE 8 : Livraisons

Les repas sont préparés dans la cuisine centrale du titulaire et sont acheminés par véhicule équipé permettant de respecter la chaîne du froid et bénéficiant d'une attestation de conformité technique délivrée par la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Les denrées livrées feront systématiquement l'objet d'un bordereau de livraison qui devra comporter :

- L'heure et la date de livraison,
- Le nombre de repas livrés,
- Le descriptif des plats,
- Les coordonnées de la résidence et /ou la tournée pour le portage de repas.
-

Ce bordereau sera remis aux personnels qui réceptionnent les commandes sur les différents sites pour archivages.

Les repas devront être livrés directement dans les 2 sites entre 6h30 et 7h00 :

Pour Ribérac : Résidence Autonomie - 7 boulevard François Mitterrand - 24600 RIBERAC

Passage à 6h30

Pour Tocane La livraison s'effectuera sur des points de parking proche de la Résidence Autonomie « Le Galirou » – 1 Boulevard Charles Roby – 24350 TOCANE SAINT APRE

Le transfert des denrées alimentaires s'effectuera sur les parkings suivants :

- **Parking Intermarché – 71 Route Jean Moulin – 24350 Tocane Saint Apre**

Ou en cas de difficultés :

- **Parking Cimetière – Route de Périgueux - 24350 Tocane Saint Apre**

Ou de manière exceptionnelle directement à la Résidence Autonomie

Passage à 7h00

Jours de livraison des repas :

Le lundi pour le repas du lundi

Le mardi pour le repas du mardi

Le mercredi pour le repas du mercredi

Le jeudi pour le repas du jeudi et samedi

Le vendredi pour le repas du vendredi et dimanche

Si la livraison tombe un jour férié, les modalités de livraisons suivantes s'appliqueront :

- **Livraison la veille au matin en double tournée : 2 repas seront livrés en même temps.**

Si le jour férié tombe un lundi, les modalités de livraisons suivantes s'appliqueront :

- **Livraison le vendredi matin en triple tournée : 3 repas seront livrés en même temps.**

Les denrées seront transférées directement dans les véhicules réfrigérés de portage du CIAS sur les points de livraisons indiqués pour Ribérac et Tocane Saint Apre

De manière très exceptionnelle le lieu de livraison des denrées alimentaires pourra varier sur le territoire entre Ribérac et Tocane Saint Apre.

Un contrôle de température pourra être effectué à l'arrivée des denrées.