



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Confection et livraison de repas à domicile

CIAS du Blaisois
4, rue des cordeliers
41 000 BLOIS
Téléphone : 02-54-57-41-20

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE	3
ARTICLE 2 : MISSIONS PRINCIPALES.....	3
ARTICLE 3 : PREPARATION DU MARCHE.....	4
ARTICLE 4 : FIN DU MARCHE.....	4
ARTICLE 5 : ANTERIORITE DES CONSOMMATIONS	4
ARTICLE 6 : TRANSMISSION DES COMMANDES AU FOURNISSEUR	4
ARTICLE 7 : ELABORATION DES MENUS	5
ARTICLE 8 : PLAN ALIMENTAIRE.....	8
ARTICLE 9 : FABRICATION DES REPAS.....	11
ARTICLE 10 : CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE.....	11
ARTICLE 11 : TRANSPORTS DES REPAS.....	12
ARTICLE 12 : LIVRAISON AU DOMICILE	12
ARTICLE 13 : ANALYSE DE LA QUALITE DES PRODUITS ET DES SERVICES.....	13
ARTICLE 14 : CONTROLE SANITAIRE DES REPAS	14
ARTICLE 15 : VISITE DU SITE DE PRODUCTION	16

ARTICLE 1 : Objet du marché

Consultation de prestataires pour la fourniture de repas préparés en liaison froide et leur livraison, destinées aux personnes à partir de 60 ans ou personnes en situation de handicap même temporaire ainsi qu'aux personnes sortant d'hospitalisation dans les communes de la Communauté d'Agglomération de Blois, Agglopolys, au nombre de 43 communes à l'heure actuelle, service dit : portage à domicile (*)

* ce service peut évoluer en fonction du territoire de la Communauté d'Agglomération de Blois.

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Centre Intercommunal d'Action Sociale du Blaisois, représenté par :

▫ Monsieur le Président du CIAS du Blaisois, Président de la Communauté d'Agglomération de Blois (en exercice) ou son représentant

ARTICLE 2 : Missions principales

Le titulaire devra principalement assurer les fonctions suivantes :

- L'organisation de la préparation nécessaire à la mise en place de la prestation au 1^{er} septembre 2026 avec notamment une réunion de mise en place du marché en juin 2026
- La gestion des installations techniques nécessaires à la fabrication des repas
- L'achat de denrées
- La confection par ses soins, le conditionnement et la livraison des repas jusqu'au domicile des usagers dans le respect des normes réglementaires applicables au jour de cette fabrication.
- La conception, réalisation et reproduction des menus
- La distribution des menus chez les usagers des repas à domicile
- La collecte de la totalité des feuilles de menus choisis par les usagers
- La gestion des commandes des usagers
- La désignation d'un interlocuteur privilégié ayant pouvoir de décision pour :
 - Le suivi du marché en tant que tel
 - Le suivi quotidien des livraisons
 - La gestion des réclamations
 - Le traitement des situations exceptionnelles et / ou urgentes
- La sensibilisation des livreurs à l'importance de leur rôle dans le lien social à établir avec les usagers, sensibilisation à la personne âgée et à la dépendance.
- La remontée immédiate par mail ou téléphone au CIAS des alertes transmises par les livreurs au sujet des usagers
- La gestion sécurisée des clefs/badges et divers modes d'accès au logement dans le respect des règles RGPD
- Le contrôle sanitaire prévu par la réglementation
- Le respect des règles gouvernementales liées à la situation sanitaire
- La distribution des présents de Noël.

Le principe retenu est la liaison froide.

ARTICLE 3 : Préparation du marché

La bonne exécution du marché nécessite une bonne anticipation.

Elle prend la forme :

- D'une réunion de préparation, en juin, entre le titulaire et les équipes du CIAS chargées des repas à domicile afin d'échanger sur tous les éléments nécessaires à la bonne exécution du marché dès le 1er septembre et notamment sur l'organisation des tournées de livraison.
- D'une transmission par le titulaire, début juillet, du plan de tournées
- De la proposition des menus de septembre dès le mois de juin

ARTICLE 4 : Fin du marché

La fin du marché nécessite également une anticipation.

Le titulaire devra fournir au mois de juin de l'année de fin de marché les bases de données ainsi que toute information nécessaire à la réalisation des livraisons et l'organisation des tournées en vue de la préparation du prochain marché, telles que nom des usagers, adresses, jours de livraison, formule choisie, régimes, modes d'accès au logement, contacts de la famille/voisins,

ARTICLE 5 : Antériorité des consommations

Etat des repas à domicile achetés par le CIAS sur les 5 dernières années :

Année	RAD Midi		RAD Soir		RAD Soir simplifié		Total		Total RAD
	BLOIS	Hors BLOIS	BLOIS	Hors BLOIS	BLOIS	Hors BLOIS	BLOIS	Hors BLOIS	
2020	57 082	48 172	5 348	3 976	5 611	3 452	68 041	55 600	123 641
2021	53 301	42 259	5 338	3 658	5 208	3 953	63 847	49 870	113 717
2022	44 031	41 178	5 352	4 406	4 252	4 145	53 635	49 769	103 404
2023	39 809	37 015	5 481	3 063	4 098	3 197	49 388	43 275	92 663
2024	37127	35130	5956	2818	4000	3252	47083	41200	88283

ARTICLE 6 : Transmission des commandes au fournisseur

Les commandes seront toujours faites par écrit, sur la feuille de choix des menus, directement données par l'usager au livreur trois semaines minimum avant la date de livraison.

Pour les premières demandes, le livreur donnera à la première livraison les feuilles de choix du mois en cours ainsi que la feuille de choix des menus du mois suivant.

Le titulaire devra s'assurer de la récupération de l'ensemble des feuilles mensuelles de choix remplies. A ce titre, **le prestataire propose dans son offre une procédure de récupération et de contrôle des menus**. Une reconduction automatique des choix d'un mois sur l'autre n'est pas autorisée sans la validation de l'usager.

Le délai de mise en place du service sera normalement de deux jours ouvrés. Il devra être tenu compte de la différence de date entre repas livrés et repas consommés.

Néanmoins, un ajustement pourra être fait chaque jour pour le lendemain ou le surlendemain, suivant le principe de livraison retenu, afin de permettre aux personnes sortant d'hospitalisation de bénéficier le plus rapidement possible du service.

Dans les cas particuliers, une mise en place en urgence devra être possible dans les 24h. La livraison de repas de substitution devra être limitée le plus possible et si 2 repas de substitution doivent être livrés pour 2 jours ; ils devront être différents

Le titulaire fera signer un reçu aux bénéficiaires, justifiant ainsi des livraisons et les tiendra à la disposition du CIAS.

Une solution de prise de commande dématérialisée pourra être proposée par le titulaire. Elle devra être adaptée au public servi et le CIAS devra avoir accès gratuitement aux outils et à la formation à l'utilisation de ces outils afin d'accéder à son suivi

ARTICLE 7 : Elaboration des menus

Au préalable il est nécessaire de définir la durée des cycles évoqués dans ce cahier des charges :

- Plan alimentaire = 12 semaines (3 mois)
- Cycle de menus = 6 semaines (1 mois et demi)

Le rôle de la diététicienne ou du diététicien est essentiel dans l'élaboration des menus.

Les menus devront respecter le plan alimentaire et tenir compte systématiquement :

- De la qualité organoleptique des produits qui entrent dans la composition des menus en fonction des effets du procédé de fabrication et de stockage,
- Des problèmes de mastication et de digestibilité propres aux personnes âgées.

Il sera proposé des repas variés pour assurer au minimum, une semaine et demie de service sans répétition de mets.

Ces menus seront établis pour 3 mois.

7.1 Projets de menus

Le projet de menus est établi par le titulaire pour une durée de 3 mois de préférence.

Il fait l'objet d'un échange entre le titulaire et le service de repas à domicile dans les locaux du CIAS.

Les projets de menus seront transmis au service au minimum deux semaines avant cet échange.

L'objectif de cet échange est de permettre un temps d'information sur les menus proposés afin que les agents du service de repas à domicile soient en mesure de répondre aux questions des usagers.

Le titulaire donnera des informations notamment sur les produits de saison, les produits locaux, les nouvelles recettes, la nutrition et l'alimentation des personnes âgées.

7.2 Menus définitifs

L'ensemble des choix de menus sera photocopié pour chaque usager, sur une feuille A4 pour quatre semaines. Puis une copie des menus avec leurs choix sera redonnée à chaque usager.

Les menus servis doivent être conformes aux menus établis (exception faite des repas d'urgence).

Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications à condition que celles-ci soient justifiées :

- Par la nécessité de l'approvisionnement,
- Pour des raisons de denrées non satisfaisantes (trop ou pas suffisamment mûres par exemple),
- Par le respect des équivalences alimentaires, ne modifiant ni la valeur nutritionnelle, ni la qualité du repas.

Toute modification est suivie de la transmission systématique et immédiate des nouveaux menus au CIAS ainsi que l'indication de la provenance des denrées en cas de rupture ou tout autre motif.

7.3 Qualité des menus

Le repas doit assurer à l'usager un apport nutritionnel suffisant et bien équilibré afin de compenser les éventuelles carences des autres repas.

Sa qualité gustative et visuelle doit permettre de stimuler l'appétit.

Le grammage des denrées doit être conforme aux grammages spécifiés au bulletin officiel sur la base d'un grammage adulte (et non personne âgée).

7.4 Choix des menus

Le prestataire devra faire plusieurs propositions dans son offre

7.4.1 Option n° 1 : Panachage

Le prestataire propose un menu avec deux choix par composant (sauf pour le potage et le pain frais) et avec possibilité de panachage.

Il propose également une offre de service permettant de répondre à des besoins spécifiques sans supplément de prix :

- Menus pauvres en sel
- Menus pauvres en graisse
- Menus sans sucre ajouté
- Repas mixés (sans choix de composant)

7.4.2 Option n° 2 : Menu A - Menu B

Le prestataire propose deux menus différents sans possibilité de panachage.

Il propose également une offre de service permettant de répondre à des besoins spécifiques sans supplément de prix :

- Menus pauvres en sel
- Menus pauvres en graisse
- Menus sans sucre ajouté
- Repas mixés (sans choix de composant)

7.5 Composition des menus

- Déjeuner à 5 composants :
 - Une entrée dont une crudité ou cuitité
 - Un plat protidique
 - Une garniture (légume ou féculent)
 - Un produit laitier ou une salade
 - Un dessert ou un fruit frais

- Dîner à 3 composants : (obligatoirement rattaché au déjeuner)
 - Une entrée ou un potage
 - Un produit laitier
 - Un dessert ou un fruit frais
- Dîner à 4 composants :
 - Une entrée ou un potage
 - Un plat protidique
 - Une garniture (légume ou féculent)
 - Un produit laitier ou un dessert ou un fruit frais

Options

- Un potage
- Pain

Obligation de prévoir dans les choix de menus :

- En entrée : une cuidée ou crudité
- Pour le plat principal : 2 plats
- Pour les accompagnements : un légume vert et un féculent
- Pour le dessert : un fruit frais, une pâtisserie ou un dessert lacté

Plat de substitution en cas d'urgence :

Les plats de substitution devront présenter une variété entre 4 plats différents (entrée, plat, dessert et potage).

Le titulaire devra assurer un renouvellement et une variété des repas de substitution.

Le titulaire devra surveiller la date de péremption des repas de substitution et veiller à leur remplacement.

7.6 Prescriptions particulières

Le titulaire devra porter une attention particulière quant au respect des différentes pratiques alimentaires quotidiennes ou à certains moments de l'année et devra faire des propositions dans ce sens.

- Marquer les dimanches et les fêtes calendaires avec une pâtisserie le midi
- Proposer systématiquement un poisson le vendredi
- Améliorer les menus du midi des dimanches, des jours fériés et des 2 réveillons
- Proposer des menus spécifiques lors de la Semaine du Goût
- Proposer un menu adapté en lien avec Le Grand Repas

Ces repas particuliers seront proposés sans supplément de prix et d'une variété et qualité supérieures à l'ordinaire.

➤ Repas festifs et à thème

- Proposer des repas célébrant les fêtes calendaires

1 ^{er} janvier	midi
Dimanche de Pâques	midi
Lundi de Pâques	midi
Jeudi de l'Ascension	midi
1 ^{er} mai	midi
8 mai	midi
Lundi de Pentecôte	midi
14 juillet	midi
15 août	midi
1 ^{er} novembre	midi
11 novembre	midi
24 décembre	soir
25 décembre	midi
31 décembre	Soir

- Repas du dimanche : une attention particulière sera portée à ces repas dont toutes les composantes seront améliorées : entrée, plat et pâtisserie.

➤ Gâteau d'anniversaire

Une pâtisserie sera servie sans supplément de prix à toute personne usager des repas à domicile, le jour de sa date d'anniversaire. Cette prestation devra faire l'objet d'une proposition qualitative du titulaire.

Le titulaire devra établir un suivi des dates d'anniversaires des usagers en partant de la base de données.

ARTICLE 8 : Plan alimentaire

Le plan alimentaire s'établit sur une période de douze semaines en tenant compte des produits de saison afin de contribuer à rythmer l'évolution du temps.

8.1 Potage

Il doit être proposé tous les jours de l'année.

Le titulaire propose une liste de potages de légumes variés et suffisante pour assurer au minimum dix jours de service sans répétition.

Les potages sont préparés au sein de l'unité de confection à base de légumes frais ou surgelés (maximum une fois par semaine).

Les potages déshydratés sont interdits à l'exception des bouillons de bœuf ou de poule.

Les potages « en brique » (fabrication hors de l'unité de production par un fournisseur) doivent uniquement être utilisés sur les livraisons des jours fériés ne permettant pas le respect de la DLC ou pour les menus d'urgence.

Dans la proposition le candidat devra préciser la proportion de légumes par rapport à l'eau, afin d'assurer le goût et la texture qui en garantissent l'appétence.

8.2 Entrée (exemples)

- Crudité
- Cuidité
- Salade composée
- Entrée protidique

8.3 Plat principal

Deux plats principaux radicalement différents devront être proposés.

Le nom des plats devra être explicite et ne pas porter à confusion sur leur composition.

Les plats végétariens peuvent être proposés une fois par semaine.

Les plats complets avec viande ou poisson devront être accompagnés d'une salade.

Les quenelles et les omelettes : ces plats seront proposés maximum de 2 fois chacun par cycle de menus (6 semaines).

Les produits reconstitués sont proposés au maximum une fois par cycle de menus (6 semaines). Ils doivent pouvoir être clairement identifiés comme tels dans les menus.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites en tenant compte du temps de réchauffage des plats et des contraintes de mastication des usagers âgés.

Les steaks hachés seront 100 % viande de bœuf ou de veau avec possibilité de 15 % de matière grasse maximum.

Les viandes doivent être d'origine française y compris celles qui sont utilisées dans les produits issus de l'industrie agro-alimentaire.

Le titulaire devra fournir systématiquement au gestionnaire des repas à domicile du CIAS du Blaisois à sa demande la traçabilité depuis la naissance de l'animal jusqu'à la confection du plat.

Les volailles seront en label rouge.

Les poissons issus de la pêche durable seront privilégiés.

Le titulaire devra tenir à la disposition du gestionnaire un état trimestriel avec la proportion de poissons issus de la pêche durable, de l'élevage et des autres types de pêche.

Les poissons sont servis en filet et sans arête et seront suffisamment variés : soit

Deux poissons différents par semaine et au moins 8 poissons différents par cycle de six semaines, tels que filet de saumon, limande, merlan, merlu, colin, lieu, dorade, aiglefin, julienne, cabillaud, roussette, thon, aile de raie....

La variété des poissons ainsi que la qualité nutritionnelle des espèces proposées seront privilégiés.

Pour les « dés de poissons » : indiquer explicitement dans le menu l'espèce ou les espèces utilisées dans le plat contenant des dés de poisson.

Le poisson pané pourra être proposé au maximum une fois par cycle de menus (6 semaines).

Et en respectant un maximum de deux produits panés par cycle de menus (6 semaines).

Les entrées et les plats devront être assaisonnés afin de garantir leur qualité gustative.

8.4 Légumes et féculents

- Deux choix entre légume (cuisiné, légume vapeur ou cuit à l'eau) ou féculent.
- Les légumes frais seront privilégiés, et le candidat fera une proposition pour limiter les produits issus de conserves.

Une réelle vigilance doit être apportée à la cuisson, qui doit être adaptée aux capacités de mastication des usagers âgés et en cohérence avec les consignes de réchauffage (pas de légumes croquants mais des légumes « fondants »).

8.5 Fromages et laitages

- Fromages variés, différents sur un cycle d'une semaine et demi.
- Fromages différents le midi et le soir d'un même jour
- Laitages nature (avec fourniture systématique de sachets de sucre individuels en appoint)

Les produits laitiers (yaourts, flans, fromages blancs, etc.) devront être livrés au minimum quinze jours avant la date limite de consommation inscrite sur l'emballage.

8.6 Desserts

- Fruit frais de saison et à maturité/calibrage régulier
- Fruit cuit ou compote sans sucre ajouté
- Entremets
- Flan
- Laitages assortis
- Pâtisseries fraîches et maison au minimum deux fois par semaine :
 - Le midi uniquement
 - Systématiquement le dimanche
 - Et systématiquement une fois supplémentaire pour le jour férié quand il y en a un dans la semaine
- gâteau de semoule - riz au lait

Les pâtisseries ou entremets, majoritairement frais, pourront également être surgelés s'ils offrent une qualité gustative proche de celle du frais.

Les fruits cuits appertisés seront au sirop allégé, les compotes de fruits appertisées seront sans sucre ajouté.

8.7 Beurre

- fourniture de micro beurre avec les entrées type radis ou saucisson (sans supplément de prix)

8.8 Pain Frais

Un pain individuel peut être servi en option avec chaque repas. Il est livré frais et non congelé. (Fourniture de pain sans sel pour les menus pauvres en sel.)

Le prestataire devra dans son offre préciser chez quel artisan boulanger il se fournit.

8.9 Plats en sauces

Les plats en sauce seront servis dans le respect des recommandations relatives à la nutrition
Les sauces devront être fournies en quantité suffisante avec ajout de crème si nécessaire de façon à présenter un plat qui, après remise en température, reste appétissant.

ARTICLE 9 : Fabrication des repas

En soumissionnant, le candidat déclare posséder toutes les installations nécessaires pour élaborer une cuisine dans le principe de la liaison froide.

Il est demandé au titulaire que l'ensemble de ses installations réfrigérées soit équipé soit d'un enregistreur de température soit d'une alarme reliée à une personne d'astreinte via un transmetteur, de telle sorte que la température de stockage des denrées de base ou des plats élaborés puisse être contrôlée en permanence.

Le titulaire s'engage à élaborer les repas en stricte conformité avec les règles d'hygiène en vigueur. Ses cuisines devront obligatoirement avoir reçues un avis favorable d'exploitation délivré par les services vétérinaires en cours de validité.

Le titulaire s'engage à fournir au CIAS les documents initiaux de délivrance de l'avis favorable ainsi que tous ceux liés à son renouvellement.

Le titulaire doit prendre à sa charge toutes les installations nécessaires au service demandé, le CIAS ne participant au service ni par un apport financier, ni par un apport matériel, ni par une mise à disposition de personnel.

ARTICLE 10 : Conditionnement et étiquetage

10.1 Conditionnement

Le prestataire devra formuler dans son offre sa solution de conditionnement conformément à la législation en vigueur et le type de barquettes utilisées.

Les composants du repas sont contenus et transportés dans des emballages qui respectent la chaîne du froid selon la réglementation en vigueur.

Le prestataire devra fournir dans son offre un plan progressif de diminution des contenants plastiques sur la durée du marché et ses reconductions tacites. (LOI EGALIM)

La matière utilisée pour ces emballages ne devra pas être absorbante afin que les sauces ou autres accompagnements ne soient pas absorbés par l'emballage.

De même, les potages devront être conditionnés dans un emballage hermétique de façon que le contenu ne se renverse pas pendant le transport.

Les emballages utilisés devront permettre un réchauffage des contenus au four micro-onde et une ouverture facile.

10.2 Etiquetage

Le prestataire devra fournir dans son offre un exemple d'étiquettes avec les mentions précises, conformément à la législation en vigueur.

Les mentions apportées sur l’emballage devront être écrites avec des caractères suffisamment gros pour qu’elles soient lisibles par les personnes mal voyantes.

ARTICLE 11 : Transports des repas

Les repas sont transportés dans des conditions permettant de conserver la température requise pour la liaison froide.

ARTICLE 12 : Livraison au domicile

Afin de pouvoir faire bénéficier les personnes servies des avantages fiscaux de l’emploi d’un service à la personne, une entreprise détentrice d’une déclaration service à la personne serait un plus important ; **le prestataire devra le préciser dans son offre.**

La livraison est effectuée, de préférence, le matin, au plus tôt à partir de 8h00, à horaire régulier, du lundi au vendredi et avant 11 h 30 si le repas est livré pour le jour même pour que la personne en bénéficie le midi. Le vendredi est également livré le repas du samedi et dimanche.

Exceptionnellement, la livraison pourra être supérieure à des repas pour deux jours si le weekend est suivi ou précédé d’un jour férié. La livraison pourra se dérouler jusqu’à 14 h exceptionnellement pour les repas consommés ultérieurement au jour de livraison.

Le prestataire est autorisé à proposer une variante en ce qui concerne les jours de livraison qu’il chiffrera dans son offre.

Le titulaire devra fournir l’organisation des premières tournées 2 mois avant le début d’exécution du marché

Le titulaire informera le CIAS des horaires de chaque tournée sous forme d’un planning. Le titulaire transmettra cette liste au CIAS, après réactualisation ou lors de modification de tournées importante.

Il devra informer le CIAS de tout changement relatif à ces livraisons.

Pour être effective, toute modification importante des horaires de livraison, devra être préalablement autorisée et validée par écrit par le CIAS. Cette dernière ne pourra toutefois intervenir qu’en début d’une nouvelle semaine et après information transmise aux bénéficiaires par le titulaire

De même, le titulaire devra informer systématiquement et sans délai le CIAS des informations données par les bénéficiaires (hospitalisation, réclamations, etc...).

En cas d’absence de l’usager, si l’absence n’est pas prévue, la signaler sans délai au CIAS.

La livraison en glacière est strictement interdite

Un nouveau passage systématique en fin de tournée doit être réalisé

Le titulaire doit porter le repas jusqu’au domicile des usagers bénéficiant du service. Le repas devra être déposé dans le réfrigérateur, soit par le livreur, soit par l’usager

A cette occasion, une attention particulière sera portée par les livreurs à la présence éventuelle de plats livrés antérieurement dans le réfrigérateur et à leur date limite de consommation, ainsi qu’à toute information pertinente liée à un accompagnement bienveillant des usagers dans cette prestation de livraison des repas.

Il fera signer à chaque personne un bordereau de livraison. Celui-ci devra comporter au minimum les mentions suivantes :

- Nom et prénom
- Adresse
- Date et heure de passage
- Nombre éventuel de repas (dans le cas où plus d'une personne bénéficierait du service ou pour les jours où les repas correspondraient à plus d'une journée ou si la personne reçoit un repas du midi et un repas du soir).
- Observation(s) éventuelle(s)
- Signature de la personne livrée.

Le titulaire pourra proposer toute solution de dématérialisation permettant d'améliorer le contrôle entre la livraison réalisée et la facturation.

Ce bordereau sera transmis au mois échu au CIAS du Blaisois.

Le prestataire précise dans son offre sa solution de bordereau de livraison.

Le titulaire doit apporter la facture à l'usager à la fin de chaque mois.

Il devra également lui apporter tout document complémentaire que le CIAS lui demandera de déposer avec la facture, tels que les enquêtes de satisfaction, courriers divers, livret d'information, etc...

ARTICLE 13 : Analyse de la qualité des produits et des services

13.1 Enquête de satisfaction annuelle

Le titulaire s'engage à distribuer l'enquête de satisfaction annuelle élaborée par le CIAS auprès de l'ensemble des usagers du service et à récupérer ces enquêtes pour les restituer au service de repas à domicile.

13.2 Suivi des réclamations et des informations

Le titulaire s'engage à transmettre en temps réel par mail et/ou téléphone toute réclamation ou information qui lui serait directement adressée par un usager.

Lorsqu'une décision d'arrêt du service lui est directement adressée par un usager, le titulaire s'engage à demander des précisions sur la motivation de cette décision et sur la nature de la solution de remplacement envisagée par l'usager : faire appel à un autre prestataire, acheter lui-même des plats préparés, etc...

Il s'engage à communiquer ces données en temps réel au CIAS à des fins de suivi et d'analyse.

13.3 Semaines de test

Le titulaire devra organiser en concertation avec le CIAS deux sessions par an d'une semaine de test des repas (notamment sur la semaine du goût).

Ils seront entièrement à la charge du titulaire et livrés à l'adresse indiquée par le CIAS. Ils comprendront les menus du midi du lundi au vendredi.

Le Grand repas sera également testé par le service repas à domicile.

ARTICLE 14 : Contrôle sanitaire des repas

14.1 Qualité des produits

D'une manière générale, le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des obligations prévues par la réglementation en vigueur, ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent contrat

Les denrées utilisées 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 à la réglementation en vigueur.

Le titulaire devra être en mesure de fournir la traçabilité de ses produits sur simple requête du CIAS.

14.2 Provenance des produits

Le titulaire se doit de surveiller la provenance des produits notamment par rapport aux règles sanitaires applicables au moment de la fabrication et de la livraison.

Le titulaire s'engage à s'approvisionner, de préférence, auprès des fournisseurs locaux, à respecter la saisonnalité des produits, à privilégier les produits biologiques.

Le prestataire devra préciser dans son offre le pourcentage de produits biologiques, de produits locaux et de produits durables.

Il devra proposer dans son offre un plan de progression pour augmenter la part des produits biologiques et des produits locaux et durables.

Le titulaire devra également fournir un état des pourcentages respectifs de produits biologiques et de produits locaux et durables servis par mois en tenant compte des ruptures fournisseurs et des changements de menus.

Les circuits courts, mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire, seront privilégiés.

Le titulaire proposera alors la liste des lots, produits, etc. issus de ces filières.

Il garantit leur traçabilité et devra, sur simple demande et sans délai, fournir à la collectivité les certificats de traçabilité.

Les produits laitiers issus de l'agriculture biologique seront fortement appréciés.

Aucun produit, dérivé ou additif comportant des OGM ne sera livré ou utilisé pour les préparations culinaires. Des certificats de laboratoire seront exigés à tout moment.

Le titulaire s'engagera tous les ans par écrit à ne pas délivrer ou utiliser des produits contenant des OGM.

Le titulaire s'engage à ne pas fournir des denrées alimentaires issues d'élevage ayant recours aux hormones ou à l'utilisation d'antibiotiques dans le but d'améliorer les rendements.

Les antibiotiques pourront être utilisés dans un but thérapeutique.

Le titulaire s'engage à fournir tous les documents utiles, sur simple demande de la collectivité, pour prouver le bon usage des antibiotiques.

Aucune bête ne sera autorisée à l'abattage dans les trois semaines suivant la prise d'un éventuel traitement par antibiotique.

Tous les produits contenant des gélifiants d'origine animale sont interdits.

La gélatine utilisée sera uniquement d'origine végétale.

Les graisses d'origine végétales seront autorisées, sous réserve qu'ils ne proviennent pas d'une culture utilisant des OGM.

Les sauces d'accompagnement seront préparées sans utilisation de dérivées de bœuf ou de graisses animales.

Les fonds de sauce devront respecter la réglementation en vigueur.

Le candidat devra communiquer pour information la composition de ces fonds de sauce.

Le CIAS se réserve le droit de s'assurer que les produits livrés sont conformes aux normes sanitaires en vigueur tant dans les procédés de fabrication que de livraison. Pour ce faire, le CIAS se réserve le droit de procéder soit à des visites inopinées des installations de fabrication ou lors des livraisons, soit à des prélèvements pour des contrôles bactériologiques par un laboratoire agréé ou accrédité.

Dans le cas où les résultats d'analyse ne seraient pas conformes aux règles en vigueur, le titulaire devra rembourser les frais correspondants aux analyses, sans compter l'application des pénalités prévues au Cahier des Clauses Administratives Générales.

Si aucune observation n'est formulée, les frais afférents seront à la charge du CIAS.

Dans le cas contraire, le titulaire devra prendre en charge les frais de laboratoire ainsi que les frais correspondant à une nouvelle visite qui sera organisée pour que les observations formulées peuvent être levées.

Dans la mesure où cette réglementation s'applique, le titulaire est tenu de respecter la norme HACCP.

14.3 Contrôle bactériologique

Le prestataire devra préciser dans son offre son processus d'alerte sanitaire

Le titulaire du marché s'engage à appliquer à ses frais les dispositions spécifiques relatives aux toxiinfections alimentaires collectives, à suivre les dispositions des règlements 852/2004 et 854/2004.

Le titulaire est tenu de faire procéder à un examen hebdomadaire bactériologique par un laboratoire agréé ou accrédité.

Les modalités de prélèvement mentionneront :

- La nature exacte
- Les dates et heures de prélèvement
- La température du produit et ou de son environnement
- La DLC - DLUO
- Le fournisseur du ou des produits
- Le code sanitaire

Les analyses concerneront :

- Les germes mésophiles à 30 °C
- Les coliformes totaux
- Les coliformes fécaux dont *Escherichia coli* sur certains produits
(Ex : pâtisseries, viande hachée...)
- Les staphylocoques aureus
- Les anaérobies sulfite-réducteurs
- Les anaérobies dont *Clostridium perfringens* (végétaux)
- Les salmonelles en recherche
- Les *Bacillus cereus* sur les denrées à base de produits déshydratés (entremets, purées) et graines germées.
- Et le cas échéant la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes*.

Le titulaire devra informer le CIAS du nom du laboratoire, et de son éventuel changement pendant la durée du contrat. Il devra également transmettre au CIAS une copie du résultat de ces examens.

Il est entendu que ces examens portent sur l'ensemble de la production des produits spécifiquement élaborés pour le CIAS et doivent porter au minimum sur deux des quatre composants des menus journaliers sachant que la période prise en compte pour déterminer ces deux produits est une semaine entière.

En outre, le titulaire est tenu de conserver au froid cinq jours après la date limite de consommation, un échantillon de chaque plat servi, dans une quantité suffisante pour permettre une analyse en cas d'intoxication alimentaire. Ces échantillons seront tenus à la disposition de la Direction départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations DDETSP et / ou d'un laboratoire désigné par le CIAS.

ARTICLE 15 : Visite du site de production

Le titulaire s'engage à organiser au moins une fois par an et à la demande du CIAS une visite du site de production pour les agents du service de repas à domicile du CIAS.