



CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

Dénomination et adresse de la collectivité passant le marché :

Centre Communal d'Action Sociale (CCAS)
Hôtel de Ville, Rond Point des Messageries Maritimes, 13600 la Ciotat.

Correspondant : Mme Joséphine PLAMBERCK

Courriel : p.manny@mairie-laciotat.fr
Adresse internet : www.laciotat.com
Téléphone : 04 42 08 88 39
Télécopie : 04 42 83 89 96

Type de procédure : Marché public européen selon procédure d'appel d'offres ouvert

Type de marché de fournitures et services : Services de santé et d'action sociale

Objet du marché et caractéristiques principales :

Fourniture et mise à disposition de plateaux repas individuels nécessaires au fonctionnement du Service de portage de repas à domicile géré par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de La Ciotat.

Durée du marché : 18 mois

Délai d'exécution : Dès la notification du marché

Date prévisionnelle de début des prestations : à partir du 1^{er} janvier 2012

Modalités essentielles de financement et de paiement et/ou références aux textes qui les règlementent :

Mandats administratifs sur factures établies – Délai global de paiement : 30 jours

Langue pouvant être utilisée dans l'offre de candidature : Français

Unité monétaire utilisée : Euro

Critères de choix :

- La valeur technique analysée sur un mémoire technique pour 60%
- Le prix pour 40%

Critère d'attribution : Offre économiquement la plus avantageuse

Pièces de la candidature et justifications à produire à l'appui des effets :

- Lettre de candidature (DC1) ;
- Déclaration sur l'honneur du candidat (DC2) ;
- Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus aux articles 44 à 46 du Code des marchés publics ;
- Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus aux articles 44 à 46 du Code des marchés publics ;
- Les renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise tels que prévus aux articles 44 à 46 du Code des marchés publics ;

Pièces de l'offre :

- L'acte d'engagement et ses annexes complétés, datés et signés
- Les cahiers des clauses administratives et techniques particulières à accepter sans aucune modification daté et signé
- Un mémoire technique

NB : *Sans ces documents, le marché ne pourra être notifié. En cas de non communication dans les délais le marché sera attribué à un autre candidat.*

Autres renseignements :

Modalités de demande d'obtention du dossier de consultation :

Téléphone : 04 42 08 88 39

Télécopie : 04 42 83 89 96

Courriel : p.manny@mairie-laciotat.fr

Envoi du cahier des charges : par courrier

Renseignements d'ordre technique et/ou administratif :

Correspondant : Mr MANNY - tél : 04 42 08 88 83

Date d'envoi du présent avis à la publication : 30 septembre 2011

Modalités de remise des offres : remis contre récépissé ou par lettre recommandée avec AR

Centre Communal d'Action Sociale (CCAS)

Hôtel de Ville, Rond Point des Messageries Maritimes, 13600 La Ciotat.

Date et heure limite de réception des offres : 25 novembre 2011 à 10h00

Délai minimum de validité des offres : 150 jours à compter de la date limite de réception des offres.



CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Pouvoir adjudicateur :
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Correspondant : Madame la Directrice du CCAS

Rond Point des Messageries Maritimes
13600 LA CIOTAT
Tél. : 04 42 08 88 39
Fax : 04 42 83 89 96

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET PRESTATIONS DE SERVICES

**LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS NECESSAIRES AU
FONCTIONNEMENT DU SERVICE PORTAGE DE REPAS GERE PAR LE
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE LA CIOTAT**

Date et heure limites de réception des offres

Le 25 novembre 2011 à 10h00

Règlement de consultation

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ	Page 3
ARTICLE 2 : PROCÉDURE DE PASSATION DU MARCHÉ	Page 3
ARTICLE 3 : ÉVALUATION DES BESOINS	Page 3
ARTICLE 4 : DURÉE DU MARCHÉ	Page 3
ARTICLE 5 : ÉCHANTILLONS	Page 4
ARTICLE 6 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ, DOSSIER DE CANDIDATURE ET PRÉSENTATION DES OFFRES	Page 4
ARTICLE 7 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES	Page 5
ARTICLE 8 : CRITÈRES DE JUGEMENT DES OFFRES	Page 5
ARTICLE 9 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES	Page 6

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché concerne la fourniture et la mise à disposition de plateaux repas individuels nécessaires au fonctionnement du Service de portage de repas à domicile géré par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de La Ciotat (C.C.A.S.).

Cette fourniture, destinée d'une part aux personnes âgées, et d'autre part aux SDF, est réalisée selon le procédé d'élaboration de la liaison froide.

Cette fourniture, couvrant les besoins alimentaires de la journée est à assurer pour tous les jours de la semaine, dimanche et jours fériés compris.

Le CCAS apporte une attention particulière aux prestations de service relatives à la fourniture de plats cuisinés à l'avance en liaison froide car il s'adresse principalement à des personnes âgées. Il est donc important que la prestation de service alimentaire soit d'excellente qualité et qu'un soin particulier soit apporté au conditionnement et à la présentation

ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHÉ

2.1 Procédure de passation :

Le marché est passé en vertu des dispositions du Code des Marchés Publics (marché à bons à commande).

2.2 Tranches et lots :

2.2.1. Il n'est pas prévu de décomposition en lot

2.2.2. La prestation correspond à la fourniture et mise à disposition de plateaux repas.

2.3 Variantes et options :

Les variantes et options sont interdites

2.4 Travaux intéressants la défense :

Sans objet

ARTICLE 3 : EVALUATION DES BESOINS

Les besoins sont de l'ordre de 25 000 à 40 000 plateaux repas par an, soit 37.500 à 60.000 plateaux repas pour la durée du marché.

Les soumissionnaires devront proposer une offre de prix unitaire des plateaux repas, présentés en plateau individuel, confectionnés, mis à disposition du C.C.A.S. dans ses locaux, sis Mairie de La Ciotat, Rond Point des Messageries Maritimes 13708 LA CIOTAT CEDEX.

ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHÉ

La durée du marché est de 18 mois à compter du 1^{er} janvier 2012 jusqu'au 30 juin 2013, sauf dénonciation de l'une ou l'autre des parties en respectant un délai de préavis de trois mois. La durée des prestations est fixée dans l'acte d'engagement et ne peut être changée en aucun cas.

ARTICLE 5 : ECHANTILLONS

Le soumissionnaire sera tenu, en même temps que le dossier de soumission contenant les offres, de fournir au C.C.A.S., un échantillon de l'emballage du plateau repas et des contenants de denrées, dans les conditions énoncées à la partie B - section 5 « Présentation des contenants » du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

L'absence de ceux-ci entraînera le rejet de la candidature.

ARTICLE 6 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE, DOSSIER DE CANDIDATURE ET PRESENTATION DES OFFRES

Les candidats devront fournir les justifications prévues à l'article 45 et 46 du Code des Marchés Publics, notamment les compétences, les moyens de l'entreprise et ses références sur des prestations équivalentes. Les candidats auront à produire un dossier complet, certifiant que l'entreprise est à jour de ses cotisations.

Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) sont réputés être acceptés sans modification.

Les offres sont présentées sous triple enveloppe : portant les mentions « ne pas ouvrir » « plateaux repas pour le CCAS »

1^{ère} enveloppe intérieure (candidature) :

- Les renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat, notamment :
- les références professionnelles du soumissionnaire et la liste des prestations similaires datant de moins de 2 ans,
- les certificats de qualification professionnelle, en cours de validité ou des références récentes en la matière.

L'absence de certificats de qualification professionnelle, n'entraînera pas l'irrecevabilité de l'offre dans la mesure où des références en la matière sont fournies.

- l'organisation générale de l'entreprise (siège social, organigramme).
 - la lettre de candidature (DC1)
 - la déclaration du candidat (DC2)
 - en cas de redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet
 - la déclaration sur l'honneur que l'entreprise n'emploie pas de personnel en situation irrégulière
 - la déclaration que le candidat ne fait l'objet d'aucune interdiction de concourir
 - l'attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3
 - l'attestation sur l'honneur dûment datée et signée par le candidat qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales telles que demandées dans la déclaration du candidat.

Attention, l'entreprise susceptible d'être retenue devra obligatoirement fournir dans un délai de 7 jours à compter de la demande formulée par le CCAS, les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, à savoir :

- ⇒ L'état annuel des certificats reçus (NOTI2) ou à défaut,
- la liasse fiscale 3666-1 à 3666-4
 - les certificats des administrations sociales (URSSAF, Sécurité Sociale)
 - les certificats de la caisse des congés payés

2^{ème} enveloppe intérieure (offre) :

- un acte d'engagement et ses annexes complétés, datés et signés par le représentant qualifié de l'entreprise (sous-traitance, détail quantitatif estimatif, bordereau des prix)
- le cahier des clauses techniques particulières acceptées sans modification
- Un mémoire technique

3^{ème} enveloppe (échantillons) :

- la fourniture d'échantillons (sous pli à part)

ARTICLE 7 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Les soumissionnaires resteront engagés par leurs offres pendant 150 jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 8 : CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Les critères et sous-critères de jugement des offres sont hiérarchisés conformément à l'article 53 du Code des Marchés Publics comme suit :

1^{ère} enveloppe : capacité du candidat au regard de ses références et/ou certificat

2^{ème} enveloppe : offre du candidat

1. Valeur technique de la prestation : 60%

- 1.1 Les moyens techniques et humains affectés à l'objet du marché
- 1.2 Le tableau hebdomadaire du planning de fabrication et de livraison établi par rapport au jour de consommation (Cf. 3 « fabrication » du CCTP)
- 1.3 Le tableau du plan alimentaire établi sur 3 mois (Cf. B « la prestation alimentaire du CCTP)
- 1.4 Les propositions de menus pour les 3 premiers mois de fonctionnement du marché,
- 1.5 L'apport éventuel de produits d'origine biologique
- 1.6 Les propositions du dispositif de remplacement destiné à pallier tout incident (retards, défauts de livraison, remplacement de tout ou partie de la fourniture livrée, refus de marchandises...) (Cf. 7 « Repas de dépannage » du CCTP – p 9)
- 1.7 Les moyens mis en œuvre pour optimiser le degré de satisfaction des usagers
- 1.8 La spécificité des repas du dimanche et de certains jours fériés
- 1.9 Les formules des menus et les régimes spéciaux
- 1.10 Le schéma de fonctionnement selon l'organisation des livraisons décrite dans le CCTP
- 1.11 La qualité de présentation des repas
- 1.12 Les modalités d'emballage et de recyclage respectant le développement durable, ainsi que les modalités de stockage.

2. Prix de la prestation : 40%

Le candidat est informé que l'administration souhaite conclure le marché dans l'unité monétaire : **EURO**.

ARTICLE 9 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires, les candidats s'adresseront au :

**C.C.A.S.
Rond Point des Messageries Maritimes
B.P. 161
13708 LA CIOTAT CEDEX**

Renseignement techniques et administratifs : 04.42.08.88.39

E-mail : direction.ccas@mairie-laciotat.fr



CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Pouvoir adjudicateur :
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Correspondant : Madame la Directrice du CCAS

Rond Point des Messageries Maritimes
13600 LA CIOTAT
Tél. : 04 42 08 88 39
Fax : 04 42 83 89 96

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET PRESTATIONS DE SERVICES

**LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS NECESSAIRES AU
FONCTIONNEMENT DU SERVICE PORTAGE DE REPAS GERE PAR LE
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE LA CIOTAT**

Acte d'engagement

ACTE D'ENGAGEMENT

A – Identification de la personne morale de droit public qui passe le marché

CCAS de La Ciotat
Rond Point des Messageries Maritimes
BP 161
13708 LA CIOTAT CEDEX
Tél : 04.42.08.88.39
Fax : 04.42.83.89.96
Internet : <http://www.laciotat.com> rubrique vie sociale – CCAS – Marchés publics

Objet du marché :

Marché pour la livraison de plateaux repas individuels nécessaires au fonctionnement du service portage de repas géré par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de La Ciotat

Ordonnateur et signataire du marché :

Monsieur Patrick BORÉ, Maire
Président du CCAS

Désignation de la personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements et cessions de créances :

Joséphine PLAMBERCK
Directrice du CCAS

Désignation du comptable assignataire :

Monsieur le Trésorier Payeur de La Ciotat
Avenue Kennedy
13600 LA CIOTAT
Tél : 04.42.83.11.50

B – Engagement du candidat

Nom, prénom et qualité du signataire :

Adresse professionnelle et téléphone :

- Agissant pour le compte de la société (*indiquer le nom et l'adresse*)
- Agissant pour le compte de la personne publique candidate (*indiquer le nom, l'adresse*)
- Agissant en tant que mandataire
- du groupement solidaire du groupement conjoint

Pour l'ensemble des entrepreneurs groupés qui ont signé la lettre de candidature du
.....
.....

- Après avoir pris connaissance du cahier des clauses administratives et techniques particulières,
- et après avoir fourni les pièces prévues aux articles 45 et 46 du Code des marchés publics,

je m'engage ou j'engage le groupement dont je suis mandataire (*razer la mention inutile*), sans réserve, conformément aux conditions, clauses et prescriptions imposées par le cahier des clauses administratives particulières, à exécuter les prestations qui me concernent, dans les conditions ci-après définies :

1. Prix

- sur l'ensemble des travaux, fournitures ou prestations de services :

	Prix en €HT	Prix en €TTC
Prix unitaire d'un plateau repas		
Montant global sur 18 mois :		
- pour 37 500 plateaux		
- pour 60 000 plateaux		

Montant TTC arrêté en lettres à :

.....
.....
.....

Cet acte d'engagement correspond à la solution de base de la consultation .

Conformément à l'article 2 du règlement de la consultation, les variantes ne sont pas autorisées.

Déclaration de sous-traitance au moment de l'offre :

- Le ou les actes spéciaux de sous-traitance n°..... annexé(s) à l'acte d'engagement indiquent la nature et le montant des prestations que l'on envisage de faire exécuter par des sous-traitants payés directement. Les noms et les conditions de paiement de ces sous-traitants ainsi que le montant des prestations sous-traitées indiqué dans chaque acte spécial de sous-traitance constitue le montant maximal de la créance que le sous-traitant concerné pourra présenter en nantissement ou céder.
- Chaque acte spécial de sous-traitance constitue une demande d'acceptation du sous-traitant et d'agrément de ses conditions de paiement, demande qui est réputée prendre effet à la date de notification du marché; cette notification est réputée emporter acceptation du sous-traitant et agrément des conditions de paiement.
- Le montant total des prestations que l'on envisage de sous-traiter conformément à ces actes spéciaux de sous-traitance est de :

Montant hors taxe : Euros

TVA (taux de %) : Euros

Montant TTC : Euros

Soit en lettres :

.....

.....

2. Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal

Numéro :

Banque :

Centre de chèques postaux de :

3. Mode de règlement

Virement administratif

4. Délai maximum de paiement – taux des intérêts moratoires

Le délai maximum de paiement est de 30 jours

En cas de dépassement de ce délai contractuel, le taux des intérêts moratoires applicable est le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé de courir, augmenté de deux points.

5. Bénéficiaire de l'avance forfaitaire

Il sera versé une avance forfaitaire représentant 5 % du montant annuel du marché et sera exigé une garantie à première demande en contre partie de son versement. L'avance commencera à être remboursée par précompte sur les acomptes quand le montant du marché atteindra 65 %, le remboursement sera achevé à 80 % de réalisation du marché. L'avance forfaitaire ne portera que sur les premiers mois de la prestation.

Le titulaire du marché peut renoncer par écrit au versement de l'avance forfaitaire.

Le candidat refuse le versement de l'avance forfaitaire

Le candidat accepte le versement de l'avance forfaitaire

6. Délai d'exécution

Le délai d'exécution du marché est fixé par le bon de commande.

7. Durée de validité de l'offre

L'engagement pris me lie pour la durée de validité des offres indiquée au règlement de la consultation ou dans l'avis public à la concurrence.

8. Origine des fournitures (marchés de fournitures seulement)

Pays de l'Union Européenne, France comprise ;

Pays membre de l'Organisation mondiale du commerce signataire de l'accord sur les marchés publics (Union européenne exclue) ;

Autre

A _____, le
Le candidat
(représentant habilité pour signer le marché)

C – Réponse de l'administration

La présente offre est acceptée :

- En ce qui concerne le lot unique ou la totalité des lots ;

Pour un montant total de : HT

Le présent acte d'engagement comporte les annexe(s) énumérée(s) ci-après :

- Présentation d'un sous-traitant ou acte spécial
- Détail Quantitatif Estimatif (DQE)
- Bordereau de prix unitaire

Etat et ses établissements :

Visa ou avis du contrôleur financier
ou du contrôleur d'Etat

A _____, le

Signature

(représentant de la collectivité habilité pour signer le marché)

Collectivités locales et leurs établissements publics : date de transmission en Préfecture :

D – Cadre pour formule de nantissement ou de cession de créances

Formule d'origine

Copie certifiée conforme à l'original délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance consenti conformément à la loi N° 81-1 du 2 janvier 1981 modifiée facilitant le crédit aux entreprises en ce qui concerne :

la totalité du marché

la totalité du bon de commande n° afférent au marché
(indiquer le montant en chiffres et en lettres)

.....
.....
.....
.....

la partie des prestations évaluées (indiquer le montant en chiffres et en lettres) à

.....
.....
.....
.....

que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct

la partie des prestations évaluées (indiquer le montant en chiffres et en lettre) à

.....
.....
.....
.....

la partie des prestation évaluées (indiquer le montant en chiffres et en lettres) à

.....
.....
.....et devant être exécutées par
.....
.....
.....

en qualité de :

co-traitant

sous-traitant

A _____ le
Signature

Annotations ultérieures éventuelles

La part de prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct est ramenée (indiquer l'unité monétaire d'exécution du marché et le montant en lettres) à :

.....
.....
.....

A le
Signature

La part de prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct est ramenée (indiquer le montant en chiffres et en lettres) à :

.....
.....
.....

A le
Signature

La part de prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct est ramenée (indiquer le montant en chiffres et en lettres) à :

.....
.....
.....

A le
Signature

E – Notification du marché au titulaire

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire. Elle consiste en la remise d'une photocopie du marché au titulaire. Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, coller l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire.

En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous.

Reçu à titre de notification une copie du présent marché.

A _____ le _____
Signature du titulaire

En cas d'envoi en Lettre Recommandée avec AR : coller ci-après l'avis de réception postal daté et signé par le titulaire.

ANNEXE N° 1
PRESENTATION D'UN SOUS-TRAITANT OU ACTE SPECIAL

A – Identification de l'acheteur **DC13**

Acheteur :	CCAS de La Ciotat Rond Point des Messageries Maritimes 13600 LA CIOTAT
------------	---

Personne habilitée à donner les renseignements relatifs aux nantissements ou aux cessions de créances : **M. le Maire ou son adjoint délégué**
Comptable assignataire des paiements : **M. le Trésorier Principal**

B – Objet du marché **DC13**

Objet du marché :	CCAS DE LA CIOTAT – FOURNITURE ET MISE A DISPOSITION DE PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE DU CCAS DE LA CIOTAT
-------------------	--

Numéro de marché (*le cas échéant*) :

Lot n° :

Nom ou dénomination et adresse du candidat ou du titulaire :

.....

C - Prestations sous-traitées **DC13**

Nature des prestations :

.....

.....

Montant prévisionnel des sommes à payer directement au sous-traitant :

Montant HT :

Montant TTC :

Modalités de variation des prix : **Révision Périodique Annuelle**

Date ou mois d'établissement des prix : **Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois qui précède celui de la date limite de réception des offres.**

D - Sous-traitant **DC13**

Nom, prénom, raison ou dénomination sociale :

.....

.....

Forme juridique :

.....

Numéro et ville d'enregistrement au registre du commerce ou au répertoire des métiers :

.....

Le présent acte spécial :

- a pour objet d'accepter le sous-traitant et d'agréer ses conditions de paiement
- est un acte spécial modificatif ; il annule et remplace celui du : ./...../200

Le sous-traitant remplit les conditions pour avoir droit au paiement direct :

- Oui
- Non

E - Conditions de paiement prévu par le projet ou le contrat de sous-traitance et modalités de règlement	DC13
---	-------------

Compte à créditer (intitulé, numéro, ...) – Joindre un relevé d'identification bancaire ou postal :

Avance :

- le sous-traitant demande à bénéficier de l'avance
- le sous-traitant ne demande pas à bénéficier de l'avance

Modalités de règlement :

.....
.....
.....
.....
.....

F - Capacités professionnelles et financières du candidat et déclaration de non interdiction d'accès aux marchés publics	DC13
---	-------------

Le sous-traitant mentionne les capacités professionnelles et financières suivantes :

.....
.....
.....
.....
.....

Le sous-traitant produit, dans tous les cas de figure, une déclaration indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accès aux marchés publics.

G - Exemple unique du titulaire	DC13
--	-------------

- Le titulaire établit qu'une cession ou un nantissement de créance résultant du marché ne fait pas obstacle au paiement direct du sous-traitant dans les conditions prévues à l'article 116 en produisant soit l'exemplaire unique du marché qui lui a été délivré, soit une attestation ou une mainlevée du bénéficiaire de la cession ou du nantissement de créance.
- Le titulaire confie à des sous-traitants bénéficiant du paiement direct l'exécution de prestations pour un montant supérieur à celui qui a été indiqué dans le marché. Il a obtenu la modification de l'exemplaire unique prévu à l'article 106 du Code des marchés publics.
- Le titulaire déclare que l'exemplaire unique a été remis en vue d'une cession ou d'un nantissement de créances et ne peut être restitué. Il justifie que la cession ou le nantissement de créances concernant le marché est d'un montant tel qu'il ne fait pas obstacle au paiement direct de la partie sous-traitée ou que le montant a été réduit afin que le paiement soit possible. Il donne une attestation du bénéficiaire de la cession ou du nantissement de créances résultant du marché.

H - Acceptation et agrément des conditions de paiement du sous-traitant	DC13
--	-------------

Le représentant de l'acheteur, compétent pour signer le marché, accepte le sous-traitant et agrée ses conditions de paiement.

A le A le

Le candidat ou le titulaire	Le représentant de l'acheteur

I- Notification de l'acte spécial au titulaire	DC13
---	-------------

La notification consiste en la remise d'une photocopie de l'acte spécial au titulaire. Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, coller dans ce cadre l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire. En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous.

Reçu à titre de notification une copie certifiée conforme du présent acte spécial.

A le

ANNEXE N° 2
DETAIL QUANTITATIF ESTIMATIF (DQE)

QUANTITE

PRIX UNITAIRE DU PLATEAU REPAS PROPOSE :

.....€HT

DETAIL DE L'OFFRE EN HT

Coût alimentaire :.....€HT

Emballage à usage unique (recyclable) :

Carton d'emballage :€HT

Barquette :€HT

Autres :.....€HT

Frais de Fonctionnement :

Frais généraux d'exploitation :€HT

Personnel :€HT

Frais de Gestion :

Dispositif de Dépannage :€HT

Rémunération :

.....€HT

37 500 REPAS	60 000 REPAS

CE DOCUMENT N'A PAS VALEUR CONTRACTUELLE

ANNEXE N° 3
BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE

PRIX UNITAIRE DU PLATEAU REPAS PROPOSE : €HT

DETAIL DE L'OFFRE EN EUROS HORS TAXES

Coût alimentaire : €HT

Emballage à usage unique (recyclable) :

Carton d'emballage : €HT

Barquette : €HT

Autres : €HT

Frais de Fonctionnement :

Frais généraux d'exploitation : €HT

Personnel : €HT

Frais de Gestion :

Dispositif de Dépannage : €HT

Rémunération : €HT

DATE ET SIGNATURE DU SOUMISSIONNAIRE :



CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Pouvoir adjudicateur :
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Correspondant : Madame la Directrice du CCAS

Rond Point des Messageries Maritimes
13600 LA CIOTAT
Tél. : 04 42 08 88 39
Fax : 04 42 83 89 96

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET PRESTATIONS DE SERVICES

**LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS NECESSAIRES AU
FONCTIONNEMENT DU SERVICE PORTAGE DE REPAS GERE PAR LE
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE LA CIOTAT**

Cahier des clauses administratives particulières

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE	Page 3
ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHE	Page 3
ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DES FOURNITURES ET MODALITES D'EXECUTION	Page 3
ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHE	Page 4
ARTICLE 5 : DISPOSITIONS EN CAS DE MANQUEMENT AUX CLAUSES DU MARCHE	Page 5
ARTICLE 6 : MODIFICATIONS APPORTEES DANS LA FORME JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE	Page 6
ARTICLE 7 : LES PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	Page 6
ARTICLE 8 : RESILIATION	Page 7
ARTICLE 9 : ASSURANCE DU PRESTATAIRE	Page 7
ARTICLE 10 : ATTESTATIONS	Page 8
ARTICLE 11 : PRIX	Page 8
ARTICLE 12 : PAIEMENT ET ETABLISSEMENT DE LA FACTURE	Page 8
ARTICLE 13 : CAUTIONNEMENT	Page 8
ARTICLE 14 : DEROGATION AU C.C.A.G	Page 9
ARTICLE 15 : LITIGES	Page 9

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché concerne la fourniture et la mise à disposition de plateaux repas individuels nécessaires au fonctionnement du Service de Portage de Repas à Domicile géré par le Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de La Ciotat (CCAS).

Ces plateaux repas sont destinés aux personnes âgées et aux personnes SDF. Ils sont réalisés selon le procédé d'élaboration de la liaison froide.

Ces plateaux repas sont supposés couvrir les besoins alimentaires d'un repas quotidien, et doivent être livrés tous les jours de la semaine, dimanche et jours fériés compris.

ARTICLE 2 : PROCEDURE DE PASSATION DU MARCHE

2.1. Mode de passation :

Marché sur procédure d'appel d'offre ouvert prévue aux articles 33 à 36 et 57 à 59 du code des marchés publics.

2.2. Procédure de passation :

A l'issue de la consultation, le marché s'exécutera en vertu des dispositions prévues à l'article 77 du Code des Marchés Publics qui régissent les marchés à bons de commande.

2.3. Tranches et lots :

Il n'est pas prévu de décomposition en lot.

La prestation correspond à la fourniture et la mise à disposition de plateaux repas.

2.4. Variantes et options :

Les variantes et options sont interdites.

2.5. Avance forfaitaire

Il sera versé une avance forfaitaire représentant 5% du montant annuel du marché, et une garantie à première demande en contre partie de son versement sera exigée. L'avance commencera à être remboursée par précompte sur les acomptes quand le montant du marché atteindra 65%, le remboursement sera achevé à 80% de réalisation du marché. L'avance forfaitaire ne portera que sur les 6 premiers mois de la prestation.

Le titulaire du marché peut renoncer par écrit au versement de l'avance forfaitaire.

ARTICLE 3 : DESCRIPTIF DES FOURNITURES ET MODALITES D'EXECUTION

La description de chaque prestation, les conditions de livraison et de stockage destinées à satisfaire les besoins du CCAS sont précisées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

En tout état de cause :

- Les prestations fournies devront respecter strictement les dispositions et prescriptions prévues aux CCTP, ainsi que la réglementation en vigueur notamment en matière d'hygiène, de transport et de stockage de repas et de denrées alimentaires.
- le prestataire s'engage à veiller, tout au long de la durée du marché, à maintenir et optimiser le degré de satisfaction des usagers. Il s'engage, en conséquence, à se livrer à des enquêtes auprès des usagers, à sensibiliser les personnels du CCAS aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées, en particulier aux modalités liées à la consommation des repas préparés suivant le procédé de la liaison froide.
- pour un jour donné, proportionnellement au nombre de plateaux repas commandés, la qualité et la nature des produits utilisés pour la confection des menus seront constantes ; la qualité et la quantité des produits livrés, par type de repas, seront identiques pour chaque plateau repas.

En ce qui concerne les bons de commande, il sera fourni au prestataire avant le démarrage initial, un listing récapitulatif des repas à fournir selon les jours et avec les spécificités des bénéficiaires (formule, régime, allergies, goûts...). Le cas échéant, sera adressé par le CCAS au prestataire la liste des modifications à apporter aux livraisons quotidiennes selon les mouvements de bénéficiaires liés aux absences ou retours à domicile (voir CCTP Section B - Article 3).

Le titulaire désignera au sein de sa société une personne qui aura le statut de correspondant privilégié du CCAS, à ce titre, c'est elle qui sera plus spécialement chargée du suivi de l'exécution du marché.

Le CCAS prend à sa charge la distribution des plateaux repas aux personnes bénéficiaires.

Les plateaux repas seront livrés par le titulaire du marché à l'adresse suivante :

CENTRE TECHNIQUE MUNICIPAL
ZI Athélia II - 238 avenue du Serpolet
13600 LA CIOTAT

Toute modification d'adresse de livraison pour cause de déménagement sera notifiée au titulaire par ordre de service, deux mois avant son effectivité.

Les jours et horaires de livraison sont précisés dans le CCTP. Ils pourront être déterminés précisément lors de la mise au point du marché.

ARTICLE 4 : DUREE DU MARCHE

La durée du marché est de 18 mois à compter du 1^{er} janvier 2012 jusqu'au 30 juin 2013, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties en respectant un délai de préavis de 3 mois.

La durée des prestations est fixée dans l'acte d'engagement et ne peut être changée en aucun cas.

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS EN CAS DE MANQUEMENT AUX CLAUSES DU MARCHE

5.1. Exécution de la fourniture aux frais et risques du titulaire, achat pour compte

L'approvisionnement doit être assuré sans interruption tout au long de la durée du marché dans les conditions fixées par le Cahier des Clauses Techniques Particulières. A cet effet, le prestataire devra prendre toutes dispositions nécessaires en période de congés.

Dans le cas de négligences, de manquements aux clauses du marché ou en cas de cessation des prestations pour quelque cause que ce soit, sauf en cas de force majeure, le CCAS de La Ciotat aura le droit de s'assurer des fournitures par achat pour compte du prestataire pour la période qui resterait à exécuter.

Le titulaire du marché en cause n'est pas admis à prendre part, ni directement, ni indirectement, à l'exécution des prestations réalisées à ses frais et risques.

5.2. Marchandises refusées

Bien que réceptionnées par le CCAS de La Ciotat, les fournitures qui s'avèreraient non conformes aux conditions exigées par le présent document et à la réglementation sur la répression des fraudes, resteront pour le compte du fournisseur qui devra les enlever et les remplacer immédiatement.

En cas de refus de sa part, ou s'il se trouve dans l'impossibilité d'effectuer ce remplacement immédiat, ces marchandises resteront dès l'instant du refus, aux risques et périls du titulaire du marché, sans que le CCAS de La Ciotat soit tenu de répondre de leur diminution ou de leur détérioration.

Il suffira qu'une partie de la livraison soit défectueuse, pour que la totalité puisse être refusée.

5.3. Pénalité, Amendes

Par dérogation à l'article 11 du C.C.A.G. Fournitures courantes et services :

- **Une pénalité égale à 10 % H.T. de la commande journalière** en cause pourra être appliquée sans mise en demeure ou formalités pour tout retard dans les horaires de livraison ou rejet de marchandises,
- Le non respect du planning de fabrication entraînera le rejet de la livraison,
- Ces pénalités ou amendes sont indépendantes de la faculté réservée par le CCAS de résilier le marché ou même d'entamer des poursuites devant les tribunaux compétents.

ARTICLE 6 : MODIFICATIONS APPORTEES DANS LA FORME JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE

Toute modification apportée dans la forme juridique de l'entreprise titulaire du marché, devra être notifiée à la Direction du CCAS de La Ciotat, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Cette modification devra être accompagnée des documents justifiant la modification intervenue, notamment les extraits de procès verbaux de l'Assemblée Générale certifiés conformes ou de journaux d'annonces légales dans lesquels auront été publiées les modifications intervenues.

Ces documents devront être fournis en deux exemplaires. Les publications d'annonces devront comporter la signature du gérant de la publication.

Le CCAS de la Ciotat, dans l'éventualité prévue au présent article, se réserve la faculté, sans avoir à justifier de sa décision, de mettre fin au marché pour la partie restant à accomplir.

Aucune indemnité pour quelque cause que ce soit, ne pourra lui être réclamée de ce fait.

ARTICLE 7 : LES PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes par ordre de priorité décroissante :

Les pièces particulières :

- 1° Un acte d'engagement (A.E.) daté et signé par les représentants qualifiés de toutes les entreprises qui seront signataires du marché. Cet acte d'engagement sera accompagné :
 - éventuellement par les demandes d'acceptation de sous-traitants et d'acte d'agrément des conditions de paiement, pour les sous-traitants désignés au marché. Que des sous-traitants soient désignés ou non au marché, le candidat devra indiquer dans l'acte d'engagement le montant des prestations qu'il envisage de sous traiter.
 - du DQE non contractuel et du bordereau contractuel des prix figurant en annexe.
 - d'un mémoire technique
- 2° Le présent Cahier des Clauses Administratives (C.C.A.P.) à accepter sans modification.
- 3° Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) à accepter sans modification.
- 4° Les bons de commandes émis au titre du présent marché.

Les pièces générales :

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG-FCS) issu de l'arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services publié au JO du 19 mars 2009.
- Le Code des Marchés Publics tel qu'il résulte du décret n°2006-975 du 1er août 2006 portant code des marchés publics et du décret modificatif n° 2008-1334 du 17 décembre 2008.

Les candidats ne sont pas autorisés à modifier, même subsidiairement, les dispositions contenues dans les documents applicables tels que détaillés ci-dessus dans les pièces générales et particulières.

ARTICLE 8 : RESILIATION

Elle intervient en cas de mauvaise exécution du marché par le titulaire que le CCAS de La Ciotat pourra poursuivre selon les voies de droit, pour le préjudice qu'il aura subi. L'exécution sera considérée mauvaise, soit dès le quatrième retard pénalisant, soit si le titulaire s'est livré à des actes frauduleux portant sur la qualité ou la quantité des fournitures, ou sur la nature de la prestation.

Sont considérés comme cas de force majeure, les événements non prévisibles mettant le fournisseur dans l'impossibilité de remplir ses engagements : cataclysme, émeute, fait de guerre, arrêt prolongé et généralisé des livraisons ou transport des denrées.

Au cas où le marché serait modifié par l'une de ces clauses, les deux parties se concerteraient pour convenir des mesures à prendre. Il est formellement stipulé que le fait de grève du personnel du fournisseur ne peut être considéré comme cas de force majeure.

Tous les autres cas de résiliation, non précisés dans ce cahier, seront réglés conformément aux dispositions des articles 24 à 32 du C.C.A.G., relatives aux marchés publics de fournitures courantes et de services.

ARTICLE 9 : ASSURANCES DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à fournir toutes assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le prestataire s'engage à payer les primes correspondantes, et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande du CCAS de La Ciotat, par la présentation des quittances ou polices correspondantes.

Le prestataire du marché et ses assureurs renoncent à tout recours contre le CCAS de La Ciotat et ses assureurs. Le CCAS de La Ciotat déclare prendre en charge et assurer tout risque locatif, incendie, explosion, dégâts des eux, vols par effraction, afférents aux locaux, agencements, matériels immobiliers, qu'il affecte au titulaire du marché pour la gestion du service de restauration.

ARTICLE 10 : ATTESTATIONS

Le titulaire s'engage à fournir les attestations des agréments des services vétérinaires (dont agréments relatifs à la production individuelle ou collective ainsi qu'aux moyens de transport des prestations...).

ARTICLE 11 : PRIX

Les prix unitaires des prestations H.T. et T.T.C., livrées franco de port et d'emballage, sont fermes durant les 18 mois de la durée du marché.

Le prestataire s'engage à joindre aux facturations l'ensemble des éléments de calcul et des justificatifs nécessaires au contrôle financier par le CCAS de La Ciotat.

ARTICLE 12 : PAIEMENT ET ETABLISSEMENT DE LA FACTURE

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la Comptabilité Publique.

Le délai de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception par le CCAS. Passé ce délai, le titulaire recevra de plein droit des intérêts moratoires au taux en vigueur (taux d'intérêt légal majoré de 2 points).

Les factures afférentes au paiement des prestations seront établies en un original et deux copies, adressées mensuellement au CCAS, accompagnées des bulletins de livraison dûment émargés par les personnes habilitées par le CCAS.

La facture comportera, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le numéro du marché,
- les noms et adresse du créancier,
- les numéros SIREN et SIRET de l'entreprise,
- le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement,
- la nature du produit,
- la quantité,
- le prix unitaire H.T. et T.T.C.,
- le montant de la déduction sur le prix global des repas livrés au titre des repas témoins
- le prix total H.T. et T.T.C. (le montant T.T.C. sera arrêté en toutes lettres),
- le taux et le montant de la T.V.A.,
- la date de la facturation
- un document annexe et joint à la facture, devra faire apparaître, pour le mois concerné, les quantités livrées hors repas témoin ainsi que le nombre total de repas témoins.

ARTICLE 13 : CAUTIONNEMENT

Sans objet.



CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Pouvoir adjudicateur :
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

Correspondant : Madame la Directrice du CCAS

Rond Point des Messageries Maritimes
13600 LA CIOTAT
Tél. : 04 42 08 88 39
Fax : 04 42 83 89 96

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET PRESTATIONS DE SERVICES

**LIVRAISON DE PLATEAUX REPAS INDIVIDUELS NECESSAIRES AU
FONCTIONNEMENT DU SERVICE PORTAGE DE REPAS GERE PAR LE
CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE LA CIOTAT**

Cahier des clauses techniques particulières

SOMMAIRE

A – OBJET DE LA PRESTATION

- 1. Situation actuelle P 3
- 2. La demande..... P 3

B – LA PRESTATION ALIMENTAIRE

- 1. Structure des repas..... P 4
- 2. Régimes spéciaux..... P 5
- 3. Fabrication..... P 5
- 4. Contrôle bactériologique..... P 6
- 5. Présentation des contenants..... P 7
- 6. Livraison..... P 9
- 7. Repas de dépannage..... P 9
- 8. Exécution par défaut..... P 10

C – OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE..... P 10

ANNEXES..... P 11

A. OBJET DE LA PRESTATION

1. Situation actuelle

Les repas livrés par le CCAS de La Ciotat sur 365 jours sont fabriqués par une société de restauration collective, et distribués par du personnel CCAS en direction des personnes âgées et du public ciblé de la veille sociale hiver pour la période du 1er novembre au 31 mars.

La consultation ci-jointe a pour objet d'assurer cette prestation dans les conditions ci-après :

- les plages horaires de distribution à domicile vont de 7h30 à 12h15, 6 jours sur 7, ainsi que les jours fériés, sauf les 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 25 décembre
- les livraisons sont assurées par le CCAS avec son propre véhicule et son personnel.

2. La demande

2.1. En faveur des personnes âgées :

Les menus sont préparés de manière standard, mais tiennent compte de régimes spéciaux et de certains souhaits de la part des bénéficiaires.

Les menus doivent pouvoir répondre aux besoins des bénéficiaires, mais surtout être en adéquation avec les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS). Les déclinaisons possibles doivent aussi respecter les Plans Alimentaires Saisonniers (PAS).

Tous les menus sont élaborés en collaboration étroite avec l'équipe de production du prestataire, le Service Diététique du prestataire et le CCAS de La Ciotat. Ils couvrent les besoins alimentaires selon un **volume annuel pouvant aller de 25 000 plateaux repas au minimum à 40 000 au maximum.**

Le dosage alimentaire journalier devra respecter au minimum 1900 calories, avec 140 gr de protéines et 160 gr d'accompagnement.

2.2 En faveur du public de la veille sociale hiver :

2.2.1. Les plateaux repas

La demande est de fournir à ce public majoritairement SDF de tout âge et en situation de mal nutrition un repas enrichi en calories et notamment en protéines (150 gr). Le dosage alimentaire journalier devra respecter au minimum 2400 calories. Les menus couvriront les besoins alimentaires selon un **volume saisonnier pouvant aller de 200 plateaux repas au minimum à 600 au maximum durant la période hivernale du 1er novembre au 31 mars.** La livraison de ces repas se fera à une fréquence hebdomadaire.

2.2.2. Les encas

Des collations, composées de quatre biscottes, une portion de fromage, une portion de pâte à tartiner, une compote, un jus de fruit, une portion de pâtes de fruit ou un jus de fruit supplémentaire devront couvrir les besoins selon un **volume saisonnier de 300 collations au minimum à 400 au maximum durant la période du 1er novembre au 31 mars**. Celles-ci seront livrées ponctuellement en fonction des calendriers des maraudes.

B. LA PRESTATION ALIMENTAIRE

1. Structure des repas

1.1 En faveur des personnes âgées, il sera proposé un menu complet comprenant :

- une entrée (100 g) avec son assaisonnement (double vinaigrette)
- un plat garni (plat protidique principal 140 g * + plat d'accompagnement 160 g)
- un fromage soit en portion individuelle, soit à la coupe
- un dessert (crème, pâtisserie, compote ou dessert lacté) accompagné d'un biscuit
- un potage de légumes enrichi en protéines cuisiné de manière traditionnelle ou en brique
- une plaquette de beurre (10 g)
- du fromage râpé présenté à part
- un laitage

(*) : 180 g pour le poulet et le lapin, 120 g pour les filets, brochettes, beignets de poisson ou poissons panés, 140 g pour les darnes de poisson, et 170 g pour les poissons entiers

1.2. En faveur du public de la veille sociale hiver, il sera proposé un menu complet comprenant :

- une entrée (100 g) avec son assaisonnement (double vinaigrette)
- un plat garni (plat protidique principal 150 gr + plat d'accompagnement 160 gr)
- un fromage en portion individuelle ou à la coupe
- un dessert lacté ou une compote plus un biscuit
- un jus de fruit

1.2. En faveur du public de la veille sociale hiver, il sera proposé une collation comprenant :

- Quatre biscottes
- un fromage en portion individuelle ou à la coupe
- une portion de pâte à tartiner
- une compote
- un jus de fruit
- une portion de pâte de fruit ou un jus de fruit supplémentaire

2. Régimes spéciaux

Les menus en faveur des personnes âgées devront prévoir des combinaisons possibles avec les régimes spéciaux ci-dessous :

- sans fibre
- diabétique
- sans sel
- sans sucre

Chacun de ces régimes spéciaux devra pouvoir être présenté en menu haché ou mixé.

Le prestataire s'engage à tenir compte :

- 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.

Tout doit être mis en œuvre pour **éviter la monotonie alimentaire** qui laisserait le consommateur. **Les menus à jour fixes et répétitifs sont proscrits.**

Le soumissionnaire s'engage à se référer et à respecter le plan alimentaire de l'OEAP (Recommandation n°J05-07 - Annexe 1 du présent CCTP), ainsi que les fréquences mentionnées par cet organisme (Annexes 2 et 3 du présent CCTP).

Le prestataire fournira à l'appui de son offre un exemple de menus journaliers couvrant les 3 premiers mois de fonctionnement et applicables dès la prise d'effet du marché.

3. Fabrication

Les repas seront produits en liaison froide, selon le plan de menu élaboré par les diététiciennes, et les commandes transmises par le CCAS, au plus tard 72 heures avant. Le nombre journalier de plateaux repas livrés devra prendre en compte une marge de plus ou moins 5 plateaux repas afin de pouvoir pallier tout désistement ou rajout selon l'absence ou le retour de bénéficiaires à leur domicile. Les informations relatives à cette planification quotidienne seront transmises au prestataire par le CCAS.

Conformément à l'arrêté du 29 Septembre 1997 (titre II, chapitre II art. 40), la détermination de la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est placée sous l'entière responsabilité du prestataire. En l'absence d'études de vieillissement dûment documentées réalisées par un laboratoire reconnu, ce délai ne peut excéder 3 jours après celui de fabrication (J+3).

Le prestataire est tenu de joindre à ses offres le planning de fabrication. Dans le cas où le délai est supérieur à J+3, le prestataire est tenu de joindre les pièces relatives aux études de vieillissement par famille de produit. En tout état de cause, ce délai ne devra pas excéder 5 jours (J+5).

Au niveau des produits :

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 :

- au guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés, réfrigérés, élaborés par le Syndicat National des Fabricants de Plats préparés (SYNAFAP)
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux décisions du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Il devra être apporté par le prestataire une garantie de fraîcheur quant aux aliments entrant dans la composition des plateaux repas. Il pourra être envisagé par le prestataire l'incorporation de produits d'origine biologique. Seuls, les produits laitiers issus de marques de fabricants reconnus seront acceptés.

Au niveau des besoins alimentaires de la personne âgée :

Le prestataire doit veiller à une bonne qualité crue du produit, à un degré de mûrissement correct pour les légumes, ainsi qu'à une cuisson suffisante pour une restitution satisfaisante, et proposer des plats ayant du goût répondant aux besoins d'une population de type gérontologique (PNNS).

4. Contrôle bactériologique

Le titulaire du marché s'engage à respecter les dispositions réglementaires telles celles définies par arrêté ministériel du 29 septembre 1997 relatif à la restauration collective à caractère social.

Le CCAS, s'il le juge utile, peut faire appel aux services compétents (Service de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Services Vétérinaires). Les frais afférents à cette mesure sont à la charge du Titulaire du Marché.

Le prestataire devra faire contrôler la qualité bactériologique des aliments produits par un **laboratoire spécialisé indépendant dûment agréé.**

Le prestataire décrira dans son offre la nature (denrées, surface, audit hygiène) et la périodicité des contrôles sur son site.

Les résultats de chaque contrôle doivent être transmis dans un délai de 8 jours à compter de la date de contrôle au C.C.A.S.

En cas de doute sur la qualité d'un plat, le C.C.A.S. peut imposer au prestataire à la charge de celui-ci un contrôle bactériologique par un laboratoire agréé.

Plateau- repas témoin :

En vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre, par la suite, un traitement efficace, **le prestataire conserve systématiquement chaque jour un échantillon de l'ensemble des différents plats préparés sur place et servis.** Le prestataire est tenu de conserver sur son site un plateau-repas témoin pendant au minimum 7 jours.

Le prélèvement (environ 100 grammes de chaque plat : hors d'oeuvre, plat, garniture, fromage, dessert) est effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisante et placé dans un emballage clos à usage unique, identifiant le jour, l'heure, le lieu et la température du prélèvement. Il est conservé en chambre froide (+ 3°C maximum pendant 5 jours).

5. Présentation des contenants

5.1. Contenant du repas

Pour chaque repas, il devra être précisé le mode individuel et personnel de présentation dans un document détaillé joint ainsi que par un modèle déposé avec l'offre de prix.

Le conditionnement devra respecter la législation en vigueur, en particulier l'emballage et le respect de la chaîne du froid lors de la livraison depuis l'unité de production jusqu'à la distribution chez le consommateur.

Le contenant du repas doit porter l'identification de l'administration à savoir :

- les nom et prénom du bénéficiaire
- le logo du CCAS de La Ciotat,
- les mentions service restauration à domicile
- le jour de consommation
- le type de menu

5.2. Le type de conditionnement

Le conditionnement retenu devra présenter les caractéristiques suivantes :

- praticité d'utilisation en termes de préhension, de stockage et de transport.
- Une attention particulière sera portée aux emballages recyclables et à leur facilité d'évacuation.

Les consignes et recommandations d'usage propres à la livraison froide, dont la liste n'est pas exhaustive, doivent être imprimées sur le couvercle du contenant de manière apparente et précise pour l'usager, à savoir :

« Dès qu'ils vous sont remis, ces plats doivent être placés dans votre réfrigérateur dont la température doit être réglée entre 0° et 3° C. Mis en chauffe dès leur sortie du réfrigérateur, les plats doivent être consommés sans attendre. »

Pour votre équilibre diététique, consommez votre repas le jour indiqué sur ce coffret. La date limite de consommation du plat est inscrite sur chaque barquette ou autre contenant.».

5.3. Contenant des denrées

Le plat protidique et le plat d'accompagnement, préparés et distribués par le procédé de la livraison froide, sont conditionnés chacun de manière individuelle et étanche.

Tout matériau, conforme à la législation en vigueur et à venir, apte à permettre la remise en température sans manipulation, peut être envisagé et sera précisé dans les offres.

Les entrées et desserts sont également conditionnés chacun de manière individuelle et étanche. Le pain, les biscottes et le fromage (y compris à la coupe) sont livrés emballés.

Conformément à la législation en vigueur, chaque couvercle doit porter les mentions suivantes:

- **L'estampille de la marque de salubrité, délivrée au fournisseur par la Direction des Services Vétérinaires**
- La date de fabrication inscrite en clair
- La date limite de consommation inscrite en clair
- La mention « conserver à une température comprise entre 0° et 3° C »
- **Le libellé du contenu, inscrit en clair et en gros caractère.**

Le prestataire s'engage à fournir au dépôt de l'offre un fac-similé du contenant du repas comportant les différentes mentions énumérées ci-dessus et accompagné d'un échantillon des barquettes utilisées et dûment identifiées.

La présentation définie pourra être validée ou modifiée par le CCAS.

5.4. Objectifs de développement durable

Le candidat expose la réflexion engagée et/ou aboutie en matière de développement durable en proposant des actions concrètes et évaluables, concernant notamment la politique d'approvisionnement, le respect de la saisonnalité, la qualité du conditionnement, la gestion des déchets, la consommation de fluides, la présentation des pratiques de production, le transport des produits, les emballages recyclés ou recyclables.

Le titulaire, conformément au décret 2002-1465 du 17 décembre 2002, s'engage à porter à la connaissance du consommateur l'origine de la viande bovine servie.

6. Livraison

Le prestataire s'engage à tenir compte des règles de fonctionnement propres au service portage de repas du CCAS, à savoir :

Secteur 1

LUNDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU MARDI ET MERCREDI
MERCREDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU JEUDI ET VENDREDI
VENDREDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU SAMEDI, DIMANCHE ET LUNDI

Secteur 2

MARDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU MERCREDI ET JEUDI
JEUDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE
SAMEDI MATIN	→	LIVRAISON DES REPAS DU LUNDI ET MARDI

Le prestataire devra livrer les plateaux repas le matin entre 7h00 et 7h15 du lundi au samedi, en prenant en compte une possible extension du nombre de bénéficiaires et la création d'un troisième secteur.

Chaque plateau repas doit comporter la mention du jour à consommer, le type de menu et le logo du CCAS de La Ciotat. Ces mentions permettant un comptage sans manipulation doivent être apposées en gros caractères pour faciliter la lecture des personnes âgées.

Le prestataire s'engage à livrer les plateaux repas selon le planning ci-dessus (sauf les 01/01, 01/05 et 25/12), par tout moyen à sa convenance respectant la chaîne du froid, à un lieu précis sur La Ciotat qui sera indiqué au titulaire par le CCAS.

Dans le cas de jours fériés ou chômés consécutifs, la mise à disposition des plateaux individuels doit être envisagée de manière différente (proposition à transmettre avec l'offre de prix). En tout état de cause, il doit pouvoir être pris livraison des repas les jours fériés, sauf les 01/01, 01/05 et 25/12.

Il est demandé au prestataire la mise à disposition pendant la durée du marché de 3 réfrigérateurs professionnels d'une contenance individuelle d'environ 650 litres afin d'assurer le stockage des denrées, produits alimentaires et boissons contenus dans les plateaux repas.

7. Repas de dépannage

Dans le cas où une quantité de fourniture ne serait pas conforme à la réglementation en vigueur ou à une commande, le titulaire du marché s'engage à tenir à disposition immédiate du CCAS un nombre équivalent de plateaux repas de remplacement.

Le prestataire précise dans son offre l'implantation de son lieu de production, ainsi que les modalités de mise en place de son dispositif de remplacement pour pallier tout incident de quelque nature que ce soit.

8. Exécution par défaut

En cas de refus de livraison, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés, d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, le Président du Centre Communal d'Action Sociale ou son représentant, se fournira là ou il le jugera utile aux frais du prestataire.

C. OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE

- 1.** Le prestataire doit proposer un menu plus élaboré afin de **marquer le dimanche et les jours fériés tels que Noël, jour de l'an et Pâques** (plat principal élaboré + 1 pâtisserie).
- 2. Une formation continue des personnels de distribution du CCAS** (application de l'arrêté du 29/09/1997) aux règles de l'H.A.C.C.P. sera proposée par le prestataire à titre gratuit.
- 3.** Le prestataire doit veiller à appliquer les règles générales spécifiques techniques relatives à l'alimentation des personnes âgées.
- 4.** D'une manière générale, le prestataire 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.
- 5. Des contrôles aussi biens qualitatifs que quantitatifs** seront effectués soit au moment de la livraison, soit au moment de la remise en température par le CCAS, à partir d'un **plateau supplémentaire « Témoin » remis chaque jour gracieusement par le prestataire au CCAS.**
- 6.** Le prestataire retenu s'engage à **fournir toutes les assurances nécessaires** pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait de personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité ou de celles de ses préposés.

Il s'engage à fournir les attestations des agréments des services vétérinaires (dont agréments relatifs à la production individuelle ou collective ainsi qu'aux moyens de transport des prestations...).

- 7.** Le prestataire s'engage à **participer à une ou plusieurs commissions des menus organisées par le CCAS.** A cette occasion, il fournira au CCAS le nombre supplémentaires de repas journaliers standards que celui-ci souhaite. Ces repas seront facturés au CCAS avec un état spécifique.

Des commissions de menus doivent être organisées régulièrement, en s'appuyant sur des supports de mesure qualitative (plateaux témoins, fiches d'évaluation emplies par les bénéficiaires, compte-rendu diététiques...).

- 8.** Le prestataire s'engage à **livrer et mettre à la disposition du CCAS des réfrigérateurs permettant le stockage d'environ 250 à 300 plateaux repas pendant la durée du marché.**

ANNEXE 1

Extraits du document de l'Observatoire Economique de l'Achat Public (OEAP), «Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007», approuvé par la décision n°2007-17 du 4 mai 2007, du comité exécutif de l'OEAP. Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie.

Objectifs nutritionnels

Les présentes recommandations font référence aux **Besoins Nutritionnels Moyens (BNM)**. Il s'agit de valeurs chiffrées préconisées par l'AFSSA et reconnues au niveau national.

Les objectifs nutritionnels généraux visés par les présentes recommandations sont les suivants :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

Pour l'ensemble des populations, il est recommandé de **veiller aux excès d'apport de sodium**, qu'il soit ajouté lors de la mise en oeuvre du produit ou du plat.

De façon générale, compte tenu de la baisse générale du niveau moyen d'activité physique et de l'augmentation des problèmes de surcharge pondérale et d'obésité, un apport énergétique en excès par rapport aux besoins n'est pas favorable.

Il importe de veiller davantage à la qualité nutritionnelle des calories apportées qu'à leur quantité.

Composition du déjeuner

Les menus doivent être conçus autour de **5 composantes** :

1. Entrées

Il convient de veiller à la sapidité des assaisonnements. Lorsqu'un potage est servi, il vient en complément d'une entrée. Si cette entrée est constituée de légumes cuits, le potage servi en substitut doit contenir un minimum de 40% de légumes cuits, hors pomme de terre, soit 80 à 100g de légumes cuits pour une portion de potage de 200 à 250 ml.

2. Plats protidiques

Il est recommandé de proposer au déjeuner une ration complète de viande ou de poisson, conformément aux grammages préconisés.

Les plats protidiques uniques tels que hachis Parmentier, brandade Parmentier, crêpe au jambon, coquille de poisson ou flan de légumes, doivent être constituées d'une base protidique de bonne qualité, par opposition aux feuilletés, quiches, beignets, panés ou quenelles, souvent très gras et pauvres en protéines, dont on ne maîtrise pas la qualité des ingrédients.

Les viandes en sauce, braisées, sautées ou cuites à l'étouffée, riches en ingrédients aromatiques, sont à privilégier, car elles sont plus sapides, moins sèches, et donc plus appétissantes.

Les personnes âgées présentant le plus souvent des problèmes de mastication, il est important d'adapter les cuissons aux plats considérés.

La cuisine doit être normalement assaisonnée et salée.

3. Garnitures de féculents ou de légumes

La diversité est recommandée.

La présentation des plats est importante. Ainsi, la garniture doit être proposée à côté de la viande, et non mélangé à celle-ci. L'ensemble du plat peut être nappé de la sauce du repas du jour.

4. Fromages et produits laitiers

Il est recommandé de veiller à la variété des fromages tout au long de la semaine.

Fréquences de service des aliments aux personnes âgées

Pour maintenir le plaisir de manger, il convient de ne pas limiter la fréquence de service des charcuteries, aliments sapides par excellence, et par ailleurs complément protidique. Il en est de même s'agissant des desserts sucrés, tout aussi sapides, en veillant à ce que le sucre accompagne des aliments de bonne densité nutritionnelle, tels que les laitages et fruits.

Il est rappelé que les objectifs nutritionnels pour les personnes âgées visent ici à :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- augmenter les apports calciques
- augmenter les apports en protéines.

1. Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents

Les fréquences recommandées pour le service des plats sont les suivantes :

- entrées de crudités légumes ou fruits, entrées de légumes cuits, ou potages de légumes : au minimum 10 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- légumes autres que secs : 10 déjeuners sur 20 déjeuners successifs, et au minimum 7 dîners sur 20 dîners successifs,
- légumes secs, féculents ou céréales : 10 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- desserts de fruits crus entiers ou mixés : au minimum 8 déjeuners sur 20 déjeuners successifs.

2. Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras

Les fréquences recommandées pour le service des plats sont les suivantes :

- entrées contenant plus de 15% de lipides : au maximum 8 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- produits frits ou pré frits contenant plus de 15% de lipides : au maximum 4 déjeuners sur 20 déjeuners successifs
- desserts contenant plus de 15% de lipides : au maximum 4 déjeuners sur 20 déjeuners successifs.

3. Augmenter les apports calciques

Les fréquences recommandées pour le service des plats sont les suivantes :

- fromages contenant plus de 150 mg de calcium par portion: au minimum 8 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- fromages contenant plus de 100 mg et moins de 150 mg de calcium par portion : au minimum 4 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- produits laitiers frais contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides, par portion: au minimum 6 déjeuners sur 20 déjeuners successifs.

4. Augmenter les apports de protéines

Les fréquences recommandées pour le service des plats sont les suivantes :

- plats protidiques : au maximum 2 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- poissons, ou préparations à base de poisson : au minimum 4 déjeuners sur 20 déjeuners Successifs,
- viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie : au minimum 4 déjeuners sur 20 déjeuners successifs,
- préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'oeuf et/ou de fromage : au maximum 2 déjeuners sur 20 déjeuners successifs.

ANNEXE 3

TABLEAU DES FREQUENCES RECOMMANDEES PAR L'OEAP

Par période de 1 mois (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou Accompagnement	Produit laitier	Dessert	Midi Fréquence recommandée
Entrées contenant +15% de lipides	X					4/20 maxi
Crudités légumes ou fruits, ou légumes cuits ou potage de légumes	X		X			10/20 mini
Produits frits ou pré frits Contenant +15% de lipides		X				4/20 maxi
Plats protidiques ayant un apport Protidique/Lipidique* <ou=à 1		X				2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson (au moins 70% de poisson)		X				4/20 mini
Viandes non hachées de boeuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie		X				4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'oeuf et/ou de fromage (moins de 70%)		X				4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs seuls ou en mélange (au moins 50% de poisson)			X			10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales			X			10 sur 20
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	X		X			8/20 mini

Par période de 1 mois (au moins 20 repas)	Entrée	Plat	Garniture ou Accompagnement	Produit laitier	Dessert	Midi Fréquence recommandée
Produits laitiers et desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g lipides, par portion				X	X	6/20 mini
Dessert contenant + 15% de lipides et + de 20g de glucides simples					X	3/20 maxi
Desserts de fruits crus					X	8/20 mini
Autres desserts					X	Pas de limitation