

SERVICE DE RESTAURATION SELON LE MODE DIT D'ASSEMBLAGE EN LIAISON FROIDE

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) Lot N°1 ESSR Le Prieuré

Consultation n° 23-UG07-13

SOMMAIRE

ARTICLE 1	OBJET DU MARCHÉ.....	6
ARTICLE 2	ETENDUE DE LA PRESTATION	6
ARTICLE 3	FONCTIONNEMENT GENERAL	7
3.01	GENERALITES	7
3.02	MISSIONS DU Titulaire.....	7
A.	En termes de gestion de service :.....	7
B.	En termes techniques :.....	8
ARTICLE 4	TECHNIQUE DE L'ÉLABORATION DES PRESTATIONS	10
4.01	Références générales	10
4.02	Principes d'élaboration de la prestation de restauration	10
A.	Principes de fonctionnement général	10
B.	Principe d'élaboration des menus.....	11
C.	Repas d'animation.....	13
ARTICLE 5	SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES	13
5.01	Références générales	13
A.	Les OGM ne sont en aucun cas autorisés par l'Etablissement dans les préparations culinaires et les aliments fournis dans le cadre du présent marché.	13
B.	Information sur les allergènes :.....	13
C.	Les prestations doivent respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP.....	14
D.	Loi EGALIM.....	14
5.02	Spécifications de salubrité.....	14

5.03	Spécifications nutritionnelles, qualitatives et durable	16
5.04	Spécifications organoleptiques et gastronomiques	16
A.	La préparation des aliments	16
B.	La présentation des plats	17
C.	La température des plats.....	17
ARTICLE 6	FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION	18
6.01	Fonctionnement deS REPAS	18
A.	HORAIRES DES REPAS	18
B.	horaires des repas des patients.....	18
C.	Les horaires de repas du personnel.....	18
D.	Les horaires repas de nuit	18
6.02	Spécificités organisationnelles	19
6.03	Continuité de service	19
ARTICLE 7	LES PRESTATIONS DE RESTAURATION	20
7.01	Le petit déjeuner	21
7.02	Déjeuner, dîner et proposition fixe	22
7.03	Goûters et collations	23
7.04	Composition de la journée alimentaire du personnel.....	23
7.05	Les repas à texture modifiée	25
7.06	Les régimes alimentaires liés aux habitudes socio culturelles	25
7.07	Les repas à évènements particuliers sur commande	25
7.08	Paie ment des repas	25
ARTICLE 8	ENGAGEMENTS DU TITULAIRE	26
8.01	Engagement de résultat du Titulaire	26
8.02	Engagement du Titulaire à l'égard des tiers	26

8.03	Engagement du Titulaire relatif à une démarche qualité	26
ARTICLE 9	ENGAGEMENTS DE L'UGECAMIF	27
ARTICLE 10	HYGIENE ET SECURITE	27
10.01	Engagements de l'UGECAMIF	27
10.02	Engagements du Titulaire	28
ARTICLE 11	NORMES ET REGLEMENTS	29
11.01	Accompagnement des organismes de contrôle des autorités compétentes.....	29
11.02	Protection de l'environnement	29
ARTICLE 12	- MESURES DE SECURITE.....	29
ARTICLE 13	MOYENS HUMAINS MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE	30
13.01	Statut du personnel	30
13.02	Qualification des personnels intervenants.....	30
13.03	Tenues et attitude du personnel	32
13.04	Respect des règles d'hygiène	32
13.05	Horaires de travail et présence	33
13.06	Absence prolongée, départ d'un intervenant, remplacement.....	33
13.07	Récusation du personnel du Titulaire.....	34
13.08	Reprise du personnel de restauration et non-concurrence.....	34
ARTICLE 14	– Suivi des prestations	34
14.01	degustation plateaux.....	34
14.02	contrôle du respect des régimes	34
14.03	contrôle des grammages	34
14.04	contrôle des relevés des températures.....	35
14.05	commission des menus	35
14.06	commission de restauration	36

14.07	contrôle d'hygiène interne	36
14.08	Satisfaction des convives	36
14.09	mise en place et tenue à jour des documents d'exploitation	36
14.10	remise rapports périodiques	37
14.11	remise de certifications a la demande	37
14.12	plan de progrès vis-à-vis des exigences liées à la démarche éco responsable	38
14.13	audit d'exécution du marché.....	38

ARTICLE 1 OBJET DU MARCHÉ

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) concernent l'établissement suivant :

- l'ESSR LE PRIEURÉ sis 4 Rue Bézout, 77210 AVON

ARTICLE 2 ETENDUE DE LA PRESTATION

Le présent document a pour objet de définir les prestations touchant à la restauration dit d'assemblage en liaison froide allant de :

- ✓ L'achat de matières premières et préparations auprès de fournisseurs issus de l'industrie agro-alimentaire nécessaires à la préparation des repas normaux, de régimes et de textures adaptées selon l'IDDSI, composant la journée alimentaire pris par les patients, le personnel de l'établissement et les invités ou les visiteurs
- ✓ Stockage des matières premières dans les locaux de l'ESSR Le Prieuré
- ✓ Préparation 7j/7 des repas et présentation sur assiettes des éléments les composant
- ✓ Dressage des repas sur plateaux individuel
- ✓ Intégration des plateaux Repas dans les chariots de Service Socamel
- ✓ Gestion des commandes de repas via le logiciel DataMeal
- ✓ Nettoyage des espaces et du matériel dédiés à la restauration
- ✓ Plonge

Les repas sont préparés sur place selon le principe de la cuisine d'assemblage en liaison froide conformément au processus ainsi défini :

- ✓ Préparation des repas en liaison froide,
- ✓ Dressage à froid des assiettes
- ✓ Montage des plateaux en chariots de remise en température pour les unités de soins.

Pour réaliser la prestation, le Titulaire utilisera des produits de 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} gamme. Toute fabrication ou cuisson sur place est prohibée.

La préparation des repas comprend :

- ✓ La préparation des repas pour les personnes soumises à régime ou alimentation adaptée.
- ✓ Les collations ou goûters
- ✓ Les repas festifs
- ✓ Les repas selon les modes de vie
- ✓ Les repas à thème
- ✓ Les repas à prestations particulières
- ✓ Les kits diabétiques
- ✓ Les pique-niques
- ✓ Les boîtes accompagnants

En option : Réponse obligatoire

Les candidats au présent marché devront réaliser une proposition optionnelle concernant

- ✓ l'acheminement des repas dans les unités de soins
- ✓ la distribution des repas (petit-déjeuner, déjeuner, collation et dîner),
- ✓ La gestion de la fin des repas :
 - Récupération des chariots de remise en température dans les unités avec la vaisselle sale
 - lavage des tables (chambre/salon d'étage/espace de restauration du personnel /adaptables de chambres+ salle du personnel)

- rangement des offices
- nettoyage des locaux/offices alimentaires d'étages/ espace de restauration du personnel/ nettoyage des chariots

Organisation du débarrassage des plateaux repas aux horaires suivants :

Soit 1 heure après livraison

	Hospitalisation complète	Hôpital de jour
Petit déjeuner	9 H 15 - 9h30	
Collation HDJ		16H45
Déjeuner	13 H 00 – 13h15	13 H 15 – 13h20
Dîner	20 H 00 – 20h15	

ARTICLE 3 FONCTIONNEMENT GENERAL

3.01 GENERALITES

Des attentes fortes sont attendues et peuvent être synthétisées ainsi :

- Une prestation de restauration qualitative et durable : les denrées utilisées pour la confection des repas ainsi que la structuration de l'offre doivent présenter des marqueurs durables significatifs conforme aux dispositions de la Loi Egalim (produits issus de l'agriculture biologique et labellisés, respect de la saisonnalité...),
- Une adaptation de la prestation aux spécificités de l'établissement : le projet de restauration proposé doit permettre de répondre aux attentes,
- L'optimisation du coût des prestations : l'objectif de l'établissement est de proposer à ses patients et à son personnel une prestation de qualité.

3.02 MISSIONS DU TITULAIRE

Le Titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement de la chaîne logistique de la réception des aliments à la remise en température et la distribution des repas.

Le Titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies au présent CCTP :

A. EN TERMES DE GESTION DE SERVICE :

- La responsabilité de la gestion financière de l'ensemble de la restauration, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel
- L'Etablissement met à sa disposition le système de gestion informatisé des repas DATAMEAL. Les frais suivants sont à la charge du titulaire : ramettes de papier et encre imprimante pour édition des cartes plateaux)
- L'encaissement des repas pour le personnel et les invités auprès du Titulaire. Les frais suivants sont à la charge du Titulaire : frais administratifs (fournitures, impression de contremarques ou autres), frais d'affranchissement et divers)
- La démarche de progrès, et de fournir 3 mois avant la date anniversaire annuel de démarrage du marché, un plan d'actions définissant les points d'améliorations pour l'année suivante,
- La synthèse annuelle incluant un bilan de l'action du Titulaire sur l'année écoulée,
- L'organisation du travail et la mise en œuvre de son savoir-faire,
- L'encadrement et la formation de son personnel salarié, par son Titulaire
- Le contrôle de la sécurité des aliments, des repas et du personnel placé sous sa responsabilité.
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis,

notamment en cas de crise sanitaire déclarée ou à déclaration obligatoire (suspicion de toxi infection, retrait d'aliment, ...),

- La traçabilité des prestations réalisées, notamment celles en rapport avec des obligations réglementaires,
- Le rôle de conseil technique et réglementaire sur les installations confiées et alerter l'UGECAMIF lorsque des mises en conformité techniques et réglementaires de ces installations sont nécessaires,
- La mise en place des protocoles sanitaires imposés par la réglementation dans le cadre de la pandémie actuelle et de celles susceptibles d'arriver.

B. EN TERMES TECHNIQUES :

Le titulaire prend à sa charge les missions et dépenses suivantes :

- Le nettoyage, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant des espaces de gestion installés par le Titulaire ainsi que celui des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides, selon les règles relatives à la sécurité et à l'hygiène alimentaire,
- La fourniture des appareils, matériels, produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge (produits lessiviels, adoucisseur pour lave-vaisselle, etc...). Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur et être techniquement adaptés à leur usage,
- La fourniture du linge de service et du linge nécessaire au nettoyage des locaux et du service de restauration (chaussures de sécurité, tabliers, pantalons, blouses, toques, torchons, uniformes, etc....) ainsi que son entretien (blanchissage). Les uniformes sont à la charge du Titulaire,
- La collecte et l'évacuation des huiles usagées,
- La fourniture des sacs à usage unique (sacs poubelles et élastiques de mise en place) ainsi que l'acheminement des ordures jusqu'aux poubelles et jusqu'au lieu d'enlèvement. Les locaux à poubelle et les poubelles sont lavés quotidiennement. Le prestataire dispose de containers marron (déchets alimentaires) – et de containers jaune (cartons). Petite droguerie
- La fourniture des équipements de protection individuelle pour l'ensemble du personnel
- Les contrôles bactériologiques mensuels (4 par mois et plus en cas d'analyses négatives) sont à la charge du Titulaire qui veillera à introduire une clause dans son offre prévoyant l'envoi des résultats directement à l'Etablissement.
Les prélèvements sont obligatoirement effectués en cours de service. Le choix de l'organisme agréé devra faire l'objet d'un accord préalable de l'Etablissement. Afin de garantir la sécurité alimentaire des usagers, ces contrôles devront être étendus par l'application de la méthode HACCP et intégrer une démarche de recherche des causes et des moyens pour y pallier jusqu'à résolution de la situation en cas d'analyse négative,
- La conservation de l'ensemble des plats dits témoins distribués à chaque repas (échantillons de 100 g minimum conservé à 3°C pendant 5 jours minimum)
- Les dépenses de télécommunications du restaurant et du bureau du gérant (abonnement et communications),
- L'approvisionnement des denrées et leur stockage,
- La fourniture des serviettes en papier et des sels adoucisseurs pour machine à laver,

- L'approvisionnement d'une pharmacie d'urgence
- Le renouvellement de la vaisselle le cas échéant

L'offre du Titulaire précisera les modalités (Energie, Fluide) à fournir par l'établissement de l'UGECAM et nécessaire au fonctionnement de la restauration.

Toute modalité fournie par l'établissement au Titulaire devra faire l'objet d'une consommation dans des limites raisonnables et avec souci permanent d'économie,

Gestion des déchets :

Le titulaire du marché assure le tri sélectif des déchets de la restauration tout au long du processus, notamment : (plan remis lors de la visite)

- ✓ les déchets de réception, de livraison des denrées alimentaires
- ✓ les déchets alimentaires

Si ce tri n'était pas respecté, et qu'il fasse l'objet d'un refus des services de nettoyage, le prestataire devrait faire le nécessaire pour faire réaliser cet enlèvement à ses frais.

Le titulaire assure l'évacuation des déchets jusqu'au point d'enlèvement.

Les locaux à poubelle et les poubelles sont lavés quotidiennement. Le prestataire dispose de containers marron (déchets alimentaires) – et de containers jaune (cartons).

Vaisselle

- La vaisselle, la verrerie et les couverts seront renouvelés en quantité par le Titulaire

Caractéristiques techniques de la vaisselle obligatoire :

- Assiette de régithermie, 2 compartiments, séparation basse, porcelaine ou pâte de Pillénium, Diam. 23cm.
- Cloche pour assiette de régithermie, Diam. 23.
- Bol de régithermie 30cl, avec couvercle anti-débordement
- Plateaux adaptés au chariot
- Verres : verres évasés en verre minimum de 8 cm (y compris pour le service du goûter)
- Couvert en inox, (y compris les petites cuillères des boîtes d'urgences diabétique))

Gaspillage alimentaire :

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGALIM, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner l'UGECAMIF dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes
3. Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques

de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées lors d'événements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets...

4. Fournir un bilan annuel à l'UGECAMIF

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'actions et un rétroplanning de réalisation.

ARTICLE 4 TECHNIQUE DE L'ÉLABORATION DES PRESTATIONS

4.01 REFERENCES GENERALES

Les prestations doivent respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP. Elles doivent respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de bon niveau, de bonne tradition culinaire. Le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

En cas d'imprécision ou de litige, les normes et spécifications techniques du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition), et notamment celles-ci-dessous, font foi.

Editions du GEM-RCN :

- Recommandation nutrition version 2.0 de juillet 2015 (typologie convives : Adultes/personnes âgées en institution)
- Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo-produits de décembre 2015

Les documents pris en compte sont ceux de la dernière édition parue.

Le Titulaire s'engage, pour l'élaboration des menus qu'il aura proposée dans le cadre de réponse technique, à respecter les calibrages et grammages des portions unitaires qu'il aura définis dans sa réponse.

En aucun cas, les calibrages ne doivent être inférieurs à ceux-ci.

Les grammages et calibrages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette. Sont exclues les garnitures, les sauces et décorations.

La présentation des différentes prestations est soignée et maintenue pendant toute la durée du service.

Le Titulaire utilise les moyens nécessaires pour maintenir un haut niveau de qualité de présentation, et lutter contre la monotonie engendrée par la fréquentation du même restaurant. Pour ce faire, des formules d'animations ou de prestations diverses sont régulièrement proposées par le Titulaire.

4.02 PRINCIPES D'ELABORATION DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

La prestation à mettre en œuvre dans le cadre du marché de la restauration est principalement destinée à un public sensible (patients, personnes âgées, ...) et doit, en conséquence, faire l'objet d'un suivi attentif et permanent de la part du Titulaire à chaque étape de préparation des repas dans le respect impératif du cadre réglementaire exigé en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

A. PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT GENERAL

Le Prestataire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, nécessitant, pour la bonne mise en œuvre de la prestation, de servir :

- ✓ Des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition
- ✓ Des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs
- ✓ Des menus garantissant les apports minimums recommandés
- ✓ Des menus assurant une bonne variété.

Les produits et matières premières utilisés dans le cadre de la préparation des repas sont des produits issus de l'industrie agro-alimentaire de 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, et 5^{ème} gamme.

Définition :

- Les produits de 2ème gamme sont l'ensemble des produits agricoles et préparations cuisinées, pasteurisées, ou appertisées de type conserves, conservées à température ambiante.
- Les produits de 3ème gamme sont l'ensemble des produits agricoles et préparations cuisinées, surgelées, conservées à des températures d'au moins – 18 °C.
- Les produits de 4ème gamme sont des aliments frais qui sont généralement crus, épluchés, coupés, lavés et sont conditionnés en sacs ou poches, prêts à l'emploi.
- La 5ème cinquième gamme concerne l'ensemble des produits agricoles cuits (viandes, poissons, légumes, fruits). Ces produits sont généralement portionnés et prêts à l'emploi.

Le plan alimentaire et la composition des repas se font à minima dans le respect du GEMRCN dernière version ((typologie convives : Adultes/personnes âgées en institution/en vigueur à la date d'élaboration des menus), du PNNS dernière version et du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration de santé. Les engagements plus qualitatifs du Prestataire, présentés le cas échéant dans son offre, deviennent contractuels.

B. PRINCIPE D'ELABORATION DES MENUS

• Cycle de menus et plan alimentaire

La société de restauration s'engage à proposer 4 cycles de menus (Printemps, Eté, Automne et Hiver) en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition- juillet 2015- (typologie convives : personnes âgées en institution et des plans alimentaires adoptés par l'Etablissement. (Remarque : les menus Eté doivent intégrer les recommandations nationales « plan canicule » : eau fraîche...)

Chaque cycle correspond à 4 semaines de menus, repris 3 fois par saison.

Le titulaire présentera les fiches techniques complètes (ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles) pour chaque plat et produit avant présentation en commission de menus.

Les grammages nets devront être précisés par le Prestataire pour chaque plat entrant dans la composition des menus.

Le Prestataire veillera à faire en sorte qu'une même recette ne soit pas présentée plus de 1 fois sur un cycle de menus.

Le titulaire devra également proposer par anticipation des menus adaptés en cas d'activation du plan canicule pour la période de juillet/août.

Les menus seront déclinés pour chaque régime et texture et présentés aux diététiciens de

l'établissement pour validation avant présentation en commission de menus.

Les menus proposés seront composés systématiquement d'une double garniture, à savoir une portion de féculents et une portion de légumes le midi uniquement.

Les cycles de menus corrigés et validés devront être transmis aux services diététiques au plus tard 10 semaines avant le début du cycle. Et seront saisie sur le logiciel de restauration par la diététicienne.

D'autres spécificités seront demandées :

- Un **potage devra être proposé quotidiennement. Ils doivent être réalisés à base de légumes (poireaux, carottes, pommes de terre) et systématiquement enrichis en protéines et calories (avec 5 g de protéines par portion)**, des déclinaisons non enrichies, s/sel et s/graisses devront être proposés.
- Les compotes devront être **systématiquement s/sucres ajoutés sauf pour les boîtes d'urgence diabétique.**
- Si le dessert du jour est une pâtisserie, le prestataire devra proposer des déclinaisons de **pâtisseries s/sucres et/ou contrôlé en sucres** pour les régimes diabétiques

Les spécifications nutritionnelles sont élaborées, suivies et contrôlées par le prestataire et validées par les diététiciens de l'établissement.

Toutefois, le gestionnaire pourra, en cours de réalisation, procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ni la texture.
- aient obtenu l'accord préalable et exclusivement écrit du service diététique de l'Etablissement. L'accord sera considéré comme étant accordé par l'Etablissement en cas d'absence de réponse dans un délai suffisant pour permettre le service des repas aux horaires habituels.
- soient portées à la connaissance des patients. Une fiche de modification du repas sera déposée sur les plateaux des patients.

- Quantités

Les quantités applicables aux marchés sont, à minima, celles précisées ci-dessous pour le plat protidique et les garnitures et à minima celles du GEMRCN pour les autres composantes :

- pour des convives « personnes âgées en institution ou en structure de soins »

Des quantités plus ou moins importantes peuvent être demandées par l'établissement pour les spécificités de certains services, à savoir :

- **des grandes portions** correspondant à une majoration des grammages de 30 % du GEMRCN
- **des petites portions** correspondant à une diminution de 30 % Du GEMRCN.

C. REPAS D'ANIMATION

Le Titulaire s'engage à assurer au minimum 12 animations par an selon les propositions figurant dans le cadre de réponse technique, une communication spécifique sera mise en place pour valoriser ces prestations.

Ces animations seront intégrées directement dans le cycle de menus.

Les repas d'animation le Titulaire doit organiser ne donnent pas lieu à une majoration du prix du repas.

ARTICLE 5 SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

5.01 REFERENCES GENERALES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, elles doivent être composées au maximum de produits frais.

A. LES OGM NE SONT EN AUCUN CAS AUTORISES PAR L'ETABLISSEMENT DANS LES PREPARATIONS CULINAIRES ET LES ALIMENTS FOURNIS DANS LE CADRE DU PRESENT MARCHÉ.

Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité ainsi que l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur sont obligatoirement établies et doivent prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation.

- Règlement (UE) n° 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil, qui abroge le règlement n° 258/97 du Parlement européen et du conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires ;

- Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux (abrogeant les règlements 1139/98/CE, 49/2000/CE et 50/2000/CE et modifiant le règlement 258/97/CE) ; Règlement (CE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE.

B. INFORMATION SUR LES ALLERGENES :

- Directive 2003/89/CE du 10/11/2003, applicable au 25/11/2005 : impose l'étiquetage des allergènes présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées. INCO 2014 Dans le cas de produits de conserve, on privilégiera les produits surgelés aux produits appertisés.

- Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

- Le prestataire doit pouvoir prendre en charge tout type d'allergie alimentaire y compris celles ne faisant pas l'objet d'une déclaration obligatoire.

C. LES PRESTATIONS DOIVENT RESPECTER LES REGLES RELATIVES A L'HYGIENE ALIMENTAIRE ET NOTAMMENT L'APPLICATION DE LA METHODE HACCP.

Elles doivent respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de bon niveau, de bonne tradition culinaire. Le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

En cas d'imprécision ou de litige, les normes et spécifications techniques du GEM-RCN), et notamment celles-ci-dessous, font foi.

Editions du GEM-RCN :

- Recommandation nutrition version 2.0 de juillet 2015
- Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo-produits de décembre 2015

Les documents pris en compte sont ceux de la dernière édition parue.

D. LOI EGALIM

Les prestations doivent désormais respecter les règles et marqueurs de développement durable (bio, signes officiels de qualité) en s'appuyant sur les termes de la Loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Par conséquent, le Titulaire devra proposer un plan de progrès sur 2 ans qui permettra de respecter la part de produits durables et de qualité à hauteur de 50 %.

Le titulaire peut s'appuyer sur les modalités développées par le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>

5.02 SPECIFICATIONS DE SALUBRITE

Le Titulaire doit veiller à l'application de toutes normes pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides mises à sa disposition gratuitement par l'UGECAMIF

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement l'UGECAMIF en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers. Si ce dysfonctionnement est dû à l'activité du Titulaire (mauvaise utilisation par celui-ci des installations) la remise en l'état est effectuée à ses frais.

Le titulaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment :

- les dispositions des Règlements européens « Paquet hygiène », tels que :

- ✓ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- ✓ Règlement (CE) n° 219/2009 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2009 portant modification du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993 ;
- ✓ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JOUE du 25 juin 2004) ;

- les dispositions nationales, tels que :

- ✓ Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- ✓ Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
- ✓ Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ Décret 92-158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un Etablissement par une entreprise extérieure ;
- ✓ Les dispositions de l'Instruction n° INS122942DAJ relative à la santé et à la sécurité au travail au Centre national de la recherche scientifique

Et d'une manière générale, l'ensemble de la réglementation touchant ou se rattachant à la restauration collective, hospitalière ou médicosocial devant être connus de tout professionnel de l'alimentaire et de la restauration collective.

Le Titulaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments, il s'engage à respecter le plan HACCP :

- conservation d'échantillons des plats proposés aux consommateurs conformément aux dispositions prévues par l'article 32 de l'arrêté du 29 septembre 1997 modifié ;
- conservation des étiquettes de DLC pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du Titulaire ;

Le Titulaire facilite l'accès des locaux au représentant habilité de l'UGECAMIF afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux y compris des lieux de stockage.

Le Titulaire fait effectuer tous les mois à sa charge des prélèvements et analyses microbiologiques des aliments choisis parmi l'ensemble des prestations proposées aux clients. Les résultats des analyses sont transmis systématiquement au client.

En cas d'analyses non conformes, le Titulaire met en place le plus rapidement possible un plan d'actions correctives, les analyses suivantes portent sur l'ensemble des composantes des plats témoins.

Le client peut procéder également à des analyses et lames de surfaces par le laboratoire de son choix. En cas d'analyses non conformes, les analyses suivantes portent sur l'ensemble des composantes des plats témoins.

Le Titulaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP (un cahier indiquant les températures des chambres froides et des véhicules des fournisseurs ou du Titulaire sont mis à jour quotidiennement).

5.03 SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES, QUALITATIVES ET DURABLE

Afin de garantir aux convives équilibre nutritionnel et diversité alimentaire au meilleur prix, il est attendu du Titulaire la mise en place d'une approche culinaire et d'approvisionnement maîtrisée dans le respect intégral des normes alimentaires et sanitaires pour l'ensemble des prestations couvertes par le présent marché.

Aussi, il est attendu du Titulaire :

- L'utilisation de produits conformes aux critères de qualité définie par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition),
- L'utilisation de denrées, produits et services achetés en considération des objectifs de développement durable et en application des dispositions de la loi Egalim.

De manière générale, les denrées utilisées dans la confection des repas et les prestations annexes doivent répondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR et aux recommandations relatives à la nutrition élaborée par le groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition (GEMRCN) ; toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.

Le Titulaire est tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de justifier :

- Les modalités de référencement,
- Les garanties de suivi (contrôles et démarche qualité).
- Le pays d'origine de la viande doit être mentionné,
- Le nom des poissons, des fruits et des fromages est précisé,
- L'origine des produits servis (fruits et légumes notamment) est mentionnée,
- La présence d'éléments allergènes est identifiée, en conformité avec la réglementation en vigueur,
- Pour les salades composées, le Titulaire fait apparaître à minima l'élément principal composant la recette,

La transparence fait partie des actions à mettre en œuvre dans les objectifs de développement durable. L'affichage constitue la partie visible par le convive de la prise en compte de ces objectifs et, à ce titre, doit faire l'objet d'un traitement réfléchi et soigné de la part du Titulaire.

5.04 SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

A. LA PREPARATION DES ALIMENTS

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées et variées.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels.

Le Titulaire veille à offrir chaque jour et pour chaque élément du menu une prestation de qualité uniforme notamment quant à la qualité des ingrédients entrant dans la composition des mets.

Afin de contrôler les risques d'allergies, les épices contenues dans les préparations et les produits à base d'arachide devront être signalés aux convives. De même, la composition des sauces devra être portée à la connaissance des convives. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

B. LA PRESENTATION DES PLATS

La présentation esthétique et le soin apporté aux assiettes ne doivent pas être négligés. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine. Les plats doivent être appétissants et attrayants.

Le Titulaire assure l'impression et/ou la mise en ligne quotidienne à l'entrée du restaurant, en mettant en avant le menu du jour. Le libellé de chaque met est simple et précis. Il permet une information claire et précise des convives, ainsi :

- Le pays d'origine de la viande doit être mentionné,
- Le nom des poissons, des fruits et des fromages est précisé,
- L'origine des produits servis (fruits et légumes notamment) est mentionnée,
- La présence d'éléments allergènes est identifiée, en conformité avec la réglementation en vigueur,
- Pour les salades composées, le Titulaire fait apparaître à minima l'élément principal composant la recette,
- Les éléments caractéristiques du produit doivent être indiqués (végétarien, sans gluten, ...).

Les plats protidiques font l'objet d'un affichage mentionnant :

- Le plat, avec un intitulé explicite mentionnant le principal composant,
- Le label éventuel et/ou la provenance pour la viande de bœuf.

La qualité de la prestation doit être, *a minima*, identique tout au long de l'exécution du présent marché.

Le Titulaire tient à disposition du Pouvoir adjudicateur les fiches techniques d'élaboration de l'ensemble des prestations qu'il propose, indiquant précisément la catégorie et l'origine de tous les produits constituant la recette.

C. LA TEMPERATURE DES PLATS

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être conservés en dessous de + 63°C, les plats froids doivent être conservés pendant le service dans les meubles réfrigérés prévus à cet effet jusqu'à +3°C maximum, avec une tolérance jusqu'à 10°C pendant 2 heures maximum.

ARTICLE 6 FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION

6.01 FONCTIONNEMENT DES REPAS

A. HORAIRES DES REPAS

La distribution et les horaires des repas des patients et ceux du personnel, auquel devra se conformer le titulaire du marché, sont fixés par le Directeur de l'établissement.

Les horaires de repas peuvent être déterminés ou modifiés en fonction de l'activité et de son évolution. Le titulaire du marché est associé au projet de modification des horaires de repas de manière à pouvoir adapter son service.

B. HORAIRES DES REPAS DES PATIENTS

Une organisation doit être planifiée pour les patients allant en consultation externe.
A savoir, des repas peuvent être demandés en dehors des horaires principaux ci-dessous.

Les patients d'hospitalisation complète sont servis dans leur chambre à l'aide de chariots contenant les plateaux individuels et nominatifs maintenus en température et servis chauds.

Les patients d'hôpital de jour sont servis de la même façon, pour le déjeuner uniquement dans la salle d'hôpital de jour.

	Hospitalisation complète	Hôpital de jour
Petit déjeuner	8 H 15 – 8 H 30	
Collation HDJ		9 H 00
Déjeuner	12 H 00 – 12 H 15	12 H 00 – 12 H 15
Collation/Goûter	16 H 00 – 16 H 15	
Dîner	18 H 45 – 19 H 00	

Les patients doivent disposer d'au moins 1heure pour le repas.

C. LES HORAIRES DE REPAS DU PERSONNEL

Déjeuner	12 H 00 – 13 H 30
----------	-------------------

D. LES HORAIRES REPAS DE NUIT

Repas de nuit	Plateau à déposer avant 20 H 00
---------------	---------------------------------

6.02 SPECIFICITES ORGANISATIONNELLES

a) Signalétique et communication

Le menu quotidien du personnel est mis à disposition et diffusé par tout moyen à l'établissement.

Il est annexé aux menus toutes les informations d'affichage réglementaire demandées quant à la traçabilité des produits et leur origine et la présence des allergènes.

La richesse calorique des différents plats peut être indiquée à la vue des convives.

En complément, la courbe de fréquentation mise à jour sur laquelle sont précisées les heures d'affluence pourra être diffusé par tout moyen, avec un accès lisible pour tous.

Le Titulaire se charge de la signalétique pour mettre en évidence l'offre alimentaire. Les repas à thème font l'objet d'une communication spécifique.

Le Titulaire met à disposition des convives un support de libre expression leur permettant de donner leur opinion (positive ou négative) sur la prestation ; tout commentaire non anonymisé d'un usager fait l'objet d'une réponse écrite par le Titulaire.

b) Repas du personnel de nuit

Plateau mis dans le chariot de remise en température de l'unité puis mis dans le réfrigérateur pour ne pas être mis en chauffe.

6.03 CONTINUE DE SERVICE

a) Engagement du Titulaire :

Le Titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer l'intégralité de ses prestations et aux horaires entendus, sauf cas de force majeure. Toute négligence ou défaillance est susceptible d'engager sa responsabilité dans les conditions prévues au CCAP.

En aucun cas l'ensemble des repas ne peut être froid, sauf cas de force majeure ou commande spéciale (il est exigé en mode de fonctionnement normal le service a minima d'un plat chaud quelle que soit la tranche de fréquentation). Il est entendu par « force majeure » un événement irrésistible, imprévisible et externe.

Dans ce cas seulement (arrêt de travail de son personnel, de coupures prolongées d'eau ou d'électricité, ...), le Titulaire pourra assurer une prestation dite simplifiée, sous forme de buffet froid des composantes habituelles du repas.

La suspension de l'exécution du présent marché ne donnera pas lieu à l'application de pénalités en cas de force majeure au sens du droit positif ou dans l'hypothèse où le Titulaire serait placé pour des raisons indépendantes de sa volonté dans l'impossibilité d'assurer tout ou partie de ses prestations dans les conditions normales, et notamment en cas d'interruption de jouissance des biens nécessaires à l'exécution des prestations ou d'un défaut dans la fourniture de fluides ou d'énergies.

b) Procédure en cas de rupture de fonctionnement :

Si une interruption devait intervenir, le Titulaire mettrait tout en œuvre pour en réduire la durée. Par exemple, si les conditions de fabrication des prestations sont rendues impossibles, le Titulaire fera le nécessaire pour garantir la distribution de prestations à partir d'une autre source d'approvisionnement, dans toute la mesure du possible. Il informe par tout moyen l'établissement de l'UGECAM IDF.

Les procédures applicables doivent être présentées et expliquées par le Titulaire à l'UGECAM IDF. Elles seront soumises à accord de ce dernier.

c) Stock tampon :

Le Titulaire dispose sur place d'un menu de secours – pour trois jours- (stock tampon) qui sera régulièrement changé afin de garantir les dates de péremption des denrées (optimales ou limites).

d) Modifications ponctuelles :

Toute modification ponctuelle due à une cause extérieure (problème d'approvisionnement, modification du fait du Titulaire, ...) doit être sujette à information préalable entre les parties selon un préavis de 3 jours ouvrables à l'exception de la grève qui pourrait survenir et perturber le service dont le préavis est immédiat.

L'UGECAMIF se réserve la faculté au cours du marché d'effectuer tous les travaux qu'elle jugera nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de préparation et de distribution des repas.

Le Titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

ARTICLE 7 LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

La journée alimentaire est structurée de façon générale en 4 repas (petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner).

Il convient également de prévoir une ou plusieurs collations, diurnes et nocturnes, pour les personnes ayant des besoins nutritionnels augmentés, ou des difficultés à consommer un repas complet.

Le titulaire assure également le réapprovisionnement quotidien des boîtes d'urgence diabétiques de chaque étage.

- ✓ sachets de 5 g de sucre
- ✓ 3 coupelles de confitures (30g)
- ✓ 3 briquettes de jus de fruits **sucré** (20cl)
- ✓ 3 sachets de 2 biscuits sucrés
- ✓ 3 coupelles de compotes **sucrées** (100g)
- ✓ 3 petites cuillères en inox

Le titulaire assure également le réapprovisionnement de la boîte « accompagnants » :

Structure	Standard
Boissons chaudes	Café, thé, lait (déshydraté en dosettes) ou chocolat au lait (déshydraté en dosettes)
Accompagnement en portion individuelle	Sucre, édulcorant
Produits céréaliers	Biscuits et gâteaux
Consommable	Serviettes en papier – vaisselle jetable (gobelets, cuillères jetables)

Le titulaire assure également la fourniture de Pique-niques : généralement composés de 2 sandwich pain de mie garnis avec du beurre et du jambon et des tomates, un yaourt, une compote, une bouteille d'eau et une cuillère jetable, dans sac permettant le transport.. Le pique-nique est déclinable en alimentation sans sel.

7.01 LE PETIT DEJEUNER

Structure	Standard	Options sur prescription diététique
Boissons chaudes	Café, thé, lait ou chocolat au lait	
Fruits	Jus de fruits sans sucre ajouté, 100% pur jus (portion de 150 à 200ml)	Fruit, pruneaux en coupelle (avec ou sans sucre), purée de pruneaux (avec ou sans sucre), compote sans sucre ajouté
Produits céréaliers		Biscuits, gâteaux
Viennoiserie	Pain au chocolat, croissants ou pain aux raisins, Dimanche et jours fériés.	
Accompagnement en portion individuelle	10g de Beurre, 30g de confiture, gelée ou miel, 2 sachets de 5g de sucre ou édulcorant,	
Produits laitiers	Fromage blanc pour les alimentations hyperprotéinées	Yaourt, fromage blanc, fromage (nature, sucré ou aromatisé)
Consommable	Serviette en papier	

En fonction des besoins alimentaires spécifiques des patients et sur prescription diététique, les portions peuvent être augmentées et feront l'objet d'une facturation séparée.

7.02 DEJEUNER, DINER ET PROPOSITION FIXE

Le repas est composé de :

Structure	Déjeuner
hors d'œuvre	1
Plats protidiqes	1
Légumes verts et féculents	FECULENTS + LEGUMES
Produit laitier	1
Desserts	1
Serviette en papier	1

Structure	Dîner
Potage ou hors d'œuvre	1
Plats protidiqes	1
Légumes verts ou féculents	1
Produit laitier	1
Desserts	1
Serviette en papier	1

Les repas sont accompagnés de pain (minimum 50g par personne), sucre et condiments.

Ces menus sont complétés par une carte de plats fixes :

Structure	Proposition fixe
Entrée	Oufs durs, Salade verte, betteraves
Plats protidiqes	Steak haché, jambon salé ou sans sel, filet de poisson, omelette
Légumes verts ou féculents	Haricot vert, courgette, purée, pâtes
Produits laitiers	Fromage salé ou sans sel, fromage frais ou fondu, fromage blanc, yaourt (nature avec ou sans sucre ou aromatisé)
Desserts	Compote de fruits sans sucre ajouté, fruit de saison, entremet sucré ou édulcoré

7.03 GOUTERS ET COLLATIONS

Structure	Standard	Options
Boisson chaude ou froide	Thé, chocolat, lait, café décaféiné ou sirop	
Produit céréalier	1 gâteau ou 2 biscuits.	Pain, biscottes ou pain de mie (avec ou sans sel)
Produit laitier		Fromage salé ou sans sel, fromage frais ou fondu, fromage blanc, yaourt (nature avec ou sans sucre ou aromatisé)
Fruit		Jus de fruits, fruit, compote, pruneaux en coupelle (avec ou sans sucre) purée de pruneaux (avec ou sans sucre)
Autres composants	1 sachet de sucre de 5g ou édulcorant	Beurre, confiture, miel

En fonction des besoins alimentaires spécifiques des patients et sur prescription diététique, les portions peuvent être augmentées et feront l'objet d'une facturation séparée.

7.04 COMPOSITION DE LA JOURNEE ALIMENTAIRE DU PERSONNEL

La journée alimentaire du personnel est composée d'un déjeuner ou d'un dîner auquel s'ajoute un repas pour le personnel de nuit.

Le menu du personnel correspond au menu du jour standard des patients.

Le personnel a la possibilité de choisir un plat issu de la carte de remplacement (ci-dessus).
En période estivale (Juin/juillet/août/septembre) la restauration proposera une assiette froide/salade composée quotidiennement.

La journée alimentaire du repas du personnel de nuit peut évoluer en fonction des indications de la médecine du travail ou de la direction de l'établissement.

La composition alimentaire du repas de nuit doit correspondre au repas standard du midi.

Fourniture des boissons

La fourniture des boissons aux patients sera de l'eau de ville présentée en carafe. Chaque jour, les carafes sont vidées et nettoyées. Les carafes sont réapprovisionnées dans la journée.

En période de fortes chaleurs, les carafes doivent être renouvelées avec de l'eau fraîche deux fois par jour, plus un réapprovisionnement dans la journée.

Des eaux minérales pourront être commandées par les services de soins sur prescription médicale. Un planning d'approvisionnement régulier doit être mis en place.

- ✓ Eau de Vichy Saint-Yorre ®
- ✓ Eau de Perrier ®
- ✓ Eau d'Hépar ®

Les repas avec régime

Les repas avec régime feront l'objet d'une cotation tarifaire distincte des repas « normaux ».
Cette cotation tarifaire devra impérativement tenir compte de l'ensemble des éléments attendu dans le cadre de la préparation des repas.

Le présent marché comprend la préparation des alimentations thérapeutiques suivantes :

- Hyperprotéinée : enrichie avec 20g de protéines animales et 300kcal (75% des convives)
- Diabétique : sans sucre
- Hyposodée strict : sans sel strict
- Peu salée (4 à 5g/jour)
- Hypokaliémiant (pauvre en potassium)
- Pauvre en fibres élargie Pauvre en fibres stricte
- Diabétique pauvre en fibres élargie
- Diabétique pauvre en potassium
- Toute Texture adaptée allant de la préparation semi liquide jusqu'à la viande coupée

Le Titulaire respecte le régime indiqué dans la préparation du repas.

Par ailleurs, d'autres déclinaisons de régime peuvent occasionnellement être demandées par l'établissement sur prescription médicale spécifique.

Le prestataire fournira impérativement sur demande des diététiciennes sous 24 heures sous peine de sanction les fiches techniques des plats ou des aliments comprenant notamment la liste des ingrédients pour la définition des compatibilités de régime et des allergies et les apports en nutriment

Les allergies alimentaires seront obligatoirement prises en compte.

Les aversions alimentaires seront prises en compte.

A cet effet le prix de journée alimentaire proposé par le titulaire du marché tiendra compte des produits spécifiques utilisés pour ces régimes (sucre – sel de remplacement...).

7.05 LES REPAS A TEXTURE MODIFIEE

La restauration fait partie intégrante du projet de vie de l'Etablissement et elle doit pouvoir s'adapter aux problématiques particulières de certains convives telles que les problèmes de mastication, de la déglutition (dysphagie) et leurs difficultés mécaniques associés.

Afin de répondre aux besoins spécifiques de ces personnes nécessitant une prestation adaptée, le Prestataire s'engage à proposer des repas répondant aux impératifs alimentaires de ces convives en assurant l'approvisionnement des plats en textures modifiées répondant aux critères de l'IDDSI. Chaque prestation de textures modifiées devra respecter le plan alimentaire et de quantités de l'Etablissement. Une attention particulière devra être portée à ses qualités gustatives et nutritionnelles. Le Prestataire devra prendre en compte pour la prestation en textures modifiées les facteurs suivants :

- ✓ La perte des vitamines, des oligo-éléments des fruits et légumes crus ou cuits ainsi que leur teneur en fibres.
- ✓ L'apport en calcium grâce à la déclinaison des différents fromages.
- ✓ L'apport en sucre lent par la déclinaison des féculents (riz, pâtes, semoule...)
- ✓ La qualité de l'apport protéique grâce au recours à des viandes nobles fraîches ou surgelées.

Afin de satisfaire les convives et de renouveler leur plaisir à chaque prise de repas, le Prestataire devra également dans le cadre des textures modifiées diversifier les formes et les couleurs pour varier la présentation des plats.

Les repas avec régime feront l'objet d'une cotation tarifaire distincte des repas « normaux ».
Cette cotation tarifaire devra impérativement tenir compte de l'ensemble des éléments attendu dans le cadre de la préparation des repas.

7.06 LES REGIMES ALIMENTAIRES LIES AUX HABITUDES SOCIO CULTURELLES

La prestation de restauration prend en compte les régimes alimentaires liés à des habitudes socio culturelles, à la demande de l'établissement (sans porc, sans viande...).

7.07 LES REPAS A EVENEMENTS PARTICULIERS SUR COMMANDE

Les prestations à évènements particuliers (invités, repas de direction) donneront lieu à l'émission d'un devis avant commande de la Direction de l'établissement.

7.08 PAIEMENT DES REPAS

Le Titulaire a en charge l'encaissement des repas du personnel.

Le prix de vente des prestations facturées aux convives intègre :

- Le prix des prestations que le Titulaire aura présenté dans son offre, ce qui inclut le coût des denrées,
- De cette addition il sera soustrait le montant de la subvention (part patronale) concédée par l'UGECAMIF.

Les convives bénéficiant de chacune des prestations doivent pouvoir régler leur repas à l'aide de :
-chèques

Lors de la clôture d'un compte, le Titulaire doit restituer le solde éventuel du compte au convive concerné en espèces. Inversement, si le convive a un solde négatif, la dette doit être réglée avant son départ.

Le titulaire dresse un bilan mensuel de ces opérations de clôture, et les adresse à l'UGECAMIF.

Cette procédure est également valide lors de la fin du marché, pour quelque cause que ce soit.

Le Titulaire tient à jour un état des soldes des badges - y compris des badges inactifs.

Les paiements réalisés en caisse sont la propriété du prestataire qui se doit de :

- Gérer les comptes des agents qui ont approvisionné par avance leur badge,
- Fournir des statistiques sur la fréquentation du restaurant (jours et plages horaires) à l'UGECAMIF.

ARTICLE 8 ENGAGEMENTS DU TITULAIRE

8.01 ENGAGEMENT DE RESULTAT DU TITULAIRE

Le Titulaire s'engage à fournir une prestation conforme et sans discontinuité à l'objet du présent marché, à travers :

- Le respect des stipulations du présent CCTP, du CCAP et des bons de commande,
- Le respect des délais indiqués et aux bons de commande,
- Le caractère permanent de la disponibilité des matériels, de l'absence de défaillance des moyens de toute nature mise en œuvre par le Titulaire sous sa responsabilité,
- L'application des normes et règles en vigueur,

Y compris l'application des obligations fixées à la loi EGALIM

8.02 ENGAGEMENT DU TITULAIRE A L'EGARD DES TIERS

Le Titulaire choisit et gère son personnel.

Il sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui dans le restaurant, et assume entièrement seul, pendant la durée du présent marché, l'entière responsabilité liée aux prestations pour lesquelles il est engagé.

Il achète en son nom et pour son compte les divers produits nécessaires à la réalisation de ces prestations et les stocke dans les locaux affectés à cet usage.

8.03 ENGAGEMENT DU TITULAIRE RELATIF A UNE DEMARCHE QUALITE

La démarche qualité du Titulaire l'engage sur :

1. La qualité du service, engagement au quotidien sur :

- L'accueil,
- Les produits,
- Le repas,
- La consommation des fluides,
- Les mesures de satisfaction.

2. Des plans d'actions pour le contrôle et le suivi :

- Systèmes internes de contrôles de la qualité,
- Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Analyses microbiologiques (aliments, surfaces...) : périodicité, méthode de prélèvements, utilisation des résultats,
- Qualité du nettoyage des espaces de restauration.

Le Titulaire doit communiquer :

- Le nom du laboratoire indépendant procédant aux analyses bactériologiques sur les denrées proposées aux convives,
- Le mode d'intervention, la fréquence (fréquence fonction du protocole mis en place par le Titulaire),
- La copie de chaque compte-rendu de visite, et son résultat.

Le Titulaire met à disposition :

- Le cahier de suggestions mis à la disposition des convives,
- Le résultat des enquêtes de satisfaction auprès des convives.

Le Titulaire met à la disposition de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection de la Population (DDCSPP) :

- Les échantillons témoins de chaque préparation, chaque jour, conservés au froid positif au minimum pendant cinq jours (conformément à la réglementation européenne) ainsi que tout document permettant d'assurer la traçabilité des denrées entrant dans la prestation proposée,
- En cas de contrôle de la DDCSPP, le Titulaire en avertira expressément l'UGECAMIF et communiquera le plan d'actions en réponse aux observations éventuelles soulevées lors de la visite.

ARTICLE 9 ENGAGEMENTS DE L'UGECAMIF

L'UGECAMIF s'engage à tout mettre en œuvre pour :

- Faciliter la mise en œuvre et la bonne exécution des prestations, en fournissant notamment les informations nécessaires à leur réalisation ;
- Garantir au Titulaire l'utilisation continue des espaces nécessaires à l'exécution par le Titulaire de ses prestations. L'utilisation qui en sera faite par le Titulaire le sera à titre gratuit, précaire et non exclusif, tout en restant libre de disposer des espaces en dehors des heures de service ;
- Apporter à tout moment pendant la durée du marché et dans les délais requis, à ses frais, risques et périls exclusifs, aux matériels, les modifications nécessaires pour les rendre conformes aux règles d'hygiène et de sécurité, de sorte que la responsabilité du Titulaire ne puisse être engagée à ce sujet.

ARTICLE 10 HYGIENE ET SECURITE

10.01 ENGAGEMENTS DE L'UGECAMIF

L'UGECAMIF s'oblige à se conformer aux dispositions du décret n° 92-158 du 20 février 1992 et de la circulaire DRT 93/14 du 18 mars 1993, qui précisent qu'un plan de prévention définissant les mesures nécessaires pour prévenir les risques auxquels sont exposés les salariés travaillant dans ses locaux doit être établi avant l'exécution des prestations.

La prestation représentant plus de 400 heures par an, un plan de prévention (cf. article R 24512-7 du Code du Travail) établi par l'organisme sera arrêté avec le bénéficiaire du marché, à la suite d'une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels mis à la disposition de la société

Pour ce faire, l'UGECAMIF doit informer le Titulaire et le personnel affecté des consignes générales et particulières de sécurité et environnementales à observer lors de leur présence dans ses locaux.

L'UGECAMIF met à la disposition du Titulaire, qui exécute matériellement les prestations, les installations ou fournitures prévues aux articles R4513-8 du Code du Travail.

En période de crise sanitaire le plan de prévention devra contenir un volet relatif aux risques sanitaires et infectieux.

10.02 ENGAGEMENTS DU TITULAIRE

Le Titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les espaces qui lui incombent, ainsi que celui des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

- Entretien des espaces :

Le Titulaire est responsable du maintien en bon de l'ensemble des espaces qu'il installe dans le cadre de la prestation de restauration.

Le nettoyage et le ménage de ces espaces seront journaliers.

La qualité des prestations devra être satisfaisante au regard de trois critères principaux :

- ✓ aspect,
- ✓ confort,
- ✓ hygiène.

Ces espaces feront l'objet d'un PMS (plan de maîtrise des risques sanitaires) par zone d'activités comprenant : la méthode – la fréquence du nettoyage.

Un enregistrement de traçabilité sera présenté à chaque commission de restauration.

Sur le plan de l'aspect, pour les lieux de restauration des patients, il sera exigé des prestations particulièrement soignées, notamment le nettoyage des tables et tablettes adaptables.

Les prestations devront être conduites de manière à éviter tout bruit de nature à entraîner une perturbation de l'environnement.

Dans le domaine du confort, il conviendra de faire disparaître, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures.

Au niveau de l'hygiène, la finalité des traitements reposera sur l'assainissement des surfaces et des atmosphères ambiantes.

Le Titulaire doit nommer un délégué Hygiène et Sécurité chargé de communiquer avec l'UGECAMIF pour le plan de prévention.

Il s'engage à soumettre à l'UGECAMIF les fiches de données de sécurité des produits chimiques qu'il souhaite utiliser sous un délai de 8 jours à compter de la date de notification du marché.

Le Titulaire s'engage, pour toute intervention dans les locaux ou dépendances de l'UGECAMIF au titre du marché, à connaître et respecter les textes légaux en vigueur et en particulier ceux concernant les conditions de prévention, d'hygiène et de sécurité fixées par le Code du Travail.

Le Titulaire informera dans l'heure et par écrit l'UGECAMIF de tout accident de travail survenu dans les locaux de cette dernière. En outre, d'une manière générale, toute anomalie, incident, accident, sera immédiatement signalé.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité et d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire étant redevable des frais correspondants.

L'installation est réputée conforme à la législation en vigueur (déclaration auprès de Direction Départementale de la Protection des Populations).

Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou la réglementation : le Titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser l'Etablissement qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

ARTICLE 11 NORMES ET REGLEMENTS

Le Titulaire est tenu de se conformer aux normes et règlements pour l'exécution des tâches qui lui incombent.

Il lui appartiendra notamment de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la DDCSPP) de telle sorte que l'UGECAMIF ne puisse jamais être inquiétée à ce sujet (par exemple : déclaration d'activités).

11.01 ACCOMPAGNEMENT DES ORGANISMES DE CONTROLE DES AUTORITES COMPETENTES

Les règlements d'hygiène et de sécurité imposent des visites périodiques de certains équipements, par des organismes de contrôle réglementaire.

Selon les équipements installés et utilisés par le Titulaire, l'accompagnement par le Titulaire des organismes de contrôle réglementaires lors de ces visites périodiques obligatoires entre dans le cadre des prestations du présent marché.

11.02 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Afin de prévenir tout risque d'impacts environnementaux négatifs, le Titulaire s'engage à fournir à l'UGECAMIF en temps utile, toute information relative aux aspects environnementaux liés aux Produits et Services, notamment les informations exigées par la Réglementation, relatives au transport, à la manutention, au conditionnement, au stockage, à l'utilisation et au retrait de service de produits.

Une fois par an, l'UGECAMIF et le Titulaire se rencontreront dans le cadre d'une réunion spécifique, au cours de laquelle sera effectuée une revue réglementaire de toute installation à sa charge dans le cadre du présent marché.

Le Titulaire doit désigner un responsable environnement qui doit, en particulier, participer aux revues réglementaires du Site.

ARTICLE 12 - MESURES DE SECURITE

Le Titulaire est tenu de communiquer à l'UGECAMIF le nom des personnes qui auraient à intervenir, afin de mettre en place les diverses procédures d'accès, en particulier la délivrance des badges, codes d'accès et clés.

Le responsable désigné du marché dotera le titulaire de badges et des clés permettant l'accès aux locaux intéressés par la prestation de service.

En cas de perte ou de vol, le titulaire avisera aussitôt le responsable du marché des exemplaires manquants, les serrures et les jeux de clés seront remplacés et feront l'objet d'une facturation au titulaire.

En fin de marché, le titulaire sera tenu de remettre au responsable du marché les badges et clés confiées initialement.

ARTICLE 13 MOYENS HUMAINS MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE

Le gestionnaire apportera un soin particulier à définir les moyens en personnel nécessaire à la prestation et détaillera l'encadrement qu'il entend déployer afin de satisfaire la bonne marche et le contrôle de la prestation.

Il y aura lieu tout particulièrement de veiller, outre la qualité à apporter à la préparation des mets, à l'organisation du montage des plateaux patient lors de la chaîne de conditionnement.

13.01 STATUT DU PERSONNEL

Il est expressément entendu que les intervenants ayant le statut de salarié demeurent à tous les égards les salariés du Titulaire (léislation du travail, sécurité sociale, congés payés, déplacements...).

Le Titulaire s'engagera à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale, les textes relatifs à la reprise du personnel (Articles L1224-1 et L1224-2 du code du travail à l'avenant n°3 de la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivités), à la lutte contre le travail clandestin.

Tout accident ou maladie pouvant affecter les agents du Titulaire pendant la durée des prestations relève de la responsabilité et de la gestion du Titulaire.

Cette règle s'applique également aux éventuels sous-traitants.

Selon le contexte de l'établissement et la réglementation en vigueur, le Titulaire vérifie l'obligation de reprise du personnel. Si la prestation ne renvoie pas à l'application de la reprise du personnel, le Titulaire le mentionne dans les conditions de réalisation de la prestation.

13.02 QUALIFICATION DES PERSONNELS INTERVENANTS

a) Principes applicables

Le Titulaire décrit dans son offre la structure de l'équipe de restauration (profil, compétences, horaires de travail) et transmet un organigramme-cible. Il fournit les Curriculum Vitae du chef gérant, de son éventuel adjoint et de la diététicienne pressenti dans l'équipe de restauration.

Le Titulaire assume l'entière responsabilité du personnel qu'il met en place pour l'exécution du marché. Il est ainsi seul responsable du choix, de la formation, de la qualification et de la moralité de son personnel (ainsi que de tout autre personnel affecté) et il en assume l'ensemble des charges afférentes de la rémunération dans le cadre du marché.

Le personnel du Titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des usagers.

Les travailleurs étrangers, lorsque sa possession est exigée au titre des dispositions législatives, réglementaires ou émanant de traités ou accords internationaux, doivent être munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France. La consignation des éléments suscités est un préalable à toute venue sur site d'un nouvel intervenant.

Le gestionnaire mettra en place et rémunérera le personnel nécessaire à la bonne marche du restaurant et l'emploiera sous sa seule responsabilité. Le nombre et la qualification professionnelle de ce personnel seront précisés à l'annexe relative à la masse salariale.

b) Personnel d'encadrement

L'UGECAMIF sera très attentive à la structure d'encadrement proposée par le Titulaire.

L'UGECAMIF attend particulièrement un bon relationnel, un professionnalisme reconnu et une solide expérience de la gestion d'unités comparables.

Le Titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et de service est précisé en au cadre de réponse technique.

L'UGECAMIF insiste particulièrement sur la qualité des profils et des compétences des encadrants et sur sa volonté du maintien des qualifications proposées dans l'offre. Le gérant devra être diplômé au minima d'un CAP de restauration ou équivalents. Le Titulaire fournit les Curriculum Vitae du chef gérant et de la diététicienne pressenti dans l'équipe de restauration.

Le personnel chargé de l'élaboration des menus devra avoir été formé à la diététique et aux principes nutritionnels de base. Ces formations devront être justifiées à tout moment.

Le Titulaire s'engage à ce que le gérant soit affecté en priorité à des tâches de production.

Le gérant qui est l'interlocuteur de l'UGECAMIF assure le bon déroulement des prestations du présent marché. Il est présenté avant le démarrage du contrat.

Après une « période d'essai » de trois (3) mois, l'UGECAMIF se réserve la faculté de demander le remplacement du gérant.

c) Formation du personnel

Le Prestataire s'engage à ce que son personnel soit habilité pour la pratique professionnelle d'opérations spécifiques à son activité et toutes les attestations de formation seront à communiquer au Service Ressources Humaines de l'établissement.

Tous les salariés devront avoir été formés, avant ou à l'installation du prestataire aux formations :

- L'hygiène et la sécurité alimentaire des aliments (Méthodes HACCP)
- Le procédé de restauration retenu par l'Etablissement
- La sécurité et la prévention des risques professionnels
- La nutrition (Régimes & Equilibre alimentaire) avec présence ou animation par les diététiciens du Centre
- Les Textures modifiées et les Manger mains

L'ensemble des frais afférents à cette mission de formation (frais de personnel, frais pédagogiques, frais de déplacements, etc.) est intégralement à la charge du Prestataire.

Les offres des soumissionnaires comportent obligatoirement un plan de formation du personnel du Titulaire et de celui de l'Etablissement.

Le Prestataire communique le plan de formation à l'Etablissement. Le Prestataire doit être en mesure de fournir nominativement des attestations de formation pour chaque agent formé par ses soins ; et elles sont obligatoirement archivées dans les locaux de la cuisine de l'Etablissement.

Ce plan précisera les modalités de celle-ci avant le début du marché et après (formation permanente).

Organigramme

Le Titulaire fournit un tableau récapitulatif de l'organigramme et des effectifs et transmet un tableau mis à jour tous les 3 mois.

Toutes les fiches de poste devront être communiquées à l'Etablissement.

Le planning prévisionnel mensuel devra être communiqué en début de mois, indiquant le nom, l'activité ou les congés et les jours du mois, au Responsable du Marché.

13.03 TENUES ET ATTITUDE DU PERSONNEL

Le personnel doit disposer d'une tenue de travail et d'une tenue de service conçues de manière à ce que sa présentation soit toujours impeccable et conforme à la législation en matière d'hygiène et de prévention des risques alimentaires.

Ces tenues sont fournies et entretenues par Le Titulaire, à ses frais, et seront toujours de présentation impeccable et adaptées à la prestation servie.

Un marquage discret de l'appartenance à la société doit permettre d'identifier clairement le personnel.

Les personnels intervenant pour les prestations de restauration à la carte ont une formation et/ou expérience de la restauration dite traditionnelle, ainsi qu'une présentation soignée. La tenue de travail doit être irréprochable.

Le Titulaire fournit les équipements de protection individuelle (EPI) adaptés ainsi que le linge de service. Il en assure le blanchissage et l'entretien.

Le service doit être effectué avec courtoisie et célérité.

13.04 RESPECT DES REGLES D'HYGIENE

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le Titulaire doit mettre en application les mesures déterminées dans l'arrêté du 8 octobre 2013, ainsi que celles issues de l'arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Selon les principes d'hygiène, le Titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets réceptionnés de la cuisine centrale à l'état brut ; l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, , etc...) et à un poste du secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations culinaires).

Le Titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale de son personnel quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel au 10 mars 1977, ainsi que par l'arrêté du 8 octobre 2013.

Un certificat d'aptitude à exercer la profession devra être fourni à tout moment, à la demande de l'UGECAMIF, pour chaque employé.

A la demande de l'UGECAMIF et si nécessaire, le Titulaire fera réaliser des examens médicaux complémentaires à sa charge.

Le Titulaire permet à l'UGECAMIF de vérifier les fiches d'aptitude du personnel.

Le gestionnaire exigera de son personnel une tenue vestimentaire appropriée et une parfaite propreté corporelle.

Le gestionnaire s'assurera de la bonne formation de son personnel aux techniques de restauration et

notamment aux règles d'hygiène et de sécurité.

13.05 HORAIRES DE TRAVAIL ET PRESENCE

Le Titulaire doit fournir les horaires de travail du personnel à l'UGECAMIF et les tenir affichés sur les lieux de travail.

Il doit consigner dans un cahier prévu exclusivement à cet effet et consultable à tout moment par l'UGECAMIF, la liste nominative du personnel prévu et présent sur le site, complétée pour chacun des justificatifs associés : qualifications, diplômes, durée du travail (temps plein, temps partiel...).

13.06 ABSCENCE PROLONGEE, DEPART D'UN INTERVENANT, REMPLACEMENT

Le Titulaire s'engage à ne pas modifier structurellement la composition de son équipe sans obtenir l'accord préalable de l'UGECAMIF avant d'intégrer tout nouveau membre dans l'équipe (le Titulaire restant libre d'ajuster les moyens mis en place sur le restaurant en fonction de la fréquentation).

Les absences ou remplacements éventuels du personnel affecté ne devront, en aucun cas, perturber la qualité des prestations attendues.

Le Titulaire prendra toutes les dispositions (décision de déclencher le remplacement, information ou formation des nouveaux personnels) pour assurer la continuité des prestations dans les conditions de réactivité et de rapidité convenues (obligation de résultats pour le Titulaire).

Le remplacement du personnel du gestionnaire, absent pour maladie ou tout autre motif, devra être immédiatement effectué par une personne de qualification identique. Pour tout remplacement supérieur à 48 heures, le gestionnaire communiquera à l'UGECAMIF, l'identité, la qualification du personnel remplaçant.

Le gestionnaire communiquera à l'UGECAMIF tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel (nom, prénoms, date et lieu de naissance et qualification professionnelle).

Le gestionnaire exigera de son personnel une tenue vestimentaire appropriée et une parfaite propreté corporelle.

Le gestionnaire s'assurera de la bonne formation de son personnel aux techniques de restauration et notamment aux règles d'hygiène et de sécurité.

De même, en cas de départ de ces personnels ou en cas de changement de leur affectation, le Titulaire s'engage à les remplacer par des personnels présentant des qualifications et une expérience au moins équivalente à celles des prédécesseurs. Le Titulaire conserve cependant la responsabilité de redéployer ses personnels sur d'autres sites, en fonction de son organisation-cible par tranche de fréquentation.

En cas d'absence ou de départ d'un intervenant affecté à l'encadrement des prestations, le Titulaire doit immédiatement aviser l'UGECAMIF, et prendre toutes les dispositions nécessaires pour que la bonne exécution du présent marché ne s'en trouve pas compromise. A ce titre, le Titulaire doit proposer un remplaçant de niveau et de compétence équivalente dans les 48 heures suivant la réception de l'avis ou dans les 5 jours s'il s'agit du gérant et du chef cuisinier.

L'UGECAMIF se réserve, alors, le droit de rejeter les intervenants proposés. Le Titulaire dispose alors de 48 heures pour proposer de nouvelles personnes et de 5 jours s'il s'agit du gérant.

13.07 RECUSATION DU PERSONNEL DU TITULAIRE

L'UGECAMIF se réserve le droit de faire des remarques ou observations auprès du Titulaire sur tout manquement aux bons usages de la profession.

Pendant toute la durée d'exécution des prestations, l'UGECAMIF se réserve le droit de récuser les intervenants du Titulaire qui s'avèreraient inadaptés à l'exécution de cette prestation sans que la décision de l'UGECAMIF nécessite de justification, mais donnera toutefois lieu à un argumentaire.

Cette décision peut affecter tous les membres du personnel, gérant compris.

Le Titulaire doit alors procéder au remplacement des intervenants dans les conditions précisées au point 6 du présent article.

13.08 REPRISE DU PERSONNEL DE RESTAURATION ET NON-CONCURRENCE

Lors de la prise d'effet du présent marché, le Titulaire fait son affaire (en cas de changement de Titulaire), conformément à la réglementation en vigueur, de la reprise, le cas échéant, des personnels en place au moment de la consultation (voir annexe au CCTP). L'UGECAMIF ne saurait être engagée dans le processus de reprise.

A l'expiration du présent marché, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, les parties conviennent expressément de faire appliquer l'article L.1224-1 du code du travail et de l'avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration en collectivités étendu par arrêté du 6 juin 1986, en ce qui concerne le personnel affecté à sa réalisation.

Que le prochain Titulaire soit soumis ou non à la Convention Collective Nationale de la Restauration Collective et 30 jours au moins avant la cessation du présent marché, intervenant pour quelque cause que ce soit, l'UGECAMIF fournira par écrit au Titulaire du présent marché les coordonnées de son successeur, s'il changeait, de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail prévue par la Convention Collective citée ci-dessus.

ARTICLE 14 – SUIVI DES PRESTATIONS

14.01 DEGUSTATION PLATEAUX

La dégustation de plateaux constitue un outil de suivi de l'exécution de la prestation.

Le contrôle portera sur la qualité des repas servi aux patients sur 3 critères : visuel, gustatif et température.

14.02 CONTROLE DU RESPECT DES REGIMES

Le contrôle se portera sur la qualité des repas servis aux patients sur la base de 3 critères : visuel, gustatif et température.

14.03 CONTROLE DES GRAMMAGES

Le contrôle des grammages sera réalisé par un diététicien de l'établissement de façon aléatoire et à convenance.

14.04 CONTROLE DES RELEVES DES TEMPERATURES

La vérification du relevé des températures des plats au moment de la sortie des cuisines sera réalisée de façon aléatoire et à convenance.

14.05 COMMISSION DES MENUS

Une commission de menus, à l'initiative du prestataire se réunit au plus tard 10 jours après la transmission des projets de menus et au cours de laquelle les membres de la commission font leurs remarques, suggestions, contrepropositions quant aux choix proposés. Les représentants du Prestataire prennent acte, modifient, adaptent en fonction des demandes de la commission. La modification des menus n'est pas limitative.

La commission réalise le contrôle des menus proposés notamment sur la base des points suivants :

- ✓ Respect du plan alimentaire proposé par le Prestataire dans son offre et des engagements portant sur la saisonnalité, la variété des fruits et des poissons, ...
- ✓ Respect des recommandations du GEMRCN (arrêté français en date du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les établissements de santé)
- ✓ Fréquence de présentation des plats (objectif de variété et d'introduction de nouvelles recettes)
- ✓ Bilans des précédentes commissions de restauration et des retours du terrain (outil / baromètre de la satisfaction des convives)
- ✓ Proposition de solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation, examen de nouveaux produits ou nouvelles préparations à l'initiative de l'une ou l'autre des parties.

Le Prestataire doit pouvoir remettre sur simple demande de la commission en même temps que les menus proposés :

- ✓ La fiche technique de chaque produit utilisé
- ✓ La fiche recette complète et détaillée de chaque plat proposé
- ✓ La fiche de production de chaque plat proposé (méthodologie de production).

La présence des représentants du Prestataire, dont le référent pré-identifié et la diététicienne en charge de la construction des menus est obligatoire.

Lorsqu'ils sont validés, les menus de la période ne peuvent faire l'objet d'aucun changement de la part du Prestataire sans information préalable et écrite de l'Etablissement.

Le menu non conforme sans information auprès du service diététique de l'Etablissement et sans justification entraîne des pénalités.

Participe à la commission :

- ✓ Le titulaire du marché en la personne de son représentant ou toute autre personne ayant obligatoirement la formation et les connaissances nécessaires (responsable de cuisine, nutritionniste, diététicien).
- ✓ Les représentants de la Direction de l'établissement : le Directeur, un diététicien et selon l'organisation de l'établissement le responsable du marché, un représentant médical, un représentant soignant, un représentant technique.

14.06 COMMISSION DE RESTAURATION

Cette commission se réunit 1 fois par trimestre minimum et autant de fois que de besoins.

La commission de restauration se réunira pour faire le point sur :

- ✓ La qualité organoleptique des repas
- ✓ L'organisation des repas
- ✓ Les résultats des audits en hygiène
- ✓ L'application stricte des clauses du marché
- ✓ La sécurité du personnel
- ✓ La formation du personnel
- ✓ L'introduction de mets nouveaux avec leurs grammages
- ✓ Le retrait de produits qui constituent un échec
- ✓ Le bilan de la qualité bactériologique des plats
- ✓ Le bilan des menus à thèmes/animations
- ✓ Les conclusions des enquêtes de satisfaction, le cas échéant.

Participe à la commission :

- ✓ le titulaire du marché en la personne de son gérant, de son responsable direct et les personnes nécessaires (diététicien, responsable qualité...)
- ✓ es représentants de la Direction : le Directeur, le responsable des marchés et selon l'organisation, le responsable qualité, un diététicien, un cadre soignant.

14.07 CONTROLE D'HYGIENE INTERNE

L'hygiéniste de l'établissement réalisera régulièrement des visites hygiènes au minimum 1 fois par semestre selon une grille reprenant la réglementation du 29 septembre 1997, en présence d'un représentant de la société de restauration. Les résultats des audits réalisés par le service qualité/hygiène du prestataire de restauration seront transmis en commission restauration UGECAM accompagnés du plan d'actions.

14.08 SATISFACTION DES CONVIVES

Afin de connaître la perception des consommateurs sur la qualité de la prestation, le Titulaire doit mesurer le taux de satisfaction des convives au travers d'enquêtes réalisées par le Titulaire ou par une société indépendante, au moins 2 fois par an.

Les résultats de cette enquête seront transmis à l'UGECAMIF.

Les points faibles seront étudiés en collaboration avec l'UGECAMIF et la commission restaurant, et des solutions seront apportées par le Titulaire et à l'UGECAMIF afin de rehausser ces points.

14.09 MISE EN PLACE ET TENUE A JOUR DES DOCUMENTS D'EXPLOITATION

Le Titulaire met en place et tient à jour les documents suivants consultables à tout moment par à l'UGECAMIF :

1. La liste des matériels :

Contradictoirement à la date de prise d'effet du contrat, les locaux feront l'objet d'un état des lieux et un inventaire du matériel sera dressé. L'inventaire dressé annuellement en présence du correspondant de l'UGECAMIF ;

Le Titulaire tiendra à jour cette liste.

2. Les Documents de conduite :

- Carnets, livrets et registres réglementaires,
- Rapports de contrôle des contrôles bactériologiques et audits hygiène,
- Rapport des commissions de contrôle hygiène, sécurité, vétérinaire ;

3. Autres documents :

- Liste du personnel habilité à intervenir tenue à jour,
- Fiches de données de sécurité des produits employés (avant approvisionnement).

14.10 REMISE RAPPORTS PERIODIQUES

a) Compte-rendu d'incidents

Le Titulaire doit informer immédiatement l'UGECAMIF des incidents générant une perturbation s sur la prestation et établir pour chaque incident un compte rendu écrit, comportant l'analyse des causes, les mesures prises éventuellement pour assurer la continuité du service, les opérations de remise en état définitif.

De la même façon, tout incident ou accident environnemental (dépassement de seuil de rejet par exemple) doit être signalé à l'UGECAMIF immédiatement dans les plus brefs délais.

b) Rapport trimestriel

Le Titulaire établit chaque fin de trimestre un compte-rendu d'activité pour la période écoulée avec :

- La synthèse des indicateurs qualitatifs et quantitatifs de mesure de l'activité : statistiques de fréquentation par typologie de clientèle, statistiques de ventes des produits... ;
- Une synthèse des achats trimestriels et cumulées depuis le démarrage du marché, faisant apparaître les % d'achats de produits frais, surgelés, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} gamme, par famille de produits,
- La liste des incidents éventuels survenus ;
- Les préconisations, compte tenu de problèmes de fonctionnement, de mise aux normes ou des nécessités de modernisation ;
- Les analyses des résultats des contrôles bactériologiques et audits, s'il y a lieu, qui pourront être commentés lors du comité de suivi pour s'assurer que toutes les mesures nécessaires ont bien été prise en charge et que ces mesures ont eu les effets escomptés ;
- Le bilan mensuel financier (CA, subvention...).

Le Titulaire pourra proposer de mettre à disposition un dispositif dématérialisé (du type plate-forme) permettant de disposer de ces données en continu.

Ce rapport est transmis dans les 8 jours qui suivent la fin de la période

c) Rapport annuel

Tous les ans, au mois de février, le Titulaire établit un rapport prospectif de l'activité :

- Au regard de l'exploitation incluant notamment l'identification des équipements présentant des signes de vétusté, le bilan annuel financier avec le résultat d'exploitation,
- Au regard de la réglementation incluant notamment l'identification des besoins de mise en conformité,
- Au regard de l'évolution des besoins du site.

14.11 REMISE DE CERTIFICATIONS A LA DEMANDE

Le Titulaire, dans son souci permanent de fournir une prestation de qualité, s'engage à transmettre sur simple demande à l'UGECAMIF les certifications attestant l'origine « géographique ou biologique ou durable au sens Egalim ».

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire, l'UGECAMIF a en outre accès, aussi souvent qu'elle l'estime nécessaire, à la comptabilité dudit Titulaire, se rapportant à la gestion du restaurant : feuilles de consommation journalière, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, etc...

Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition de l'UGECAMIF tant que dure le marché

14.12 PLAN DE PROGRES VIS-A-VIS DES EXIGENCES LIEES A LA DEMARCHE ECO RESPONSABLE

Tous les ans, une réunion est organisée conjointement entre l'UGECAMIF et un représentant du Titulaire ayant pouvoir d'engager la Société afin de dresser un bilan de la période écoulée vis-à-vis des exigences figurant au sein du CCTP.

Cette rencontre sera l'occasion pour le Titulaire de dresser un 1er bilan des réalisations en matière d'environnement, de développement durable et produits labélisés Bio (accroissement de l'intégration des produits durables dans les menus, modalités et volume d'approvisionnement en circuit court, respect de la saisonnalité, respect de l'approche diététique et santé,...) et d'exprimer les difficultés rencontrées (organisation interne, approvisionnement, prix, travail des produits bruts, réaction des convives, gaspillage alimentaire,...) et de proposer des ajustements sur ces aspects pour la période à venir (prévision de menus, planning d'approvisionnement, actions d'animation, actions pour réduire le gaspillage alimentaire et les déchets,...).

Il est bien entendu qu'au cours de ces réunions des décisions touchant à « l'économie du marché » ne sauraient être arrêtées, celles-ci restant du domaine de la négociation contractuelle, concrétisée dans tous les cas par voie d'avenant.

Par ailleurs, lors de cette réunion, le Titulaire pourra faire toute proposition d'organisation et d'optimisation des espaces. La mise en œuvre de ces propositions sera laissée à la discrétion de l'UGECAMIF. Le Titulaire peut être force de propositions s'agissant des conditions d'utilisation des espaces.

14.13 AUDIT D'EXECUTION DU MARCHÉ

L'UGECAMIF peut faire auditer à ses frais la performance du Titulaire par une compétence extérieure à l'organisation. Cette compétence externe ne peut être un concurrent du Titulaire et doit signer un accord de confidentialité.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène et de salubrité (acheminement des denrées, matériels, locaux, personnels),
- Du choix et de la diversité des menus,
- De l'origine des matières premières utilisées,
- Traçabilité,
- Sanitaires, etc...