

LOT 2

**SERVICE DE REPAS LIVRES
EN LIAISON FROIDE
LA M.A.S. PHOENIX**

**Cahier des clauses techniques particulières
(CCTP)**

Consultation n° 23-UG07-13

SOMMAIRE

ARTICLE 1	OBJET DU MARCHÉ.....	4
ARTICLE 2	ETENDUE DE LA PRESTATION	4
2.01	Définition des prestations/Mode de fonctionnement	4
2.02	Préparation – Acheminement des repas.....	4
2.03	Les prestations de restauration.....	5
A.	Le petit déjeuner	5
B.	dejeuner, dîner et proposition fixe.....	6
C.	repas d’animation.....	6
D.	gouter et collations.....	7
E.	Repas du peronnel.....	7
F.	Les boissons	7
G.	Les repas avec régime	8
H.	Les repas en textures modifiées	8
I.	menus de secours	8
J.	transmission des menus	9
K.	les regimes alimentaires liés aux habitudes socio-culturelles ou conviction religieuse	9
L.	les repas à évènements particuliers sur commande.....	9
M.	quantité de repas prévisionnelle.....	9
ARTICLE 3	FONCTIONNEMENT GENERAL	10
3.01	GENERALITES	10
3.02	MISSIONS DU Titulaire.....	10
A.	En termes de restauration :.....	10
ARTICLE 4	TECHNIQUE DE L’ÉLABORATION DES PRESTATIONS	11
4.01	Références générales	11

4.02	Principes d'élaboration de la prestation de restauration	11
A.	Principes de fonctionnement général	11
B.	Principe d'élaboration des menus.....	11
ARTICLE 5	SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES	12
5.01	Références générales	12
A.	Les OGM ne sont en aucun cas autorisés par l'Etablissement dans la préparation des repas .	12
B.	Information sur les allergènes :	12
C.	Loi EGALIM.....	13
5.02	Spécifications de salubrité.....	13
5.03	Spécifications nutritionnelles, qualitatives et durable	13
5.04	Spécifications organoleptiques et gastronomiques	14
A.	La préparation des aliments	14
ARTICLE 6	ENGAGEMENTS DU TITULAIRE	15
6.01	Engagement de résultat du Titulaire	15
ARTICLE 7	ENGAGEMENTS DE L'UGECAMIF	15
ARTICLE 8	MESURES DE SECURITE.....	15
ARTICLE 9	MOYENS HUMAINS MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE	16

ARTICLE 1 OBJET DU MARCHÉ

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

La Maison d'accueil spécialisée Phoenix, 49 bis rue Klock 92100 Clichy La Garenne

ARTICLE 2 ETENDUE DE LA PRESTATION

2.01 DEFINITION DES PRESTATIONS/MODE DE FONCTIONNEMENT

A partir d'un établissement disposant de l'agrément CE - ou en cours d'agrément - pour la préparation de plats cuisinés à l'avance, le titulaire fournira les repas pour la MAS Phoenix. Les repas sont produits à partir d'une cuisine centrale externalisée selon le processus ainsi défini : livraison en liaison froide, livraison des repas.

Le présent document a pour objet de définir les prestations touchant à la restauration allant de :

- ✓ L'achat de toutes les denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la préparation des repas, composant la journée alimentaire pris par les résidents, le personnel de l'établissement et les invités ou les visiteurs
- ✓ la production des repas normaux, de régimes et de textures adaptées
- ✓ l'acheminement des repas (livraison depuis la cuisine centrale du Titulaire).

2.02 PREPARATION – ACHEMINEMENT DES REPAS

La fabrication des repas est effectuée dans la cuisine centrale du Titulaire pour assurer 7 jours de consommation par semaine. Les repas sont ensuite acheminés quotidiennement du lundi au vendredi (5 jours sur 7) au sein de l'établissement.

Livraison :

La livraison sera effectuée quotidiennement du lundi au vendredi pour les 7 jours de consommation, à partir de véhicules frigorifiques. Le Titulaire assure le nettoyage quotidien de ses véhicules et contrôle la température pendant le transfert des repas et à destination. Un registre d'enregistrement devra être complété et adressé au client sur demande de celui-ci.

Jour de livraison	Jour de consommation
Lundi	Mardi
Mardi	Mercredi
Mercredi	Jeudi et vendredi
Jeudi	Samedi
Vendredi	Dimanche et lundi

La livraison des repas s'effectuera quotidiennement du lundi au vendredi à partir de 8h00 et jusqu'à 10h00. A réception, un bon de livraison sera à contre signer par le responsable de l'établissement et le livreur. Ce bon de livraison devra faire apparaître les éventuels manques ou défauts de la livraison (température non conforme, barquettes endommagées, retard, etc...).

Erreur de livraison :

Il appartient au prestataire de palier immédiatement à toute erreur de livraison ou non-conformité des aliments (ex : fruits très abimés, emballages mal operculés, date fabrication ou DLC illisible) de manière que les repas soient servis à temps sur site.

Contenants :

Le titulaire utilisera des contenants adaptés aux modalités de service. Par ailleurs, dans une démarche de développement durable, le pouvoir adjudicateur souhaite que les contenants de livraison soient réutilisables et récupérés par le titulaire lors de la livraison suivante. La désinfection des contenants restera à la charge du titulaire du marché. En revanche, les conditionnements individuels devront être fortement limités (par exemple, privilégier le fromage à la coupe).

Etiquetage :

Les repas devront être conditionnés en contenants réutilisables. Sur chaque contenant, une étiquette sera apposée les mentions suivantes :

- Le nom du produit,
- Date de fabrication,
- DLC,
- Liste des ingrédients et éventuelle présence d'allergènes
- Le nombre de portions à servir
- Le numéro d'agrément CE de la cuisine centrale du Titulaire

2.03 LES PRESTATIONS DE RESTAURATION

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

A. 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	1 Pain de 50g ou 4 biscottes ou 2 tranches de pain de mie (salé ou sans sel), Bouillie (type Blédine), céréales.	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 5 g de sucre ou édulcorant,	
Produits laitiers		Yaourt, fromage blanc, fromage (nature, sucré ou aromatisé)
Consommable	Serviette en papier	

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

B. 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	Oeufs 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

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.

Des glaces à l'eau ou des sorbets devront intégrer les menus des périodes estivales.

D. GOUTER 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 résidents et sur prescription diététique, les portions peuvent être augmentées et feront l'objet d'une facturation séparée.

E. REPAS 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 résidents.

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

Le 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.

F. LES BOISSONS

La fourniture des boissons aux résidents 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 ®

G. LES REPAS AVEC REGIME

Le Titulaire respecte obligatoirement le régime indiqué dans la commande des du repas.

Les allergies alimentaires sont obligatoirement prises en compte.

Les aversions alimentaires sont obligatoirement prises en compte.

- Hyperprotéinée,
- Diabétique,
- Hypocalorique.

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

H. LES REPAS EN TEXTURES MODIFIEES

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 Titulaire s'engage à réaliser des repas répondant aux impératifs alimentaires de ces convives en fabriquant des plats en textures modifiées répondant aux critères de l'IDDSI.

Le Prestataire devra, dans ce cadre, se conformer aux exigences qualitatives de la prestation au même titre que pour les repas dits standards.

Chaque prestation de textures modifiées devra être réalisée dans le respect du 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 dans le cadre des techniques de transformation de la prestation en textures modifiées les facteurs suivants :

Le titulaire devra proposer une déclinaison de ses repas en textures modifiées conforme à la présente liste :

- Texture : viande hachée
- Texture IDDSI 6 : petits morceaux tendres
- Texture IDDSI 5 : haché lubrifié
- Texture IDDSI 4 : Mixé
- Texture IDDSI 3 : Semi Liquide

Des eaux gélifiées pauvres en sucre devront être proposées. Elles seront livrées sur commande de l'établissement.

I. MENUS DE SECOURS

Dans l'hypothèse où, en cas de force majeure, le titulaire est dans l'impossibilité de livrer des repas, ou si pour une raison imprévisible le système de restauration en place est dans l'impossibilité de fonctionner, le Titulaire est tenu de stocker au sein de l'établissement client des produits de longue conservation permettant d'assurer la prestation alimentaire.

J. TRANSMISSION DES MENUS

Les menus sont transmis par voie dématérialisée au format exploitable. Un code couleur sera utilisé pour identifier, notamment, les produits biologiques. Les pictogrammes des labels seront également indiqués (VBF/VPF, Label rouge, pêche durable, AB, AOC ou AOP, Bleu Blanc Cœur..).

K. LES REGIMES ALIMENTAIRES LIES AUX HABITUDES SOCIO-CULTURELLES OU CONVICTION RELIGIEUSE

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...).

Des menus végétariens complets devront être proposés, à minima, un jour par mois. Le Titulaire devra toutefois se conformer aux dispositions législatives en vigueur, notamment la loi EGALIM.

L. LES REPAS A EVENEMENTS PARTICULIERS SUR COMMANDE

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

M. QUANTITE DE REPAS PREVISIONNELLE

L'établissement précise à titre indicatif la volumétrie prévisionnelle annuelle du nombre de repas. Cette prévision ne peut en aucun cas servir d'élément de facturation. Seuls les bons de commandes de l'établissement et les bons de réception émis par le Titulaire feront foi pour l'émission de la facturation.

Volumétrie des repas :

petit déjeuner	8 300
Déjeuner	8 300
gouter	8 300
Dîner	8 300
Repas personnel	1 040
Repas personnel de nuit	730

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 (approvisionnement en circuits courts, 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 résidents et à son personnel une prestation de qualité.

3.02 MISSIONS DU TITULAIRE

Dans le cadre de la prestation, le titulaire devra établir une solution de gestion logistique adaptée. Toute installation devra répondre aux exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire.

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 livraison des repas.

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

A. EN TERMES DE RESTAURATION :

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 et impérativement cuisinées avec des denrées de première qualité et fraîcheur en limitant le recours aux surgelés, à la quatrième et à la cinquième gamme. Le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

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 (polyhandicapés, ...) et doit, en conséquence, faire l'objet d'un suivi attentif et permanent de la part du Titulaire à chaque étape de fabrication 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, et s'assure 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.

B. PRINCIPE D'ELABORATION DES MENUS

• Cycle de menus et plan alimentaire

Le Titulaire s'engage à proposer 4 cycles de menus (Printemps, Été, Automne et Hiver).

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

Le Titulaire 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.

- **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.

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 LA PREPARATION DES REPAS

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.

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. 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.

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.

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

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

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 Titulaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures 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 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.

Et notamment :

- L'utilisation de produits frais,
- L'utilisation de produits labellisés,
- L'utilisation privilégiée de produits de saison et issus de circuits courts,
- L'utilisation limitée de produits élaborés par l'agroalimentaire (salades composées, tartes, quiches...),
- L'utilisation exceptionnelle de produits de 5ème gamme,
- L'utilisation limitée à l'indispensable de produits en conserve et produits surgelés et proposés sous des marques connues,
- L'absence de produits reconstitués à l'exception de saucisses, charcuteries.
- L'utilisation des ovoproduits issus de l'industrie agro-alimentaire uniquement pour la coule d'œuf, les blancs d'œufs et le jaune d'œuf liquide. Toutes les autres préparations doivent être réalisées à partir d'œufs coquilles frais ou ultra-frais,
- L'absence de produits étiquetés comme issus de l'agriculture transgénique ou contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM),
- L'exclusion de l'huile de palme non durable, huile d'arachide,
- L'exclusion des acides gras trans,
- L'exclusion des produits ayant subi une ionisation,
- Pour les viandes l'utilisation exclusive de muscle entier,
- L'intégration dans le processus d'approvisionnement d'une démarche respectueuse du bien-être animal,

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, leur cuisson et leur mode de préparation.

Ainsi, le Titulaire n'est pas autorisé à utiliser, pour la fabrication d'un même plat, un même ingrédient de qualité inférieure.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes rouges doivent être cuites « à point, » c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites. Mais en tout état de cause, elles doivent correspondre aux règles de l'hygiène alimentaire.

Les légumes verts d'accompagnement seront cuisinés de façons variées et goûteuses.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés sont à éviter. Les sauces doivent être distinctes des plats protidiques.

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 qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

- **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.

ARTICLE 6 ENGAGEMENTS DU TITULAIRE

6.01 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,
- Le caractère permanent de la disponibilité de repas, 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 par la loi EGALIM

ARTICLE 7 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 ;
- 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 8 MESURES DE SECURITE

Le Titulaire est tenu de communiquer à l'UGECAMIF le nom des personnes (Responsable cuisine centrale, chauffeur livreur, etc...) 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.

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 9 MOYENS HUMAINS MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE

Le titulaire apportera un soin particulier à définir les moyens en personnel nécessaire à la prestation et notamment le recrutement du chauffeur assurant la livraison de repas.

Le personnel doit disposer d'une tenue de travail de manière 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.

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