



GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE ATLANTIQUE 17

Groupe Hospitalier de La Rochelle - Ré - Aunis

DIRECTION DES ACHATS

Secrétariat : 05.46.45.51.14

PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR LE SELF DU PERSONNEL ET LA CRECHE DU CENTRE HOSPITALIER DE ROCHEFORT LOT 2 - CRECHE DU CENTRE HOSPITALIER DE ROCHEFORT

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Procédure adaptée organisée en application des dispositions des articles L. 2123-1, R.2123-1-3° à 2123-7 du Code de la Commande Publique.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : Objet du marché

ARTICLE 2 : Périodes de fourniture des repas et prestations

ARTICLE 3 : Commandes - Transports - Livraisons

ARTICLE 4 : Vérification de l'exécution de la prestation

Préambule

La qualité nutritionnelle et culinaire au meilleur prix doit en permanence être recherchée par une politique exigeante et une veille continue en matière d'approvisionnements (les produits frais, les labels, l'utilisation privilégiée de produits bruts).

L'offre en produits de 4^e et 5^e gamme sera limitée autant que possible.

L'introduction de produits frais, biologiques, labellisés, de saison et issus de circuits courts doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente.

Par ailleurs, l'établissement attache une importance toute particulière aux animations organisées durant les temps de repas à destination des enfants.

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions d'intervention du titulaire du service en vue de réaliser la confection et la livraison de repas, préparés en liaison froide pour la Crèche Hospitalière de Rochefort située au 1 avenue de Bélignon, 17300 ROCHEFORT. Les repas sont destinés exclusivement aux enfants accueillis (enfants de 6 mois à plus de 18 mois).

Le Centre Hospitalier souhaite apporter une qualité de service qui induit un nombre d'obligations de la part du titulaire :

➤ l'équilibre alimentaire

Respect des normes et recommandations.

➤ la qualité des produits

Attention particulière portée à la provenance des produits, aux marques utilisées,
Respect de la législation et des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire,
Utilisation de produits frais, de fruits et légumes de saison,
Utilisation de produits issus de producteurs locaux dans les menus.

➤ la découverte du goût

Proposition de nouveaux produits pour inciter l'enfant à la découverte et pour qu'il développe son sens critique,
Proposition de supports d'animation et de menus à thème.

➤ le plaisir de manger

Attention particulière portée aux textures, aux couleurs et à l'aspect des plats pour inciter l'enfant à manger.

L'ensemble des prestations décrites dans ce CCTP font l'objet d'une obligation de résultat.

ARTICLE 2 – PERIODES DE FOURNITURE DES REPAS ET PRESTATIONS

1. Généralités :

Le titulaire assure la fourniture de repas le midi essentiellement mais des repas seront nécessaires le soir de par l'amplitude d'ouverture de la crèche hospitalière (6h15/21h30).

2. Périodes de fonctionnement :

La crèche hospitalière est ouverte du lundi au vendredi de 6h15 à 21h30, hors jours fériés.

3. Nombre de repas à fournir :

La structure accueille soit des enfants de manière régulière, soit de manière occasionnelle, et avec des modifications de planning au quotidien. L'effectif journalier ou hebdomadaire ne peut être appréhendé de manière stricte.

Sur l'année, l'évolution dans les tranches d'âges sera naturelle et les enfants changeront de catégories de repas. Le nombre de repas par catégories ne peut donc être quantifié exactement.

Des repas seront nécessaires le soir de par l'amplitude d'ouverture de la crèche (6h15/21h30), cependant la même difficulté de quantification perdurera.

Compte tenu de cette particularité, le titulaire s'engage à prendre en compte l'augmentation ou/et la diminution des dites prestations à la fois en quantités, par catégories, consécutivement à l'évolution de la fréquentation de la structure, et à adapter de ce fait les conditionnements (individuels ou collectifs).

Le Centre Hospitalier de Rochefort s'engage à communiquer au prestataire les éléments significatifs des tendances influant sur la fréquentation.

A titre indicatif, la quantité annuelle prévisionnelle est de 8 000 repas et 7700 gouters servis.

4. *Élaboration des menus – Spécifications qualitatives et quantitatives :*

➤ *Conditions d'élaboration*

Les menus sont établis par le prestataire et par sa diététicienne, pour une période minimale d'un mois. Ils sont proposés à la Crèche Hospitalière 30 jours avant le début de la période concernée.

En cas de non-respect de cette prescription, le prestataire encours des pénalités.

La Crèche Hospitalière pourra émettre des demandes de modification au plus tard 15 jours avant le début de la période.

Les menus devront respecter les prescriptions de ce document (grammages, catégories) et les recommandations des textes en vigueur pour ce type de restauration et le public concerné.

➤ *Communication et suivi*

• **Communication des menus**

Le prestataire remet les propositions de menus dans les conditions de délais fixes ci-dessus. La Responsable de la crèche sera chargée de leur affichage.

Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés, au format A4. Les menus et documents seront fournis pour souci de rapidité par voie dématérialisée : responsablecreche@ght-atlantique17.fr.

Les appellations et libellés de chaque plat devront être simples et pédagogiques de manière à éclairer les différents usagers (agents de la crèche, parents...) en conformité avec la législation, notamment sur la provenance des aliments (viande).

Parallèlement à cette présentation allégée, seront fournis tous les éléments renseignant sur la valeur nutritionnelle des portions, (teneurs en protéines, lipides,...).

• **Communication exceptionnelle**

En cas de problème alimentaire (intoxication, autre difficulté), le prestataire devra être en mesure d'assurer une réponse adaptée, rapide aux familles, en coordination avec le Centre Hospitalier.

➤ *Composition/catégories de repas*

Les repas devront être variés au cours de la période, en évitant la livraison de plats répétitifs.

RAPPEL : Les grammages seront ceux préconisés par le GEMRCN-creche-2013 (Dernière version en vigueur).

Le prestataire assurera les fournitures et prestations suivantes, selon les catégories (tranches d'âges) :

Déjeuners

6-10 mois (texture mixée, lisse) : Type 1

- 3 c. à soupe + ou- remplies de légumes : 200g (25% de féculents minimum, 50% de féculents maximum)
- Introduction des protéines : 20g (mixées finement)
- Dessert : purée ou compote de fruits adaptés à l'âge

En conditionnement individuel et séparé afin de répondre au rythme différent pour tous les enfants.

En début de diversification pour les enfants n'ayant pas débuté le poisson, une viande sera demandée en remplacement pour l'apport protéinique.

10-18 mois (haché) : Type 2

- Introduction des entrées : crudités, du pain et des gâteaux 30 g
- Les protéines 20 g hachées (texture moins fine)
- 200 g de purée de légumes (25% de féculents minimum, 50% de féculents maximum)
- Produits laitiers : 20 g de fromage ou 100G de produit laitier ou 60 g de petit suisse
- Dessert : fruits (100g cru/cuit), on ajoute 1 à 2 gâteaux secs
- Pain : 10g

Une partie de l'année en conditionnement individuel puis avec l'évolution nécessité de Contenants collectives : 1 Contenant = plusieurs parts.

Après 18 mois (morceaux) : Type 3

- Entrées variées et adaptées le plus possible aux saisons 40 g.
Employer ail, persil, ciboulette mais raisonnablement. Les crudités sont présentées sans vinaigrette, nature. Les vinaigrettes sont préparées et conditionnées à part.
Dans le cas de proposition de radis, ceux-ci doivent être présentes entiers d'une taille adaptée aux enfants.
- Protéines : viande ou poisson (2 fois/ semaine): 30 g en variant les produits, bœuf, veau, agneau, poulet, dinde, porc, jambon.
- Légumes variés, présentés et cuisinés différemment, le plus souvent en morceaux : 120-150 g
- Féculents 2 fois/semaine.
- Produits laitiers : 20 g de fromage ou 100 g de produit laitier ou 60 g de petit suisse.
- Dessert : soit fruit (cru/cuit) ou laitage selon la composition du repas (100 à 120 g) ou 10 à 30 g de pâtisseries (1 repas/20).

Goûters

6-10 mois (texture mixée, lisse) : Type 1

- Produits laitiers : au lait infantile
- Complément glucidique à base de féculent : 10 à 20 g de féculents d'origine céréalières diverses type bouillie ou céréales instantanées.
- Fruit cru /cuit : 100g de purée de fruits

10-18 mois (haché) : Type 2

- Produits laitiers : au lait de vache
- Complément glucidique à base de féculent : 10 à 20 g de pain ou 10 à 20 g de féculents d'origine céréalières diverses type bouillie ou céréales instantanées ou 15 g de gâteaux biscuits sélectionnés.
- Fruit cru /cuit : 1 fruit cru

Après 18 mois (morceaux) : Type 3

- Produits laitiers : au lait de vache
- Complément glucidique à base de féculent : 30 à 40 g de pain ou 30 à 40 g de féculents d'origine céréalières diverses type bouillie ou céréales instantanées ou 20 à 30 g de gâteaux biscuits sélectionnés.
- Fruit cru /cuit : 100g de purée de fruits.

Dîners

6-10 mois (texture mixée, lisse) : type 1

- 3 c. à soupe + ou- remplies de légumes : 200g (25% de féculents minimum, 50% de féculents maximum)
- Fruit cru /cuit : 100g de purée de fruits

10-18 mois (haché) : Type 2

- 200 g de purée de légumes (25% de féculents minimum, 50% de féculents maximum)
- Produits laitiers : au lait de vache, fromage
- Fruit cru /cuit : 100g de purée de fruits ou 1 fruit cru

Après 18 mois (morceaux) : Type 3

- Légumes variés, présentés et cuisinés différemment, le plus souvent en morceaux : 120-150 g
- Féculents
- Produits laitiers : au lait de vache fromage
- Fruit cru /cuit : 100g de purée de fruits ou 1 fruit cru

Tous les jours une purée de pomme de terre et une purée de carotte seront livrées systématiquement en part individuelle.

Le pain sera fourni par le prestataire.

La boisson n'est pas comprise dans la prestation.

Manifestations ponctuelles

Elles sont à l'initiative de la Crèche.

- Fête de Noël, carnaval etc.... : les repas sont présentés sous forme de buffet avec canapés divers, mini pizza, quiches, roulés au jambon, fruits et légumes crus... De la pâte à gaufre ou à crêpe pourra, lors de ces occasions, être fournie.
- Semaine du goût : découvertes de nouvelles saveurs
- Sortie de fin d'année : un pique-nique adapté aux enfants plus un pique-nique pour les parents accompagnateurs.

Le candidat précisera s'il est en mesure de fournir des produits d'épicerie, dans le cadre d'activités avec les enfants accueillis. A ce titre, il fournira le catalogue des produits d'épicerie.

Une attention particulière sera portée sur l'originalité des aliments ou des recettes choisis afin de participer pleinement à l'éveil nutritionnel des enfants.

Ces prestations devront faire l'objet d'un devis, qui, s'il est accepté, donnera lieu à une facturation séparée.

ARTICLE 3 – COMMANDES – TRANSPORTS - LIVRAISONS

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle,
- De la réglementation communautaire,
- Des normes françaises,
- De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestations.
- La composition des repas devra tendre progressivement vers les objectifs fixés par les lois AGEF et EGALIM selon les modalités proposées par le titulaire dans son offre. Le titulaire devra fournir annuellement la part des produits de qualité et durable et des produits biologiques.

1. Mode de livraison :

Le transport et la livraison des repas, à la charge du titulaire, se fait en liaison froide. Les repas sont remis en température (micro-ondes et four de remise en température AIR'TO 7 niveaux) par les agents de la structure.

Ils sont consommés sur place. Ils seront réalisés dans des conditions sanitaires et hygiéniques conformes à la législation.

Le titulaire livre les repas à la crèche le jour de la consommation à partir de 6h15 et avant 9h30. En cas de retard le titulaire est prié d'en avvertir la Responsable du site par téléphone.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison qui sera remis au préposé chargé de la réception. **Cette pièce est considérée comme pièce justificative de l'exécution de la prestation.**

Le fournisseur assurera le déchargement des fournitures. En présence d'un agent de la Crèche Hospitalière et après vérification, les repas doivent être rentrés dans les locaux de restauration, aux frais, risques et périls du titulaire.

Le camion réfrigéré de transport ainsi que le matériel nécessaire au transport seront tenus en parfait état d'entretien, de propreté et devront répondre aux prescriptions législatives et sanitaires en vigueur.

Le prestataire devra prévoir dans son délai de livraison les incidents pouvant survenir sur site, exemple erreur de livraison, refus de livraison afin de pouvoir assurer le correctif nécessaire et assurer la continuité du service.

2. Conditions matérielles :

• Conditionnements

Le candidat devra proposer des conditionnements (contenants ou plat gastro) conditionnés afin de s'adapter au matériel de remise en température installé dans l'office. En ce qui concerne le conditionnement en contenant, il sera prévu soit d'utiliser plutôt des plats en verre, soit réutilisation des contenants ou recyclage. Il devra en assurer la collecte ainsi que le cycle de recyclage.

Les plats seront fermés. Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Chaque contenant sera identifié par une étiquette mentionnant :

- Le numéro d'agrément de la cuisine du prestataire,
- La nature du produit,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- Le temps ou le code de remise en température : avec ou sans couvercle,
- Portion enfants (selon catégories)
- Le nombre de portions par Contenant
- La marque de salubrité (origine des viandes, labellisation bio ou autre)
- Présence d'allergènes ...

Les conditionnements devront être compatibles avec le matériel de remise en température (micro-ondes et four de remise en température AIR'TO 7 niveaux) mis en place dans la structure.

Le temps global de remise en température du repas ne devra pas excéder 45 minutes dans tous les cas de figure.

• Organisation plat témoin (AM du 21 décembre 2009)

« L'exploitant conserve des plats témoins à la disposition des agents chargés du contrôle officiel. La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. »

➤ Commande des repas et organisation des livraisons

Le titulaire s'engage à désigner un responsable, spécifiquement affecté à la coordination de l'ensemble de la prestation du titulaire, celui-ci étant aussi l'interlocuteur privilégié entre la Crèche Hospitalière et le titulaire du marché.

Les modalités de livraison des repas seront précisées par le Centre Hospitalier dès le début du marché (ajustement horaires de livraison, personnel affecté, contraintes à prendre en considération dans l'organisation des tournées...).

• Commande des repas

Les repas seront commandés par la Responsable de la structure par téléphone ou internet (mail et site dédié).

Un prévisionnel de commande sera effectué à minima 7 jours avant le début de la prestation.

Une confirmation du nombre de convives sera effectuée la veille de la prestation et le nombre pourra être modifié jusqu'à la veille à 12H.

• Réception et contrôle des repas

L'agent de la structure procédera au contrôle du nombre de repas livrés par rapport au nombre de repas commandés, vérifiera le correct conditionnement des repas, et la température à l'arrivée.

Le bon de livraison journalier mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'en assurer les contrôles :

- Les jours et heures de la commande (origine/modification éventuellement),
- Le nombre de repas commandés,
- Le nombre de repas livrés,
- Les jours et heures de livraison,

Le prestataire devra attendre la vérification complète de la livraison par l'agent de la crèche.

Le titulaire veillera à donner toutes indications utiles aux agents et entre autres :

- L'identification des Contenants (viande, légume...)
- Le temps et le mode de réchauffage (remise en température du produit avec ou sans opercule)
- Les conditions d'ouverture des bacs gastronomes,
- Les délais et conditions d'entreposage retenus sur les lieux de distribution et préciser la nature des préparations à réaliser sur place.

Une fiche de non-conformité devra être remplie par l'agent préposé en cas de défaillance du prestataire. Cette fiche devra indiquer la date et les faits reprochés au prestataire.

La Responsable de la Crèche Hospitalière se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions du marché et des normes en vigueur.

De même un manquement aux normes en matière de transport et maintien en température des plats (arrêté du 20 juillet 1988) fera l'objet d'un refus de la livraison.

La réception ne sera définitive qu'après achèvement des vérifications en qualité et quantité, lesquelles devront demeurer constantes tout au long du marché.

En cas de non-conformité avérée, elle pourra appliquer les pénalités décrites dans le CCAP.

➤ *Continuité de la prestation en cas de grève*

Le titulaire doit intégrer dans son offre la contrainte particulière du marché qui impose une continuité du service public.

Il devra proposer au Centre Hospitalier les différentes solutions de remplacement ou d'adaptation.

En cas d'arrêt de travail pour faits de grèves des salariés du fournisseur affecté à l'exécution du contrat, le titulaire du marché sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, le Centre Hospitalier y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utiles, aux frais, risques et périls du fournisseur.

La durée du marché de substitution passé éventuellement dans ce cas sera limitée au terme annuel du marché en cours.

Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par le Centre Hospitalier par tous les moyens de droit, sauf, lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

ATTENTION : Tout retard non imputable à un cas de force majeure sera considéré comme défaillance du prestataire entraînant l'application des sanctions prévues.

ARTICLE 4 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DE LA PRESTATION

1. Contrôle permanent :

L'établissement peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (respect de la chaîne du froid, denrées, matériels, locaux, personnels),
- Nutritionnelles et gastronomiques
- Qualitatives
- Quantitatives (menus, fréquences, produits).

Les contrôles sont effectués soit par la personne Responsable, soit par un prestataire extérieur mandaté.

Le titulaire devra être en mesure de fournir la traçabilité de toutes les denrées fournies et s'engage à :

- Ne pas fournir de denrées étiquetées OGM,
- Fournir les comptes rendus d'analyses bactériologiques effectuées par un laboratoire,

- Retirer immédiatement des menus, dès suspicion de contamination, les denrées pouvant être à l'origine de la contamination.

- **Contrôle qualité**

- Spécifications générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le prestataire s'engage à respecter la procédure HACCP.

Le prestataire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc ...Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du Centre Hospitalier.

Le Centre Hospitalier accordera une importance particulière sur le plan du dépistage des organismes génétiquement modifiés (OGM) et leur éradication des produits achetés par le prestataire ainsi que sur la fraîcheur des produits servis (pas de lyophilisé, un maximum de produits frais et de saison).

Le Centre Hospitalier accordera aussi une importance particulière à ce que les produits fournis par le titulaire soient au maximum labellisés (labels et AOC...)

De ce fait les certificats, livrets, plans feront partie des pièces constitutives du dossier d'offres.

- Salubrité (denrées, matériels, locaux, moyens de livraison)

Le prestataire devra respecter les différentes réglementations en matière de salubrité.

De plus, le titulaire, respectera les obligations suivantes :

- ✓ Les produits transgéniques sont prohibés de même que les produits ionisés. Le candidat mentionnera dans le mémoire technique, les moyens de contrôle qu'il a mis en place et les garanties offertes quant au respect de ce point.
- ✓ Le titulaire s'engage à fournir dans les 24 heures les certificats ou les factures de denrées utilisées pour la confection des repas que pourra lui demander à tout instant le Centre Hospitalier. Il en sera de même de la communication des documents relatifs à la traçabilité de la viande.
- ✓ Concernant les produits bios ou issus de production locale, il garantira leur traçabilité et devra être en mesure sur simple demande et sans délais de fournir au Centre Hospitalier les certificats de traçabilité.

Il s'engage de manière plus générale, à lui communiquer l'ensemble des informations en sa possession susceptibles d'avoir un impact sur la prestation ou sur les usagers.

- Spécifications nutritionnelles (composition des menus, nature des denrées)

Le prestataire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles indiquées dans le présent document qui fait référence aux normes et textes en vigueur.

- Spécifications organoleptiques et gastronomiques (composition des menus, nature des denrées)

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

- ✓ La préparation des aliments

Les aliments doivent autant que possible correspondre aux saisons. Ceci est un élément important pour la qualité des produits et est particulièrement vrai pour les légumes et fruits utilisés en entrée ou en dessert et pour les plats principaux. Les fruits doivent être murs, ni verts ni trop avancés.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les assaisonnements doivent être simples.

Les fruits et légumes frais seront principalement utilisés, exceptionnellement du surgelé.

Les fiches-produits des denrées utilisées seront fournies par le titulaire au fur et à mesure de leur utilisation par mail à la direction de la crèche.

✓ La présentation des plats

La présentation des plats ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

- **Spécifications quantitatives**

Il est servi à chaque convive la quantité qui est prévue, en fonction des règles de la nutrition correspondant à son âge et à son activité, sans excès, mais surtout sans insuffisance.

Les normes qualitatives et quantitatives générales ayant une incidence sur la qualité et le calibrage des portions unitaires, sont conformes aux recommandations des articles ci-dessus.

Les quantités devront être conformes aux recommandations du GERMEN.

2. Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés :

Compte-tenu de la fragilité du public concerné par la prestation, le Centre Hospitalier peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- **Contrôle par pièces comptables**

Afin que le contrôle défini précédemment s'exerce pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour la Crèche Hospitalière, le Centre Hospitalier, aura en outre accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière ou analytique du titulaire, se rapportant à la gestion des repas de la Crèche Hospitalière : feuilles de consommations journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situation financière, compte financier, etc. Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition du Centre Hospitalier tant que dure le marché (sur simple demande écrite).

- **Contrôle par l'intermédiaire d'institutions**

Pour exercer les contrôles prévus supra, le Centre Hospitalier peut, à tout moment, et sans en référer préalablement à l'entreprise, faire appel à un service ou à un agent de son choix, relevant des institutions ci-après :

- Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP)
- Service de la concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Lesdites interventions effectuées par des agents officiels de contrôle, à la demande du Centre Hospitalier, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Dans ce cas, le prestataire sera tenu d'adresser systématiquement au Centre Hospitalier les rapports réguliers des inspections sanitaires effectuées dans la cuisine centrale où sont fabriqués les repas.

3. Contrôles bactériologiques des denrées :

- **Prophylaxie – Hygiène**

Le titulaire devra faire contrôler la qualité bactériologique des aliments servis par un laboratoire spécialisé indépendant conformément à la méthode HACCP préconisée par l'arrêté du 29 septembre 1997 : chaque contrôle devra être systématiquement transmis à la Crèche Hospitalière dès réception de ceux-ci.

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968, ainsi que celles édictées en matière par le règlement sanitaire départemental.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité et à ses frais, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977.