

Cahier des clauses techniques et particulières

CCTP

Objet

Fourniture et livraison de repas cuisinés en liaison froide, de denrées et de produits alimentaires.

SOMMAIRE

Article 1 - PRÉSENTATION ET ATTENTES DE L'ETABLISSEMENT

Article 2 – OBJET DU MARCHE

2.1 - DÉFINITION DU MARCHE

2.2 - FONCTIONNEMENT ACTUEL

2.3 - ESTIMATION DU VOLUME ANNUEL

Article 3 – GESTION DU PERSONNEL

3.1 – DONNÉES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

Article 4 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

4.1 – COMMANDE DES REPAS

4.1.1 - Conditions de commande

4.1.2 - Conditions de livraison des approvisionnements

4.3 – FABRICATION DES LAITAGES

4.4 – DISTRIBUTION DES LAITAGES

Article 5 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

5.1 – QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

5.1.1 Approvisionnements locaux

5.2 – GRAMMAGES

5.3 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

5.3.1 - Prescriptions relatives aux denrées alimentaires

Article 6 – POLITIQUE NUTRITIONNELLE

6.1 - LES OBJECTIFS DE L'ETABLISSEMENT

6.2 – PRISE EN COMPTE DES SPÉCIFICITÉS

6.2.1 - Régimes particuliers et allergies

Article 7 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

7.1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

7.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

7.2.1 – Autocontrôles

7.2.2 – Plan de contrôles bactériologiques

7.3 – GESTION DE CRISE – PLAN BLEU

Article 8 – POLITIQUE RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)

Article 9 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

9.1 – CONTROLE SE RAPPORTANT AUX GRAMMAGES

9.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

9.2.2 - Rapport d'activité annuel

Article 1 - PRÉSENTATION ET ATTENTES DE L'ETABLISSEMENT

Présentation de l'établissement

Le Centre Hospitalier des Pays de Morlaix est un Établissement public de santé doté de l'autonomie administrative et financière. Il est soumis au contrôle de l'État par l'intermédiaire de l'Agence Régionale de Santé de Bretagne (A.R.S.).

Capacité d'accueil

En fonction des secteurs de l'hôpital, la capacité d'accueil en nombre de lits ou places se divise comme suit :

Chiffres 2024	Nombre de lits
Court séjour – MCO	288
Soin de Suite et de Réadaptation	105
Soin de longue durée et EHPAD	228
Psychiatrie	200
USLD	90
Foyer d'hébergement pour traumatisés crâniens	18
TOTAL	929

Nombre de repas annuel

Type de repas	Chiffre 2023
Repas patient médicosocial	189 000
Repas autres patients (MCO/PSY/SSR)	411 000
Repas restaurant du personnel	91 000
Internat	22 000
Total	713 000

Organisation géographique

L'établissement est implanté géographiquement sur **2 sites principaux** : à 10 kms de distance l'un de l'autre

- Site de **Morlaix** (hôpital général)
- Site de **Plougonven**
-

Site / Bâtiment	Adresse
Bâtiment MCO Cuisine Satellite Restaurant du personnel Bâtiments Psychiatrie	15, rue Kersaint Gilly B.P. 97237 29672 MORLAIX CEDEX
Belizal	

Site / Bâtiment	Adresse
Centre médical "le Guervenon" Cuisine satellite du SSR	Route de Plourin 29640 PLOUGONVEN
Argoat	

Roz Ar Scour	
An Haleg	
Le Triskell	

Il a également en charge des structures externes sur les communes environnantes (Landivisiau, Saint-Pol de Léon etc.).

Site de Morlaix

Il s'agit du site historique de l'établissement, proche du centre-ville de Morlaix et dans un parc de 65 hectares, sur lequel sont installées les activités médicales suivantes :

- Le Centre Hospitalier ou hôpital général avec l'ensemble des lits du M.C.O. (Médecine Chirurgie et Obstétrique) y compris les activités médicotechniques et les activités interventionnelles et d'urgences (bloc opératoire, stérilisation, réanimation).
- L'hôpital Psychiatrique comportant les activités médicales des secteurs de psychiatrie générale.
- Un EHPAD, bâtiment d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Bélizal).
- Les services à fonctions administratives, logistiques et techniques
- Les écoles (IFSI et IFAS).
- La cuisine satellite comprenant la distribution vers les patients (Individuelle et collective), le restaurant du personnel.

Site / Bâtiment	Adresse
Bâtiment MCO Cuisine Satellite Restaurant du personnel Bâtiments Psychiatrie	15, rue Kersaint Gilly B.P. 97237 29672 MORLAIX CEDEX
Belizal	

Site de Plougonven

Plus petit que le site de Morlaix, le Centre de Cure du Guervenau a fusionné en 1995, avec le Centre Hospitalier des Pays de Morlaix. Les activités médicales suivantes ont été conservées ou installées sur ce site de 25 hectares :

- Un foyer d'hébergement pour traumatisés crâniens (**Triskell**)
- Un service d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (**Argoat**)
- Une unité de Soins psychiatriques de longue durée
- Un service de Soins de Suite et de Réadaptation (Hermine)
- Un service de Réhabilitation Respiratoire
- Une unité intersectorielle de psychiatrie générale
- Un bâtiment abritant les salles pour les activités de formation continue
- Un restaurant du personnel dans le bâtiment SSR « Hermine »

Site / Bâtiment	Adresse
Centre médical "le Guervenau" Cuisine satellite du SSR	Route de Plourin 29640 PLOUGONVEN
Argoat	
Roz Ar Scour	
An Haleg	
Le Triskell	

Le nombre de personnes accueillies peut varier (taux de remplissage, vacances, sorties en famille, hospitalisation, décès ou autre). L'établissement accueille des résidents âgés (plus de 60 ans). Les repas quotidiens des patients et des résidents ainsi que ceux du personnel sont confectionnés par des prestataires extérieurs en liaison froide

Les attentes particulières du CHPM dans le cadre du prochain marché sont :

- Placer les résidents du secteur médico-social du CHPM au cœur des préoccupations.
- Rationnaliser et harmoniser les pratiques liées aux prescriptions de régime alimentaire.
- Couvrir les besoins nutritionnels des résidents et s'adapter à leurs situations individuelles
- Privilégier les fabrications « faites maison »
- Organiser l'ensemble des prestations et des livraisons autour d'un seul prestataire par lot.
- Bénéficier d'une réactivité totale du prestataire et d'un soutien permanent pour accompagner l'établissement dans la gestion quotidienne de ses multiples activités.

Article 2 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent Cahier des clauses techniques particulières a pour objet la détermination des clauses applicable au marché public ayant pour objet :

- La fourniture et la livraison de plats cuisinés, de denrées alimentaires et des boissons nécessaires à la préparation et l'élaboration de l'ensemble des repas et collations par les agents des services du médico-social de Bélizal à Morlaix et de l'Argoat et du Triskell à Plougonven **(Lot 1)**
- La fourniture de laitage individuel pour les patients n'entrant dans le champ du secteur médicosocial **(lot 2)**
- La fourniture de denrées alimentaires pour les restaurants du personnel et de l'internat **(Lot 3)**

2.1 - DÉFINITION DU MARCHÉ (disposition applicable au lot 2)

Objet principal

Le lot 2 du présent appel d'offres porte sur la fourniture et la livraison de laitage individuel au profit de la cuisine du CHPM

- En liaison froide
- Garantissant une utilisation une conservation au-delà de 3 jours.

Le TITULAIRE s'engage à employer les moyens humains et techniques mis à sa disposition, dans le respect des objectifs suivants :

- **Prestation de production et d'approvisionnement de laitages individuels et collectifs au profit du CHPM**

La prestation est assurée cinq (5) jours sur sept (7). (du lundi au vendredi)

Le TITULAIRE s'engage à réaliser ces prestations dans le respect des objectifs et normes suivantes :

- Amélioration constante de la qualité, de la variété.
- Conformité des denrées alimentaires aux caractéristiques et spécifications qualitatives et quantitatives des recommandations du GEM-RCN, notamment sur le volet personnes âgées
- Respect des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la méthodologie HACCP et des recommandations de bonnes pratiques en matière d'hygiène et sécurité
- Conformité des procédures de production des repas aux directives et réglementations nationales et internationales en vigueur, ou à tout texte à paraître sur le sujet.

Le TITULAIRE s'engage à tout mettre en œuvre pour un fonctionnement optimal.

Les prestations pour lesquelles le marché ne prévoit pas de prix seront réglées par application de prix nouveaux, établis par devis quantitatif et estimatif selon les prestations demandées, et approuvés par la direction du CHPM.

Les prix ainsi établis et acceptés par devis seront réputés en vigueur au jour d'exécution des prestations et ne pourront donner lieu à révision.

2.2 - FONCTIONNEMENT ACTUEL

La préparation et la livraison des laitages individuels du CHPM est actuellement assurée en liaison froide par un prestataire cinq (5) jours sur sept (7) du lundi au vendredi.

La distribution dans les différents services est assurée par la cuisine du CHPM sept (7) jours sur sept (7).

Les agents dans les services du CHPM assurent la remise en température et la distribution des laitages

2.3 - ESTIMATION DU VOLUME GLOBAL ANNUEL

Le TITULAIRE du **LOT 2** assurera la préparation des laitages individuels pour l'ensemble des patients du CHPM (**Hors lot 1** si le TITULAIRE est différent)

Chiffre 2023 (hors médicosocial)

Type de laitage	Nombre	Poids
Riz au lait sucré	1 808	200 grammes
Riz au lait sans sucre	950	200 grammes
Riz au lait enrichi sucre	4 943	200 grammes
Riz au lait enrichi sans sucre	704	200 grammes
Semoule au lait sucré	14 318	200 grammes
Semoule lait sans sucre	4 833	200 grammes
Semoule enrichi sucre	17 063	200 grammes
Semoule enrichi sans sucre	1 390	200 grammes
Semoule de riz sucré	30	200 grammes
Semoule de riz sans sucre	83	200 grammes
Semoule de riz enrichi sucre	1356	200 grammes
Semoule de riz enrichi sans sucre	163	200 grammes
Total	47 641	

Ces estimations sont susceptibles de varier en plus ou en moins et ne peuvent être retenus comme un élément de base contractuel. Les quantités pourront être dépassé ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y à voir lieu à réclamation de la part du titulaire.

Les laitages pourront être aromatisés sur demande du CHPM.

Article 3 – GESTION DU PERSONNEL

3.1 – DONNÉES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

Le TITULAIRE s'engagera à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et législation du travail, et en particulier les obligations relatives :

- Aux examens médicaux prévus par l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires d'origine animale.
- A la lutte contre le travail dissimulé ; le TITULAIRE fournira à l'établissement, à première demande, les documents requis par les articles R 324-4 ou 8324-7 du Code du travail.
- A tous les autres textes ou décrets applicables à la signature du contrat.

Article 4 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

4.1 – COMMANDE DES LAITAGES

Le TITULAIRE s'engage à utiliser les outils internes du CHPM pour la production journalière des laitages adaptés aux besoins en nombre de résidents, types de régimes. La cuisine du CHPM établira et transmettra au prestataire les différents bons de commande. Le Titulaire est responsable du respect des règles de sécurité alimentaire en matière de livraison et de stockage des denrées.

4.1.1 - Conditions de commande

Les commandes seront passées par la cuisine du CHPM au profit des différents services. Le service restauration fera le lien entre les services et le prestataire. Les délais restent à définir en accord avec les deux PARTIES contractantes. (Actuellement délai de 6 semaines réactualisé à 1 semaine à échéance de la commande). Les besoins seront déterminés en fonction des menus établis selon des besoins des services établis sur les bons de commande.

4.1.2 - Conditions de livraison des approvisionnements.

Les livraisons seront effectuées par le TITULAIRE ou ses prestataires, aux jours et heures ouvrables (du lundi au vendredi avant 15h).

En cas de retard ou d'absence de livraison, le CHPM se réserve le droit de pourvoir aux besoins du service aux frais du prestataire et sans demeure préalable. Elle en avise le chef gérant dans les plus brefs délais. Il en sera de même si le fournisseur ne livre pas la quantité commandée.

Les livraisons, pour toutes les marchandises, auront lieu **le matin à partir de 7 h 00, elles ne devront en aucun cas être effectuées après 15h**

Par ailleurs, le CHPM s'engage à :

- A permettre au TITULAIRE à ses livreurs l'accès à la cuisine du CHPM.
- Réceptionner les livraisons et à signaler dans les délais raisonnables des anomalies qu'elles pourraient comporter sur le plan qualitatif que quantitatif.

Le TITULAIRE s'engage à remplacer les produits non-conformes

Le TITULAIRE devra laisser les bons de livraison lors de la livraison

Le TITULAIRE privilégiera des livraisons sur socle rouleur propre en et cagette plastique. **Le poids de chaque cagette ne devra pas excéder 10 kg.**

Le nettoyage des socles rouleurs est à la charge du TITULAIRE

4.3 – FABRICATION DES REPAS

Pour assurer la régularité de la composition, de la valeur nutritionnelle et gustative des plats, le TITULAIRE s'engage à établir et mettre à disposition du CHPM **des fiches techniques recettes pour chaque produit fabriqué** : apports nutritionnels (possibilité de créer des fiches recettes « locales » spécifiques au CHPM).

Tous les composants du repas seront livrés prêts à consommer.

Chaque composante d'un repas devra pouvoir être servie directement sans complément de préparation.

Le CHPM souhaite un conditionnement en **barquette plastique individuelle et collective.**

Ce type de conditionnement devra pourvoir nécessairement évoluer vers du conditionnement en barquette bio dégradable répondant aux normes actuelles ou à venir.

4.4 – DISTRIBUTION DES LAITAGES

La distribution sera assurée par le personnel du CHPM.

Article 5 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

Le TITULAIRE du marché devra assurer la fourniture des denrées tels que définis dans les articles et 6.

5.1 – QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

Pour le CHPM, la politique d'approvisionnement des produits constitue un des axes prioritaires de son positionnement.

La **sélection des produits** référencés est le point de départ jugé comme déterminant pour réaliser une cuisine de qualité et appréciée des résidents.

Elle permet également de jouer un rôle majeur en favorisant l'économie et le développement de producteurs locaux.

Les denrées utilisées dans la confection des laitages doivent **répondre aux dispositions réglementaires**.

Elles doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- Au Décret n° 2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
- Au Programme National Nutrition Santé 2019-2023
- Au Plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition
- Au paquet hygiène – 1er janvier 2006 Législation européenne relative à l'hygiène alimentaire
- À la loi dite EGalim du 30 octobre 2018

Les prestations seront réalisées dans le respect des dispositions réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire et notamment le règlement (CE) 178/2002, le règlement (CE) 852/2004 et le règlement (CE) 853/2004 ainsi que toutes dispositions réglementaires d'application, relatives à l'hygiène des denrées alimentaires applicables à la signature du marché.

Les matières premières entrant dans la préparation des repas devront être saines, loyales et marchandes.

Les produits frais doivent être transportés sans interruption à une température comprise entre 0° et + 3° C.

Le personnel du soumissionnaire préposé aux manipulations et au transport doit observer les règles de propreté les plus strictes. À tout moment, les soumissionnaires devront justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler les températures des camions.

L'étanchéité des emballages doit être absolue. La température de livraison des marchandises ne doit pas dépasser 3° C à surface.

Le CANDIDAT devra présenter en appui de son offre sa politique d'achats en ce qui concerne la sélection des matières premières utilisées, les sources de ses approvisionnements, référencés par famille de produits ou par fournisseur (**Annexes n°1 et 4 au mémoire technique**).

Le TITULAIRE devra assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le TITULAIRE s'engage à communiquer au CHPM les fiches-produits pour chaque produit précisant.

- Son origine
- Sa valeur nutritionnelle
- Sa composition en termes d'ingrédients (s'il y a lieu)
- La liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu)
- La fréquence recommandée par le GEMRCN

5.1.1 Approvisionnement locaux

Une filière d'approvisionnement privilégiant autant que possible les circuits courts et les producteurs locaux et validés comme tels sera privilégiée.

Le CANDIDAT est tenu d'indiquer sa propre définition d'un produit local (**Annexe n°1 « POLITIQUE D'ACHAT »**).

Le CHPM souhaite privilégier les produits qui ont été cultivés, élevés (ou le cas échéant transformés) de façon raisonnée, durable, dans le respect de l'environnement, et à une distance limitée proche du lieu de consommation. N'est pas considéré comme produit local, un produit livré par un distributeur dont le dépôt ou l'adresse de son enseigne sont bien identifiés sur la zone définie ci-dessus mais dont le produit n'a pas été cultivé ou élevé sur celle-ci.

Le TITULAIRE devra développer l'approvisionnement en produits issus de projets alimentaires territoriaux.

Le CANDIDAT devra présenter l'organisation de ses achats et compléter les différents critères de sélection des produits qui seront livrés sur le CHPM dans la grille de réponses prévue à cet effet (**Annexe n°1 « POLITIQUE D'ACHAT »**).

Il y indiquera également les montants d'achats mensuels moyens dédiés aux produits locaux et aux produits bios.

Durant toute la durée du contrat, le TITULAIRE devra transmettre mensuellement les montants réels dédiés aux produits locaux et aux produits bios et que ces montants devront être conformes à 5% près à ceux déclarés.

Le CHPM sera attentive à la mise en œuvre d'actions pouvant s'intégrer à sa politique favorisant le développement durable (bio-carburants, regroupement et rationalisation des livraisons circuits courts, limitation des conditionnements et emballage, produits de saison ...).

5.2 – GRAMMAGES

Le TITULAIRE respectera les grammages de référence définis dans les recommandations du GEM-RCN pour les catégories de convives et préciser sur les bons de commande du CHPM. Le poids retenu pour l'ensemble des laitages est **200 grammes net**.

5.3 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

5.3.1 - Prescriptions relatives aux denrées alimentaires

▪ Qualité / origine des produits servis

Les **labels de qualité environnementale** (certification HVE) ou nutritionnelle (labels, signes de qualité, démarche nutritionnelle reconnue par l'État) seront favorisés.

Conformément à la loi dite EGAlim (Article 24 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 - Art L 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime), le TITULAIRE s'engage à servir, au plus tard le 1er janvier 2022, des repas comprenant une part au moins égale à 50% **de produits bénéficiant d'un label de qualité et respectueux de l'environnement** (en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile), dont 20% au moins (du total des achats HT) **issus de l'agriculture biologique**.

Par ailleurs, le titulaire devra développer l'approvisionnement en **produits issus du commerce équitable** ainsi que l'acquisition **de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT)**.

Le CANDIDAT précisera son calendrier de mise en application de l'Article 24 de la loi EGALIM et ses engagements quant à la part de produits bénéficiant d'un label de qualité et respectueux de l'environnement dans la grille de réponses prévue à cet effet, **annexe n°2 « QUALITE DES PRODUITS DE BASES »**.

▪ Les interdictions

Dans la mesure du possible, le TITULAIRE évitera le recours aux produits élaborés contenant de l'huile de palme, de coprah ou de palmiste.

Les denrées de l'industrie agro-alimentaire et l'utilisation de produits industriels transformés sont à éviter sauf demande des usagers lors des commissions des menus.

Article 6 – POLITIQUE NUTRITIONNELLE

Afin de mieux apprécier la politique nutritionnelle, le CANDIDAT complètera les informations attendues dans l'annexe n°6 « POLITIQUE NUTRITIONNELLE ».

6.1 - LES OBJECTIFS DE L'ETABLISSEMENT

- Renforcer la bonne alimentation des résidents quel que soit leur(s) pathologie(s).
- Éviter la dénutrition grâce à une offre qualitative et adaptée au plus grand nombre.
- Optimiser la prise en compte des spécificités aux moyens et aux capacités techniques des services qualité optimale (recherche permanente de rationalisation pour consolider les pratiques en cuisine).
- Eviter la distribution de produits « diététiques » industriels

6.2 – PRISE EN COMPTE DES SPÉCIFICITÉS

Le TITULAIRE appliquera les normes nutritionnelles correspondant à l'âge et à l'activité des résidents et utilise, dans l'élaboration des laitages, les denrées correspondant aux besoins alimentaires des personnes âgées.

L'alimentation de base appelé « alimentation normale » proposera un apport calorique équivalent à au moins 30 kcal/kg de poids corporel/j ainsi qu'un apport en protéines équivalent à 1g/kg/j.

L'alimentation thérapeutique enrichi dit « alimentation enrichi » proposera un apport protidique renforcé pour au moins 1 élément composant le repas avec un enrichissement d'au moins 20 g de protéines / jour.

Le TITULAIRE devra être en mesure de fournir à la direction, ou à toute personne désignée par elle, les fiches techniques par produit comportant les valeurs nutritionnelles exprimées comme ci-dessous :

- Pour les produits laitiers : les teneurs en calcium par portion ou par 100 g de produit.

6.2.1 - Alimentation thérapeutiques

Le TITULAIRE devra mettre à disposition des produits de remplacement pour certains aliments typiques des allergies et ce, à chaque fois que le CHPM en fera la demande.

Les alimentations communément retenus au CHPM seront les suivants :

- **Laitage « enrichi »**

Les laitages proposés devront être **de qualité équivalente** et respecter la valeur nutritionnelle prévue.

La liste des régimes à produire sera actualisée au travers de l'outil de commande des repas et aussi souvent que nécessaire.

Le TITULAIRE devra pouvoir s'adapter au cas par cas à toute demande de l'équipe médico-soignante.

6.2.2 – Enrichissement de l'alimentation

Pour répondre à des besoins spécifiques de certains résidents, un enrichissement de l'alimentation doit permettre **d'augmenter les apports énergétiques et/ou protéiques**.

Le TITULAIRE **s'engage à enrichir systématiquement naturellement et/ou avec des protéines, les préparations « maison » type entremets, crèmes aux œufs, riz ou semoule au lait**. L'enrichissement fait partie intégrante de la prestation de base.

Article 7 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

7.1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Le TITULAIRE s'engagera à respecter les dispositions réglementaires en vigueur au moment de la signature du présent marché et celles qui seraient prises au cours du marché, l'obligeant ainsi à une veille réglementaire. Le CANDIDAT pourra compléter les données relatives à ses pratiques en matière d'hygiène et sécurité alimentaire dans l'**annexe n°8 « HYGIÈNE ET SÉCURITÉ »** tout en sachant que les exigences indiquées ci-dessous représentent le minimum attendu.

Il précisera le cas échéant les certifications obtenues ou en cours.

Dans le premier mois suivant le démarrage du nouveau contrat, le TITULAIRE engagera les éventuelles démarches nécessaires auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) en matière de déclaration d'activité sur le CHPM.

Le TITULAIRE remettra une copie de toutes les déclarations au CHPM

Le TITULAIRE indiquera le nom du responsable qualité

- Agrément sanitaire du titulaire :

Conformément aux recommandations relatives à la réglementation des produits, qualité, répression des fraudes, dans le cas où le TITULAIRE serait amené à réaliser des activités de conditionnement et déconditionnement de denrées animales et d'origine animale, celui-ci devra disposer de l'agrément des services vétérinaires.

La perte de l'agrément vétérinaire en cours d'année devra être signalée par le fournisseur et entraînera systématiquement l'arrêt du marché.

Les établissements d'entreposage et les centres d'emballage devront être soumis aux mêmes exigences. Le TITULAIRE devra pouvoir fournir à la demande du CHPM la liste de ses fournisseurs et leurs agréments sanitaires.

- Suivi médical du personnel du titulaire :

Le TITULAIRE prend toutes les mesures nécessaires pour assurer le suivi médical de ses personnels et écarter de la manipulation des denrées animales ou d'origine animale nues, les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger. Lors de l'embauche, ce personnel est tenu de prouver par un certificat médical que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de ce personnel doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur (arr. du 03 avril 1996, article 1.1.al 4)

Le titulaire s'engage à fournir ces documents sur demande du CHPM.

- Traçabilité des produits :

Afin d'assurer la traçabilité des produits entreposés, le titulaire consigne dans un registre ou système équivalent, toutes les informations permettant de remonter à leur origine ainsi que le cas échéant celle relative à leur destination immédiate.

Conformément à la réglementation en vigueur, les documents justificatifs sur l'origine des viandes bovines accompagneront le produit pour informer les consommateurs.

7.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

7.2.1 – Autocontrôles

Le TITULAIRE s'engage à procéder à des autocontrôles réguliers portant sur la conformité de ses installations et du fonctionnement, la conformité des matières premières et des produits finis.

Le TITULAIRE assurera la mise en place et le suivi de toutes les procédures et les contrôles nécessaires, afin d'assurer la sécurité alimentaire optimale, et ce, conformément aux textes législatifs et réglementaires, et notamment les directives européennes en vigueur.

7.2.2 – Plan de contrôles bactériologiques

Le TITULAIRE devra effectuer des prélèvements à des fins d'analyses bactériologiques sur le lieu de fabrication. Ces analyses porteront sur les préparations culinaires préparées et les surfaces de travail et/ou équipements de cuisine.

Le laboratoire d'analyse sera un laboratoire accrédité COFRAC « microbiologie des aliments ».

Le CHPM sera automatiquement et simultanément destinataire des résultats d'audits, d'analyses ou toute autre démarche préventive concernant la sécurité alimentaire.

En cas de résultats non satisfaisants, le TITULAIRE aura en charge d'engager les actions correctrices nécessaires et d'assurer leur suivi de façon à garantir la sécurité alimentaire.

7.3 – GESTION DE CRISE

En cas de situation de crise exceptionnelle et dans le but de garantir la continuité et la qualité dans la prise en charge des patients du CHPM, le TITULAIRE devra disposer **d'un stock de denrées** permettant de Garantir la production des laitages pendant 4 jours sans approvisionnement.

Le TITULAIRE s'engage à activer **les procédures de retrait/rappel** mises en place en cas d'alerte sanitaire sur un produit alimentaire susceptible d'avoir été utilisé et/ou livré à la cuisine.

Le TITULAIRE fournira la quantité de denrées supplémentaires pour chaque menu afin que le personnel de cuisine réalise **des plats témoins** qui seront conservés 7 jours à température positive entre 0° et 3°C. Ces dispositions ne concernent que les denrées préparées ou manipulées.

La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100 grammes.

Article 8 – POLITIQUE RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)

La Résidence du CHPM souhaite inscrire des notions fortes en matière de développement durable concernant la restauration.

Le TITULAIRE devra disposer d'une politique aboutie en matière de développement durable et plus particulièrement sur les axes suivants :

- Insertion sociale
- Participation au développement local
- Préservation des ressources et de l'environnement

Le CHPM sera très sensible à toutes les démarches sociétales et environnementales entreprises d'une façon générale autour de la restauration et en particulier en matière de réduction du gaspillage alimentaire.

Le CANDIDAT devra ainsi présenter un énoncé formel de principes ou de règles mis en place dans le cadre de sa politique RSE, comme par exemple :

Axe sociétal

- Privilégier l'emploi et l'insertion de personnels handicapés au sein de ses équipes,
- Favoriser la mixité hommes/femmes au sein de ses effectifs salariés,
- Accompagner ses salariés par le biais d'un dispositif RH efficace

Axe local

- Participer au développement économique local et régional,
- Contribuer au développement de certaines filières, maraîchage, élevage, ...
- Renforcer la notion de partenariats locaux,
- Apporter une image vertueuse de ses méthodes d'approvisionnements (achats),

Axe environnemental

- Respecter la saisonnalité des produits,
- Réduire l'empreinte carbone (approvisionnements, livraisons, ...),
- Optimiser la consommation de protéines animales,
- Optimiser la consommation énergétique dans les cuisines (eau, gaz, électricité, ...),
- Privilégier les produits Eco label,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Limiter les emballages,
- Participer au tri des déchets (notamment au tri des déchets organiques)

- Le CANDIDAT devra préciser ses performances en matière de développement durable dans l'exécution des prestations prévues au marché. Il renseignera précisément les solutions proposées dans **l'annexe 10 « RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES »**.

Article 9 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le CHPM peut à tout moment et sans en référer préalablement au TITULAIRE, procéder à tout contrôle qu'il jugera nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur réalisation avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications suivantes :

- 1 - De production des repas (respect des menus validés)
- 2 - De salubrité (respect de la chaîne du froid, véhicules de livraison fournisseurs et livreurs, hygiène générale, propreté du matériel utilisé, tenue du personnel)
- 3 - Nutritionnelles et gastronomiques (aspect, goût, texture),
- 4 - Qualitatives (produits livrés, repas fabriqués,)
- 5 - Quantitatives (menus, fréquences, produits, grammages)
- 6 - Des conditions de retrait

Ces contrôles pourront être effectués, soit par la personne représentant du CHPM, toute personne désignée par elle, ou par un service ou un agent spécialement mandaté. Dans ce cas, et en cas de faute ou négligence prouvée, les frais inhérents à ces contrôles seront mis de plein droit à la charge du TITULAIRE.

Le résultat de ces contrôles inopinés sera envoyé au TITULAIRE par courrier recommandé. Une des priorités du CHPM est la réactivité du TITULAIRE face à des non-conformités. A défaut de traitement et corrections de ces dernières sous 48h, les pénalités prévues à l'article 7.2 du CCAP seront appliquées.

9.1 – CONTROLE SE RAPPORTANT AUX GRAMMAGES

Le CHPM pourra effectuer inopinément et de façon régulière le contrôle du « Poids net prêt à consommer en grammes » des laitages

Ces contrôles sont réalisés sur un ou plusieurs composants du menu, sur site et au plus près du consommateur, c'est-à-dire après remise en température pour les produits qui nécessitent cette opération avant leur Consommation.

Le résultat de ces opérations est comparé aux indications, portées sur le cahier de grammages, correspondantes au consommateur du produit contrôlé « Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes ».

La non-conformité du grammage entraîne des pénalités conformément à l'article 7.2 du CCAP.

L'absence du TITULAIRE lors de ces contrôles ne peut remettre en cause le résultat.

9.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

9.2.1 - Rapport d'activité annuel

À la fin de chaque année, Le TITULAIRE devra présenter un compte-rendu écrit de l'activité.

Devront y figurer le bilan des indicateurs de suivi mensuel et notamment :

- La gestion des approvisionnements : coût unitaire des denrées par repas, proportion des
- Produits avec un label de qualité ...
- L'hygiène et sécurité : certificats, rapports, analyses
- Un plan de progrès, les suggestions d'amélioration,

L'analyse de ce compte-rendu fera l'objet d'une réunion entre le TITULAIRE et le CHPM en début d'année.

Le CANDIDAT indiquera dans **l'annexe 6 « PILOTAGE DU CONTRAT »**, les outils de suivi opérationnel favorisant la communication et les actions complémentaires qu'il souhaite déployer en matière de pilotage et reporting.