



Centre Hospitalier
des Pays de Morlaix

15, rue Kersaint Gilly
B.P. 97237
29672 MORLAIX CEDEX

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 GLOBAL DE REPAS ANNUEL

Article 4 – GESTION DU PERSONNEL

4.1 – DONNÉES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

Article 5 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

5.1 – COMMANDE DES REPAS

5.2 – APPROVISIONNEMENTS

5.2.1 - Conditions de commande

5.2.2 - Conditions de livraison des approvisionnements

5.3 – FABRICATION DES REPAS

5.4 – DISTRIBUTION DES REPAS

5.5 – TABLEAU DE REPARTITION DES RESPONSABILITES

Article 6 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

6.1 – QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

6.1.1 Approvisionnements locaux

6.2 – COMPOSITION DES REPAS

6.2.1 Journée alimentaire pour un résident

6.3 – GRAMMAGES

6.4 – PROCÉDURE D'ÉLABORATION DES MENUS

6.4.1 - Procédure d'élaboration du plan alimentaire

6.4.2 - Procédure d'élaboration des menus

6.4.3 - Tableau de fréquences

6.4.4 - Modifications des menus

6.5 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

6.5.1 - Prescriptions relatives aux denrées alimentaires

6.5.2 - Prescriptions relatives à la qualité des repas

6.5.3 - Prescriptions relatives aux dotations complémentaires

Article 7 – POLITIQUE NUTRITIONNELLE

7.1 - LES OBJECTIFS DE L'ETABLISSEMENT

7.2 – PRISE EN COMPTE DES SPÉCIFICITÉS

7.2.1 - Régimes particuliers et allergies

7.2.2 – Textures modifiées

7.2.3 – Enrichissement de l'alimentation

7.2.4 – Vitamines

Article 8. ANIMATIONS AUTOUR DES REPAS

8.1 - FETES CALENDAIRES

8.2 – ANIMATIONS THEMATIQUES

8.3 – ANNIVERSAIRE DES RESIDENTS

8.4 – BARBECUES

8.5 - ATELIERS PARTICIPATIFS

Article 9 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

9.1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

9.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

9.2.1 – Autocontrôles

9.2.2 – Plan de contrôles bactériologiques

9.3 – GESTION DE CRISE – PLAN BLEU

Article 10 – LOCAUX ET MATÉRIELS

10.1 – HYGIENE ET NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX

10.2 – MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX

11. SIGNALÉTIQUE ET AFFICHAGE

11.1 – AFFICHAGE MENUS

11.2 – AFFICHAGE REGLEMENTAIRE

11.3 – INFORMATION SUR LES BONNES PRATIQUES

Article 12 – POLITIQUE RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)

Article 13 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

13.1 – CONTROLE SE RAPPORTANT AUX GRAMMAGES

13.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

13.2.1 - Enquête de satisfaction

13.2.2 - 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	274
Soin de Suite et de Réadaptation	126
Soin de longue durée et EHPAD	228
Psychiatrie	200
USLD	100
Foyer d'hébergement pour traumatisés crâniens	18
TOTAL	946

Nombre de repas annuel

Type de repas	Chiffre 2023
Repas patient médicosocial	189 000
Repas autres patient (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 y 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 Belizal	15, rue Kersaint Gilly B.P. 97237 29672 MORLAIX CEDEX

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 MARCHE

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

- La fourniture et la livraison de plats cuisinés, de denrées alimentaires et des boissons nécessaires à la préparation de l'ensemble des repas et collations par les agents des services du médico-social de Bézilal 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 MARCHE (disposition applicable au lot 1)

Objet principal

Le lot 1 du présent appel d'offres porte sur la fourniture et la livraison de la totalité des denrées et des produits 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 Bézilal à Morlaix et de l'Argoat et du Triskell à Plougonven.

- En liaison froide

Le pain et les viennoiseries sont exclus du marché (lot 1)

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

- **Élaboration des menus** (plan alimentaire, menus, textures et grammages) en liaison avec la direction de l'établissement ou toute personne désignée par la direction,
- **Prestation d'approvisionnement** des services de BELIZAL, de l'ARGOAT et du TRISKELL en denrées alimentaires, ingrédients et autres consommables nécessaires à la confection des repas tels que décrits aux articles 6.3 et 7.1

La prestation est assurée sept (7) jours sur sept (7). (tous les jours)

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

- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas
- 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 des repas du secteur médicosocial du CHPM est actuellement assurée en liaison froide par plusieurs prestataires puis livrés à la cuisine du CHPM. La distribution dans les différents services est assurée par la cuisine du centre hospitalier sept (7) jours sur sept (7).

Les agents dans les services du CHPM assurent la remise en température et la distribution des repas et des collations.

2.3 - ESTIMATION DU VOLUME GLOBAL DE REPAS ANNUEL

Le TITULAIRE assurera la préparation des repas pour tous les types de convives selon le détail indiqué ci-dessous pour le compte du CHPM. Le TITULAIRE assurera également la fourniture des denrées nécessaires aux petits déjeuners, goûters pour l'ensemble des résidents et des collations de nuit pour les résidents déambulant afin de leur apporter les quantités caloriques nécessaires.

Service	Petits déjeuners	Déjeuners	Collations	Diners	Localisation
BELIZAL					
Coat Roz 1	12 500	12 500	12 500	12 500	Morlaix
Coat Roz 2	12 500	12 500	12 500	12 500	Morlaix
Avel Mor 1	12 500	12 500	12 500	12 500	Morlaix
Avel Mor 2	12 500	12 500	12 500	12 500	Morlaix
Ker Lann	9 000	9 000	9 000	9 000	Morlaix
ARGOAT					
Ar Menez	13 000	13 000	13 000	13000	Plougonven
Ar Styvell	13 000	13 000	13 000	13000	Plougonven
TRISKELL	6 000	6 000	6 000	6 000	Plougonven
TOTAL	91 000	91 000	91 000	91 000	

Ces estimations sont susceptibles de varier à la hausse ou la baisse et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel. Les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire.

Article 4 – GESTION DU PERSONNEL

4.1 – 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 5 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

5.1 – COMMANDE DES REPAS

Le TITULAIRE s'engage à utiliser les outils internes du CHPM pour la production journalière des repas adaptée aux besoins en nombre de résidents, types de régimes et textures modifiées. La cuisine du CHPM établira et transmettra aux prestataires les différents bons de commande. Ce mode de fonctionnement est susceptible d'évoluer (logiciel dédié entre le prestataire et le futur secteur médicosocial autonome du CHPM par exemple)

5.2 – APPROVISIONNEMENTS

Le Titulaire est responsable du respect des règles de sécurité alimentaire en matière de livraison et de stockage des denrées.

5.2.1 - Conditions de commande

Les commandes seront passées par la cuisine du CHPM au profit des différents services. La cuisine 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 (textures comprises) et des besoins des services. Les commandes pourront être passées directement par la direction du secteur médicosocial au regard de son évolution administrative au sein du CHPM.

Un stock tampon de sécurité, sera obligatoirement constitué par le prestataire afin de parer tout oubli ou commande complémentaire.

5.2.2 - Conditions de livraison des approvisionnements.

Les livraisons seront effectuées par le TITULAIRE ou ses prestataires, aux jours et heures ouvrables (du lundi au dimanche avant 10h), autant de fois que nécessaire par semaine et, ce, sans qu'il puisse y avoir rupture de service. Afin que les services n'aient d'autres stocks à gérer qu'un stock de sécurité nécessaire et suffisant à la préparation d'une journée alimentaire et un stock courant d'épicerie, les livraisons auront lieu au minimum 5 par semaine ceci dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en vigueur.

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 demande préalable.

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 10 h.**

Chaque livraison devra comprendre l'ensemble des denrées et ingrédients nécessaires aux repas pour lesquels ils sont prévus.

Par ailleurs, le CHPM s'engage à :

- Permettre au TITULAIRE et à ses livreurs l'accès à ses locaux de services.
- 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 (boîtes bombées, becquées, produits sous vide percés, calibre non-conforme, fruits pas murs ou pourris...).

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

Le TITULAIRE privilégiera des livraisons sur socle rouleur propre et en cagette plastique. **Le poids de chaque cagette ne devra pas excéder 6 kg.** Le nettoyage des socles rouleurs est à la charge du TITULAIRE.

5.3 – 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** : plats protidiques, légumes, hors d'œuvre, laitages, desserts et apports nutritionnels (possibilité de créer des fiches recettes « locales » spécifiques au CHPM).

Le Titulaire devra fournir des fiches recettes pour les textures modifiées et mixées afin de faciliter la déclinaison des mets.

Tous les composants du repas seront livrés prêts à consommer.

Chaque composante d'un repas devra pouvoir être servie directement sans complément de préparation, hors assaisonnement pour certains produits sensibles tels que hors d'œuvres, salade.

Le TITULAIRE s'engage à adapter la taille et le type des conditionnements au mode de service des repas et au nombre de convives dans chaque espace de restauration.

Le CHPM souhaite un conditionnement en **barquette ou poche plastique jetable**. **Ce type de conditionnement devra pourvoir nécessairement évoluer vers du conditionnement en bac inox ou barquette bio dégradable conformément à la législation en cours ou à venir.**

5.4 – DISTRIBUTION DES REPAS

La distribution des repas dans les espaces de restauration (service à table) ou par plateau dans les chambres sera assurée par le personnel du CHPM

5.5 – TABLEAU DE REPARTITION DES RESPONSABILITES

ACTIVITES AUTOUR DE LA PRODUCTION ET DU SERVICE DES REPAS	TITULAIRE	SERVICE RESTAURATION CHPM	SERVICE MEDICO SOCIAL CHPM
Elaboration des menus (et plan alimentaire)	x		x
Validation nutritionnelle des menus et suivi diététique	x		
Gestion des approvisionnements et stockage	x		
Prévision des commandes		x	
Livraison dans les services (zone de livraison)	x		
Stockage	x		x
Distribution des denrées dans le service			x
Retour des socles et des bacs plastiques			x
Nettoyage des socles et des bacs plastiques	x		
Nettoyages des zones de stockage			x

Article 6 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

Le TITULAIRE du marché devra assurer la fourniture des denrées et la confection des repas tels que définis dans les articles 6.3.

6.1 – 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 repas 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 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 par 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 (teneur en calorie, glucide, lipides, graisse)
- 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

6.1.1 Approvisionnements locaux

Les produits frais et de saison seront préférés ainsi qu'une filière d'approvisionnement privilégiant autant que possible les circuits courts et les producteurs locaux et validés comme tels.

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. Ces montants devront être conformes à 5% près à ceux déclarés.

Le CHPM sera attentif 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 ...).

Les denrées seront livrées dans la mesure du possible en vrac (fruits, légumes). Si elles sont livrées sous emballage plastique, le TITULAIRE devra les récupérer une fois la livraison effectuée et les réutiliser dans le respect des règles sanitaires en vigueur ou les recycler.

6.2 – COMPOSITION DES REPAS

6.2.1 Journée alimentaire pour un résident

La prestation alimentaire **soit une journée alimentaire type** pour un résident est composée comme suit :

- Petit déjeuner
- Déjeuner
- Goûter
- Dîner

La découpe (présentation des aliments) sera adaptée aux spécificités de la personne âgée (ex : radis émincés.)

Une attention particulière sera accordée à la déclinaison des menus pour les différentes textures, notamment le soir avec des repas normaux et « sucrés ».

Les « boissons froides » (eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, sirops, vins, apéritifs alcoolisés ou non ...) le café et le lait, seront prises en charge financièrement et livrées par le TITULAIRE et incluse dans le prix forfaitaire de la journée.

Petit-déjeuner

1 boisson chaude	(> 250 ml) Chocolat poudre/20g ou 1 sachet de thé ou 1 sachet d'infusion, café.
1 élément céréalier	Pain frais du jour ou pain de mie 50g mini, 4 biscottes, céréales 30/40 g, biscuits type REM et des variétés de produits pour les textures modifiées. Une viennoiserie type croissant, brioche sera servie le dimanche et les jours fériés (11 par an : 1er janvier, lundi de Pâques, 1er mai, 8 mai, jeudi Ascension, lundi de Pentecôte, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre, 25 décembre)
1 produit laitier chaque jour	Lait 150ml mini, Yaourt 100/125 g, fromage blanc 100 g, petit suisse 100/120 g fromage 30 à 40 g ...
1 jus de fruits avec des fruits frais	Jus riche en vitamine C 150 ml le dimanche
2 morceaux de sucre enveloppé 4 g	
1 portion individuelle de confiture (différents parfums) ou miel en 30g	
Portion individuelle de beurre doux ou demi sel (16/20g)	

Déjeuner

Il est servi, à l'assiette, en salle à manger ou en chambre.

Il est constitué de 5 éléments sans choix déclinés en fonction des textures (mouliné / mixé) et selon les régimes (normal /enrichi) :

1 entrée froide ou chaude	Crudités, cuités, potage de légumes, potage de féculents, entrée de féculents ou de légumes secs, entrées protidiées (charcuterie, poisson, œuf), pâtisseries salées
1 plat protidique	Viandes, abats, charcuteries, poissons, mollusques et crustacés, œufs, plats composés à base de ces aliments 1 accompagnement comprenant systématiquement 100 g de féculents (pâtes, riz, légumes secs, produits céréaliers, pommes de terre ...) et un grammage de légumes ajusté en conséquent.
1 produit laitier	Portion de fromage de 16g à 40g, des portions individuelles emballées. Yaourt, fromage blanc, petit suisse.
1 dessert Desserts	Lactés 90/125g, mousses, fruits crus ou cuits 80g, pâtisseries, glaces, fruits découpés
Pain, pain de mie 50g	
Condiments	
Boissons :	eau plate (carafe), vin rouge
Boissons chaudes :	café ou infusion avec sucre

Pour l'alimentation « enrichie », le TITULAIRE proposera 1 élément parmi l'entrée, le plat protidique, l'accompagnement ou le dessert enrichi en protéine.

Le dimanche, le menu est sensiblement amélioré, notamment avec un plat protidique plus qualitatif et une pâtisserie.

Les fêtes calendaires feront l'objet d'un menu spécifique amélioré (cf. Article 9.1)

Des possibilités de remplacement devront être prévues par le TITULAIRE à chaque repas pour les résidents en ayant fait la demande préalable, pour les plats protidiés principaux.

Ces prestations venant en substitution du plat d'origine font partie intégrante du marché et n'entraîneront pas de facturation supplémentaire.

Goûter

Il est distribué par le personnel hôtelier ou soignant, soit en chambre, soit dans les espaces de restauration.

C'est une nécessité nutritionnelle pour les personnes âgées fragiles.

Cette collation doit être composée, selon le type de régime (normal ou enrichi) et la déclinaison de texture (mouliné / mixé), au moins de :

Normal	Enrichi	
1 Boisson	1 Boisson	150 ml - de préférence chaude l'hiver (café 12g, chocolat poudre 20g, 1 sachet de thé, 1 sachet d'infusion), rafraichissante l'été (sirop à l'eau, jus de fruits)
1 produit laitier	1 produit laitier en proportion plus importante	Lait 100 ml, dessert lacté 90/125 g, yaourt 100/125 g, fromage blanc 100g, fromage 30/60 g
ou		
1 élément céréalier		Biscuit, pâtisserie 30/60 g, pain 20/30 g) ou 1 préparation à base de fruits crus ou cuits (80 g mini)

1 fois par mois un goûter amélioré est servi pour fêter les anniversaires (cf. Article 9.3).

Dîner

Le prestataire devra proposer 2 types de menus selon les besoins en terme de menus normaux, et de menus lactés.

Le repas du soir sera constitué de 1 ou plusieurs éléments sans choix déclinés en fonction des textures :

Dîner « normal »		Dîner « lacté »
1 potage	250 ml comprenant au moins 100g de légumes cuits	1 potage
1 plat unique	Composé ou complet) avec accompagnement de salade verte (= purée de légumes pour les textures modifiées) pour les tartes, quiches	
OU	(semoule au lait, riz au lait , bouillie avoine, lait ribot) 200 grammes	1 Plat sucré unique
1 plat protidique	Viandes, abats, charcuteries, poissons, mollusques et crustacés, œufs, plats composés à base de ces aliments	
1 accompagnement	Comprenant systématiquement 100 g de féculents (pâtes, riz, légumes secs, produits céréaliers, pommes de terre ...) et un grammage de légumes ajusté en conséquent	
1 produit laitier	Portion de fromage de 16 à 40g, yaourt et autres produits fermentés 100/125g, fromage blanc 100/120g, petit suisse 100/120g	
1 dessert	Desserts lactés 90/125g, mousses, fruits crus ou cuits 80g, pâtisseries, glaces	1 dessert
x	Pain, pain de mie 50g	x
x	Condiments	x
x	Boissons : eau plate (carafe), eau pétillante, eau gélifiée, vin rouge	x
	Boissons chaudes : café ou infusion avec sucre	x

Repas « sucré » : un menu simple varié à base d'un plat unique sucré ayant le même apport nutritionnel que le repas « normal », est servi aux personnes qui refusent le plat protidique au dîner (Potage, semoule au lait sucré, fromage, compote/ autres alternatives : flan sucré ; panna cotta ...) ou potage/ café /féculent sucré/dessert

Les menus des réveillons de Noël et de nouvel an (25 et 31 décembre) feront l'objet d'un menu spécifique de haute qualité et correspondant à un menu de fête (cf. Article 9.1).

Collations nocturnes pour les résidents :

- Pain, pain de mie 50g
- Fromage type vache qui rit
- Ou Compote
- Ou Yaourt
- Ou Confiture
- Beurre

Les collations nocturnes pour les résidents déambulant sont à la demande. Nous estimons que 10 résidents peuvent être demandeurs la nuit d'une tartine ou une compote ou un yaourt.

Remarques particulières sur la composition des repas

- Le TITULAIRE doit être capable de fournir à la demande du CHPM et sans surplus de facturation des collations pour les résidents nécessitant un apport calorique complémentaire, la nuit notamment (pain, beurre, fromage, yaourt, compote, biscuit emballé ...) notamment pour les résidents présentant des troubles psycho comportementaux (environ 40 résidents)
- Leur quantité sera indiquée sur le bon de commande hebdomadaire.
- Les condiments sont à prévoir par le TITULAIRE pour le déjeuner et le dîner (sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, Maggi ...) et doivent être à disposition à volonté pour les consommateurs (résidents). Des épices supplémentaires devront être proposés et adaptés aux menus (ex : jus de citron, persil ...)
- Le TITULAIRE devra fournir les produits de « boissons chaudes » (chocolat, thé, infusion ...) pour tous les repas d'une journée alimentaire.

6.3 – GRAMMAGES

Le TITULAIRE respectera les grammages de référence définis dans les recommandations du GEM-RCN pour les catégories suivantes de convives :

« Personnes âgées » pour les résidents de l'EHPAD avec la distinction des grammages entre déjeuners et dîners
« Adultes » pour les invités ou familles de l'EHPAD.

Les grammages servis ne devront pas être inférieurs aux préconisations ventilées par produits et par catégorie de public.

Au regard des éléments du reporting mensuel ou des besoins des résidents, le TITULAIRE devra être en mesure d'adapter, à la demande de l'établissement, les grammages des composantes du menu (le soir notamment pour les repas dits « sucrés » tout en respectant les recommandations du GEM-RCN des personnes âgées).

6.4 – PROCÉDURE D'ÉLABORATION DES MENUS

Les menus devront satisfaire aux besoins nutritionnels et caloriques des personnes âgées et des adultes et s'inscriront dans les objectifs définis par le PNNS et respecteront les recommandations du GEM-RCN dans sa version actualisée et notamment les points suivants :

- Grammage ventilés par produits et par catégorie de public (personnes âgées = résidents / adultes = personnels et visiteurs)
- Fréquences recommandées pour les personnes âgées en institution
- Apports nutritionnels conseillés et besoins nutritionnels moyens journaliers en calcium, fer et vitamine C
- Calendrier des produits de saisons
- Repères de consommations alimentaires PNNS

6.4.1 - Procédure d'élaboration du plan alimentaire

Afin de garantir la variété et l'équilibre des repas dans le temps, les menus seront élaborés par le TITULAIRE sur la base d'un plan alimentaire.

- Le plan alimentaire sera bâti sur 5 semaines.
- Il sera élaboré dans le respect des recommandations GEMRCN et PNNS.
- Il comportera deux grandes saisons soit 2 plans alimentaires différents sur l'année :
 - Automne/hiver : octobre, novembre, décembre, janvier, février, mars
 - Printemps/été : avril, mai, juin, juillet, août, septembre

Il sera important tout de même, de marquer le passage des 4 saisons en adaptant les menus aux 4 saisons selon les productions.

Il intégrera au minimum les catégories indiquées dans le tableau ci-dessous :

ENTREES	PLATS PROTIDIQUES	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS
Crudités Cuidités Entrées de féculent Entrées protidiques Pâtisserie salées Potage	Bœuf Veau Agneau Porc Volaille / lapin Abats Œufs Poissons Plat composé à partir de VPO	100 G de féculents cuits et un grammage de légume cuits ajusté en conséquent	Yaourt Fromage blanc Fromage frais Fromage fondus Pâte dure Pâte molle Pâte persillée	Fruits crus Fruits cuits Desserts lactés Mousses Pâtisserie glace

6.4.2 - Procédure d'élaboration des menus

Les menus seront élaborés par le TITULAIRE dans le respect du Décret no 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 et des recommandations du GEMRCN.

Les menus privilégieront **la variété, le goût et l'équilibre** et seront élaborés selon le plan alimentaire de 5 semaines évoluant au rythme de 2 grandes saisons dans l'année en marquant les 4 saisons si possible :

Le TITULAIRE veillera à adapter les menus à la saison, en prenant compte les habitudes alimentaires locales et les traditions culinaires des résidents accueillis et conformément aux retours des commissions.

Les menus seront élaborés et suivis par le service diététique du TITULAIRE. Un(e) diététicien(ne) employé(e) par le TITULAIRE devra participer aux commissions de restauration.

Le TITULAIRE veillera à assurer lors de l'élaboration des menus la cohérence de l'articulation de la charge de travail dans le cadre de la préparation de l'ensemble des repas journaliers et hebdomadaires.

La proposition de menus, élaborée par le TITULAIRE, sera transmise au CHPM pour validation au minimum 8 semaines avant leur mise en application.

Les informations suivantes devront être communiquées par le TITULAIRE :

- Dénomination précise de chacun des plats servis, avec explications complémentaires si nécessaire (ex. Purée St Germain = purée de pois cassés),
- Origine et qualité des viandes et poissons,
- Niveau qualitatif des produits : Bio, label de qualité, fournisseurs locaux ...

Le CHPM réalisera l'analyse des menus proposés et la validation de la proposition, entre autres sur les points suivants :

- Respect du plan alimentaire et des menus adaptés à la saison,
- Équilibre nutritionnel, respect des recommandations du GEMRCN,
- Fréquence de présentation des plats,
- Fiches techniques des produits,
- Bilan des précédentes commissions des menus.

Le CHPM exposera au TITULAIRE, dans les meilleurs délais et au moins 2 semaines avant la réunion de la commission restauration, ses remarques, suggestions, demandes de modifications aux projets de menus.

L'absence, à cette échéance, d'une demande de modification adressée au TITULAIRE a pour conséquence la validation de la proposition.

En cas de menus non retenus, le TITULAIRE disposera d'une semaine pour faire une nouvelle proposition rectificative en tenant compte des arguments techniques et négociations exprimés par les PARTIES.

Une **commission Restauration** sera organisée afin de valider conjointement les menus et ce, 3 semaines à minima, avant chaque période concernée.

Les menus seront transmis par le TITULAIRE (mis en page et en caractères lisibles pour les usagers) au moins 1 semaine avant la date de la commission.

Lors de la commission, les membres étudieront les menus, négocieront les éventuels changements avec le TITULAIRE puis valideront la période proposée.

Les menus validés en commission seront transmis par le TITULAIRE sous leur forme définitive (Article 7.4.2, 12.1.1) au minimum 1 semaine avant leur mise en application.

6.4.3 - Tableau de fréquences

Le TITULAIRE devra communiquer en appui de ses menus, un tableau de fréquences permettant de s'assurer que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées à minima pour 28 repas consécutifs (avec les Indications comparables aux recommandations du GEMRCN).

6.4.4 - Modifications de menus

Une fois les menus adoptés et validés par le CHPM les modifications intempestives de menus et les substitutions de dernière minute ne seront pas autorisés, sauf en cas de force majeure à justifier par écrit et indiquées ci-après :

- Rupture fournisseur
- Non-conformité d'un produit sur la cuisine
- Procédure de retrait sur un produit

En cas de modification obligée, le CHPM sera informée préalablement par téléphone et mail (traçabilité écrite) par le TITULAIRE de toute modification apportée aux menus avant 10H00, faute de quoi les pénalités prévues à l'article 7.1 du CCAP seront appliquées.

L'information sera transmise aux responsables soignants et hôteliers afin qu'ils puissent informer les résidents d'une modification du menu du jour.

En tout état de cause, toute modification de menus effectuée devra au minimum respecter le plan alimentaire.

Le CANDIDAT devra joindre en annexes à son offre :

- Les deux plans alimentaires (printemps/été + automne/hiver) présentés par types de textures les cycles de menus correspondant aux 2 plans alimentaires (déclinaisons pour les textures modifiées et pour le type de dîners « lactés »)
- Le tableau de fréquences associé
- Les fiches produits ou fiches recette pour chacun de ses plats cuisinés sur site devant comporter la composition en termes d'ingrédients et de nutriments
- Un menu à thème et un menu amélioré

6.5 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

6.5.1 - 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 2026, 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 potages

Les potages de légumes seront préparés à partir **de légumes frais ou surgelés** (pas de déshydratés). Ils devront contenir un minimum de 40% de légumes cuits, hors pomme de terre, soit 100g de légumes cuits pour une portion de potage de 250 ml.

▪ Les viandes

Le TITULAIRE s'engage à fournir en majorité de la **viande fraîche** pour toutes les catégories de viandes.

Les viandes seront pour 80% des approvisionnements nées, élevées, abattues et transformées dans le même pays : bœuf, veau, porc, volaille, ...

Le TITULAIRE précisera le **niveau qualitatif et origine des viandes** : bœuf, agneau, volaille, porc.

Les variantes sont ouvertes sur ce point particulier (race à viande ; bleu-blanc-cœur ; label ...).

Le CHPM souhaite que le TITULAIRE inclue dans les menus : charcuterie type boudin, andouilles, saucisses, pâté Lorrain ... Le jambon blanc devra être de qualité supérieure.

Afin que les viandes servies soient tendres et juteuses, le TITULAIRE devra veiller **à la qualité des morceaux et à l'adaptation des techniques de cuisson aux morceaux mis en œuvre**.

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

Les plats protidiens type Hachis Parmentier, Lasagnes, ... devront être composés sur un pourcentage de viandes et légumes correspondant aux obligations du GEMRCN.

L'alimentation à texture modifiée doit apporter la même quantité de viande, poisson ou œuf que celle à texture non modifiée.

▪ Le poisson

Le TITULAIRE s'engage à présenter 1 fois par semaine (dans la mesure du possible le vendredi midi) **du poisson non élaboré**. Le poisson frais sera privilégié dans les menus (au moins 3 fois/mois).

Les poissons servis en filet seront **garantis sans arêtes**.

Le poisson pané ou meunière ne sera servi que 2 fois/mois maximum. Ils seront plein filet et contiendront 70% minimum de poisson. Les préparations à base de poisson, telle que la brandade devront également contenir au

moins 70 % du grammage recommandé pour la portion de poisson et présenter un rapport Protéines/Lipides recommandé par le GEMRCN.

Le TITULAIRE s'engage à varier les espèces et les lieux d'approvisionnement (sauvage, élevage, lieux de pêche, ...) et à privilégier les poissons issus d'une pêche durable et responsable (saisonnalité, élevage bio, écolabel ...)

▪ Les fruits et légumes

Ils seront pour 50% des approvisionnements **d'origine locale**. Ils seront présents à tous les repas.

Le TITULAIRE s'engage à privilégier les produits avec un label de qualité (engagements sur 10% d'achats).

Le TITULAIRE s'engage à varier les fruits et les légumes et, dans un souci de qualité intrinsèque des denrées mais également de responsabilité environnementale, à privilégier les produits de saisons (pas de tomate en hiver, pas d'orange en été mais des fraises, cerises, mirabelles, quetsches ...) conformément au calendrier des saisons.

Les fruits et légumes frais seront **de catégorie I ou catégorie II** (sauf ceux destinés à être transformés ratatouille, potage, gratin de légumes, compotes ...).

Les grammages et calibrage doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées à l'âge des convives (grammage GEM-RCN)

LE TITULAIRE s'engage à utiliser de préférence **des légumes frais** notamment pour la préparation des crudités servies en hors d'œuvres. Certains produits pourront être surgelés (haricots verts, épinards) ou appertisés (haricots verts).

Le TITULAIRE prendra les dispositions nécessaires pour présenter aux convives **des fruits mûrs** (anticipation des commandes, contrôles à réception, conditions de stockage, rotation des fruits ...) et de première fraîcheur (un fruit immature sera dur et difficile à manger pour une personne âgée, il n'aura aucune jutosité, ni goût et son amertume et acidité seront renforcées).

Le TITULAIRE proposera des fruits crus bruts mais dans la mesure du possible, ils seront épluchés, coupés en éventail, en cubes, en julienne, en segments ... mélangés ou en salades.

Le CANDIDAT précisera la catégorie de produits entre frais, 4ème gamme, 5ème gamme, surgelés, conserves dans la grille de réponses prévue à cet effet, **annexe n°4 « LISTE DES PREPARATIONS »**.

▪ Les féculents

Ils seront servis systématiquement à chaque repas pour au moins 100g.

Toutes les pâtes alimentaires employées seront de qualité supérieure. Après cuisson, elles ne devront être ni collantes, ni déformées, ni désagrégées.

Le riz employé sera de bonne qualité et ne devra pas être collant après cuisson.

▪ Les fromages et produits laitiers

Afin de présenter une alimentation harmonieuse et garantir la diversité des repas, le TITULAIRE s'engage à respecter un équilibre entre les présentations de fromages, en assurant une variété par la proposition de différentes familles (fromages à pâte molle, à pâte dure, fromage frais ...).

Le fromage devra être de qualité nutritionnelle suffisante, c'est-à-dire plus de 100mg de calcium par portion. Les yaourts seront variés et de qualité, avec si possible une provenance d'un producteur local.

Le produit laitier du dîner sera constitué par des entremets variés.

Les produits laitiers et autres desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium par portion seront privilégiés.

Les recommandations Internationales indiquent que les besoins d'une personne âgées sont de 1 000 – 1 200Mg de Calcium / jour

▪ Les desserts

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

Ils devront être suffisamment variés et les menus devront comprendre :

- **3 desserts « maison » par semaine** (dont 1 pâtisserie) sachant qu'un fruit frais épluché et taillé, un riz au lait, seront considérés comme des desserts « maison »
- **2 pâtisseries par semaine « maison »** (dimanche et jours fériés au minimum)
- Des fruits frais de saison, mûrs et prêts à manger (2 fois par semaine)
- Des entremets au lait, flans au lait, yaourts ou fromage blanc aux fruits et de qualité

Le TITULAIRE devra prévoir un nappage (chocolat, caramel, fruits rouges ...) en accompagnement des laitages ou de certains desserts type fromage blanc, une crème anglaise pour certains gâteaux. Ces produits seront livrés à part pour être distribués à la demande. Les compotes seront accompagnées de biscuits secs.

En été, les glaces doivent être servies en dessert et/ou au goûter dans le cadre du plan alimentaire
Un produit d'assemblage ne sera pas considéré comme un produit « maison ».

- **Les interdits**

Seront exclues des menus les espèces de poisson interdites ou menacées.

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

Les menus végétariens seront exclus du cycle des menus sauf demande particulière.

6.5.2 - Prescriptions relatives à la qualité des repas.

Les préparations culinaires sont simples, soignées, variées et tendent à se rapprocher d'une « bonne cuisine familiale ». Les préparations culinaires tiendront compte de certaines **traditions locales et habitudes alimentaires** des résidents par exemple pot au feu, potée, choucroute, blanquette en hiver au moins 1 fois/cycle.

Le titulaire s'engage à fournir les éléments décoratifs pour garniture et présentation des plats ainsi que les assaisonnements, condiments et herbes aromatiques (jus de citron, persil ...).

L'approvisionnement et le format du pain devront respecter les principes en place. Le Titulaire devra adapter l'achat et le format du pain (normal/ pain de mie) au regard du nombre de résidents ayant des régimes moulinsés/mixés.

Toutefois le CANDIDAT peut présenter en appui de son offre toute démarche particulière concernant l'approvisionnement du pain (exemples : boulangerie centralisée, pain bio ...) – annexe n°4.

Le TITULAIRE s'engage à offrir un choix de pains variés (le dimanche par exemple).

Dans le cadre de certaines pratiques religieuses ou par conviction personnelle pour certains résidents, **un menu sans viande** pourra être proposé.

6.5.3 - Prescriptions relatives aux dotations complémentaires

Des produits alimentaires hors menus (boisson chaude, beurre, sucre, pain, petits déjeuners et goûters ...), seront livrés par le TITULAIRE selon la fréquence établie en fonction de la liste des besoins transmis 24H à 48H avant la livraison par la cuisine du CHPM selon le principe d'une dotation hebdomadaire pouvant être modifiée à la marge. La liste indicative des produits concernés est détaillée au mémoire technique du TITULAIRE.

Cette dotation fait partie intégrante de la prestation de base.

Consommations indicatives mensuelles actuelles pour les services du médico-social du CHPM. Ces dotations pourront être adaptées dans l'offre du candidat

SERVICE	BELIZAL					ARGOAT		TRIS
Produits	Coat 1	Coat 2	Kerlan	AM1	AM2	AR ME	AR S	
CAFE MOULU DOSE 65G	2600	2600	2180	2630	3045	3275	2912	2100
CAFE MOULU 500G	52		104			47	69	
STICK CAFE 2 GRAMMES				670				
CASSE-CROUTE GOUTER PQ 25	16	288	141	102		832	310	89
CHOCOLAT NON LACTE POUDRE (20G)	538	784	700	170	447	111	1084	392
CIDRE DOUX 0.75L	260	6		81		215	216	4
COMPOTE POMMES 100G	3744	3636	3744	3528	6480	3914	1105	2945
CONFITURE 30G	8260	6120	4320	9360	6240	2220	5860	3530
GALETTES PUR BEURRE X2	4960	5755	2080	2370	3640	1480	4240	3250
GATEAU FOURRE A LA FRAISE		780		3455	1040	2235		150
GATEAU FOURRE A L'ABRICOT		1040		3455	1040	2235		150
KETCHUP DOSES						20		312
MADELEINE 25G	5120	4800	2080	3360	3640	4780	6230	3505
MAYONNAISE DOSES	1050	315	960	1480	830	50	920	312
MOUTARDE DOSES CT 500		200	720				260	
PRUNEAUX AU SIROP		208	268	120		608	890	364
PUREE DE POIRES S/SUCRE		520	156	312		800	320	440
PUREE FRUIT FIBRE PRUNEAU	112	700	8	194	394	850	1023	1862
PUREE FRUIT FIBRES RHUBARBES					404	773	20	
PUREE DE POMME/FRAISE		520		312		196	392	
BEURRE SALE	39 341	46740	42727	54328	43088	31960	47055	13111
BEURRE S/SEL	985	1140			135	3030		
BRIOCHES	637	927	373	1319	1168	538	516	159
CREPES	156	52	156	52		206	104	
BISCOTTE PAQUET	73	39	373	52		53	53	
EAU GAZEUSE HEPAR	312	1248	312	624	1248	1872	3744	624
EAU BOUTEILLE 1.5 CRISTALINE	312		624	312	624			
VICHY SAINT YORRE 1.15				312	312		312	
EAU PETILLANTE 0.5	2496	2496	1248	3744	6240			895
SEL FIN PAQUET KG			4					
SIROP CITRON 1L			52					
SIROP GRENADINE 1L	7	2	52	51	52	45	64	43
SIROP ORANGE 1L		22		51	52			
SUCRE MORCEAUX X2	23350	26000	20800	20400	22750	24000	15900	5240
THE (BOITE 100 sachets)	26	21	24		13	24	27	
TILLEUL (BOITE 25sachets)			48		45			14
VINAIGRETTE BALSAMIQUE 750ML	51	43	16	42	17	42	49	30
VINAIGRETTE DOSES (MAG)			960		520	70	50	
VINAIGRETTE DOSES S/SEL (MAG)						520		
JUS D'ORANGE LITRE	708	531	364	1014	702	408	1365	747
JUS POMME LITRE				840	683	384	195	225
JUS DE POMME (BRIQUETTE)	466	423	464	205				153
JUS ORANGE BRIQUETTE	398	358	712					
JUS ANANAS BRIQUETTE	792	792		1331				
LAIT 1/2 ECREME	568	856	732	952	924	496	412	
MARGARINE 10 GRAMMES			520					
YAOURT SUCRE		1464		2865			724	260
YAOURT NATURE		732				476		
PETIT SUISSE SUCRE X2	1744							
BOULLIE AVOINE		212	159		636			
PETIT SUISSE S/SUCRE X2							303	
JAMBON BLANC			732		366			
FROMAGE BLAN S/SUCRE			1098			939		1098
FROMAGE BLANC SUCRE							2956	1098
FRUIT	600			1512				
PUREE DE POMMES S/SUCRE		416	3744	312		850		

PUREE DE POMMES/COING S/SUCRE		520	156				250	
ROSE 0.75L		153		209	2	15		52
VIN ROUGE		43	112	588		119	948	
BREIZ COLA 0.5								150
SEL DOSES								
POIVRE DOSE								
GRUYERE SACHET	52	52	52	52			124	
COULIS FRUIT ROUGE	52					52		

Toute commande supplémentaire à la dotation de base définie de la part du CHPM donnera lieu à une facturation sur la base du (des) tarif(s) fixé(s) au catalogue du TITULAIRE défini.

Le CANDIDAT précisera la dotation de base et les prix unitaires dans **l'annexe n°5 « DOTATIONS COMPLEMENTAIRES »**

Il est ici rappelé que les quantités commandées hors bordereau de prix, directement sur le catalogue du Titulaire, ne pourront excéder 10% du montant annuel des consommations.

Afin de mieux apprécier la qualité des denrées proposées, le CANDIDAT complètera les informations attendues dans **les annexes n°1 et 4 et 5**.

Le TITULAIRE respectera les garanties décrites dans son mémoire technique quant aux produits utilisés, qu'il s'agisse de marques certifiées, de labels ou signes de qualité (produits biologiques, produits frais, produits régionaux...).

Article 7 – POLITIQUE NUTRITIONNELLE

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

7.1 - 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

7.2 – 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 repas, 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 tous les produits : les teneurs en protéines et en lipides par portion servie ou par 100 g de produit
- Pour les produits laitiers ou les fromages : les teneurs en calcium par portion ou par 100 g de produit.

7.2.1 - Alimentation thérapeutiques et allergies

Pour répondre **aux spécificités alimentaires des résidents**, le TITULAIRE devra adopter des changements au menu du jour et prendre en compte les alimentations thérapeutiques des résidents, liés aux prescriptions médicales ou aux allergies.

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. Ex biscotte sans gluten pour les allergies au gluten.

Les alimentations communément retenus au CHPM seront les suivants :

- **Alimentation « enrichie »**

Allergie

- **Sans gluten**

Par ailleurs, Le TITULAIRE devra prévoir des repas de substitution pour faits culturels :

- **Sans porc**
- **Sans viande**
- **Sans poisson**

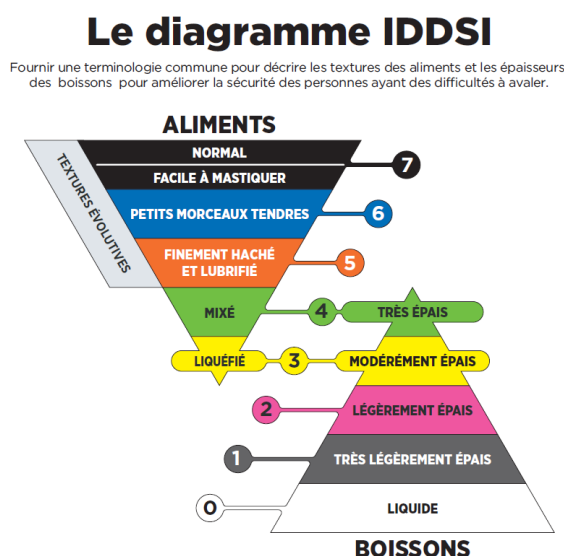
Les plats proposés devront être **de qualité équivalente** et respecter la valeur nutritionnelle du menu du jour.

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.

7.2.2 – Textures modifiées

Pour **adapter le repas des personnes à leurs capacités d'alimentation** (résidents souffrant de difficultés de mastication et/ou de déglutition), la texture des aliments proposés aux menus devra être adaptée selon les demandes.



Les repas conçus par le PRESTATAIRE devront être présentés sous différentes textures :

- Texture « **Normal** » (**Grade 7 facile à mastiquer IDDSI**)
- Texture modifiée « **Haché** » (**Grade 6 IDDSI**) (la viande est hachée, les légumes sont écrasés ou non si très tendres ; viande et légumes sont séparés dans l'assiette)
- Texture modifiée « **Mixé** » (**Grade 4 IDDSI**) (la texture est homogène, avec viande et légumes mélangés ou non dans l'assiette et de consistance épaisse et sans aucun morceau – impérativement de la sauce)

La fabrication des repas en texture modifiée sera réalisée à partir des denrées figurant au menu du jour (même menu pour tous à l'exception des produits jugés sensibles en texture modifiée). **Un système d'identification sera proposé (ex étiquette 4 IDDSI sur les barquettes de moulinée, codification des menus)**

Le TITULAIRE devra porter une attention particulière aux repas en textures modifiées et notamment un visuel appétissant qui donne envie de consommer.

Des solutions sont particulièrement attendues autour des techniques de fabrication et de présentation des repas en textures modifiées.

Pour faciliter la prise des repas de certains résidents, le TITULAIRE devra également pouvoir proposer ponctuellement ou à la demande des menus de type :

- « Manger-mains » = « finger-food » où les aliments sont proposés sous forme de bouchées pouvant être mangées directement avec les doigts (nuggets, galettes de pommes de terre, bâtonnets de légumes/poisson, yaourt ou compote à boire ...)

Le TITULAIRE devra pouvoir s'adapter à tout besoin spécifique en matière de régime ou texture pour un résident.

7.2.3 – 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 potages et les préparations « maison » type entremets, crèmes aux œufs, riz ou semoule au lait.** Si possible tendre vers 10 à 15 grammes de protéine par préparation

L'enrichissement fait partie intégrante de la prestation de base.

7.2.4 – Vitamines

Les personnes âgées, ont des besoins en micronutriments spécifiques et notamment en certaines vitamines (vitamines C, B9 ...). De manière à couvrir en suffisance les besoins journaliers des résidents en vitamines, le TITULAIRE s'engage à fournir au moins le dimanche des fruits frais pour l'élaboration d'un jus de fruit frais « maison ».

Article 8 – ANIMATIONS AUTOUR DES REPAS

Le CANDIDAT devra inclure dans son offre le nombre d'animations prévues sur l'année, les thématiques et les moyens envisagés. Le CANDIDAT renseignera précisément les solutions proposées en matière d'animations dans **l'annexe n°7 « ANIMATIONS AUTOUR DES REPAS »**. Aucune des animations présentées ci-dessous ne pourront faire l'objet d'une facturation complémentaire, à l'exception des demandes spécifiques soumises à devis quantitatif.

8.1 - FETES CALENDAIRES

Les fêtes calendaires (jours fériés, fêtes religieuses, de saisons ...) seront l'occasion de marquer le repas par un menu amélioré (viande de qualité supérieure, produits avec label de qualité, présentation améliorée, pâtisserie ...) et/ou une attention particulière laissée à la libre appréciation du TITULAIRE.

Les dates et le contenu des animations calendaires devront être programmés au début de chaque nouvelle année en concertation avec la direction. Dans le cadre des apéritifs gustatifs, la prestation sera entièrement prise en charge par le TITULAIRE sans supplément de tarif. Ces repas festifs seront servis **sans supplément de prix.**

Calendrier des fêtes calendaires

MOIS	FETE	DATE	ATTENDU
JANVIER	Nouvel an	1 ^{er} janvier	Menu de fête
	Epiphanie		Galette des rois
FEVRIER	Chandeleur		
	Mardi Gras		
MARS	Fête des grand-mères	1 ^{er} dimanche de Mars	Menu amélioré
AVRIL	Paques		Menu amélioré
MAI	Fête des mères		Menu amélioré
	1 ^{ER} mai		Apéritif gustatif
	8 mai		Apéritif gustatif
JUIN	Dimanche pentecôte		Menu amélioré
	Fête des pères		Menu amélioré
JUILLET	Fête nationale	14 juillet	Menu amélioré
AOUT	Fête de l'assomption	15 Aout	Menu amélioré

SEPTEMBRE	Semaine du gout		Menu amélioré
NOVEMBRE	Fête de la toussaint	1 ^{er} novembre	Menu amélioré
	Armistice 1918	11 novembre	Menu amélioré
	Beaujolais nouveau	3 ^{ème} jeudi novembre	Menu amélioré
DECEMBRE	Réveillon Noël	24 décembre	Menu amélioré
	Noël	25 décembre	Menu de fête
	Réveillon nouvel an	31 décembre	Menu amélioré

8.2 – ANIMATIONS THEMATIQUES

Au minimum une fois par trimestre, le TITULAIRE proposera un repas établi sur un thème (cuisine du monde, des régions – Bretagne ; outre-mer ... -, menu de la Mer ...).

Les thèmes devront être définis en concertation avec le CHPM et en cohérence avec les souhaits et les goûts des résidents accueillis et le projet d'animation.

8.3 – ANNIVERSAIRES

Les anniversaires des résidents sont fêtés mensuellement.

Le TITULAIRE s'engage à présenter un goûter amélioré à l'ensemble des résidents pour fêter les anniversaires du mois ; il s'agira d'un gâteau d'anniversaire « fait maison » (accompagné d'un verre de cidre)

La date sera fixée par la direction du CHPM et sera unique pour les services.

8.4 – BARBECUES

Au moins 1 fois par mois, de juin à septembre, (4 fois/an) le TITULAIRE s'engage à proposer un barbecue et à adapter selon les besoins et le contexte.

Les dates de ces repas sont arrêtées en début d'année en concertation avec l'équipe d'animation et direction « long séjour » du CHPM. Elles pourront être modifiées suivant les conditions météo.

Le TITULAIRE devra fournir les viandes à griller crues (au minimum 3 sortes de viandes). La cuisine et la préparation seront assurées par le personnel du CHPM. Les viandes grillées seront servies en direct.

Dans la mesure du possible, les personnes accueillies seront associées à la réalisation du barbecue.

8.5 - ATELIERS PARTICIPATIFS « CANTOU »

Le TITULAIRE s'engage à répondre aux demandes du CHPM et fournir les denrées nécessaires à la réalisation de préparations culinaires dans le cadre d'ateliers participatifs avec les résidents. Ces animations sont réalisées en lieu et place du goûter ou du repas ; elles ne feront pas l'objet d'une facturation en sus.

8.6 – PIQUE NIQUE

Le TITULAIRE s'engage à proposer sur demande des piques niques. Ces piques niques seront proposés en lieu et place du repas du midi ou du soir et ne donneront pas lieu à une facturation particulière. Composition du pique-nique. Ces pique-niques pourront être conservés à température ambiante. Composition salade (niçoise...), compote, chips, eau, compote, biscuit couverts, serviette.

Article 9 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

9.1 – 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.

9.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

9.2.1 – 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.

9.2.2 – 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.

9.3 – GESTION DE CRISE – PLAN BLEU

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

En cas de **canicule, de forte chaleur**, le TITULAIRE devra :

- Garantir l'approvisionnement de l'établissement en yaourts naturels, compotes et glaces.
- Adapter les menus et proposer des produits de substitution (repas froids, produits riches en eau tels que les fruits, crudités, riches en sels minéraux ...) pour garantir les apports hydriques
-

En cas **de situation épidémique de gastro-entérite**, le TITULAIRE devra avec une réactivité immédiate :

Adapter les menus : riz, eau de riz, fruits cuits, compotes, carottes, jambon, poulet ...

Ces prestations venant en substitution du plat d'origine font partie intégrante du marché et n'entraîneront pas de facturation supplémentaire.

En cas de situation **d'isolement généralisé**, le TITULAIRE devra avec une réactivité immédiate : adapter le mode de conditionnement (individuel) pour un service généralisé en chambre.

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 10 – LOCAUX ET MATÉRIELS

Le TITULAIRE du marché interviendra dans les locaux du CHPM qui, à ce titre, lui garantira l'accès aux locaux, nécessaires à la réalisation de la prestation et adaptés notamment aux règles d'hygiène et de sécurité au travail telles que prévues par la réglementation.

Le TITULAIRE est autorisé à utiliser pour sa prestation, les accès aux locaux pendant toute la durée du contrat. Le CHPM peut, à tout moment, contrôler les conditions d'utilisation par le TITULAIRE des Installations.

Le CHPM mettra à la disposition du TITULAIRE les installations et équipement nécessaires au stockage des repas et en garantira le bon fonctionnement (installations frigorifiques, porte d'accès) notamment. Les clés et code d'accès dédiées seront fournies au prestataire.

Le TITULAIRE ne sera pas autorisé à utiliser les locaux du CHPM pour toute prestation autre que celles prévues au contrat.

10.1 – HYGIENE ET NETTOYAGE DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX

Le CHPM s'assurera du maintien en parfait état de propreté et du nettoyage courant des locaux de stockage et de livraison

10.2 – MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX

Les locaux, équipements et matériels devront être maintenus en parfait état de fonctionnement afin de garantir les conditions optimales de leur utilisation.

Les opérations de maintenance préventive et curative seront sous la responsabilité du CHPM.

Le CHPM aura à sa charge la réalisation des tâches de maintenance et entretien des zones de livraison et de stockage.

Le TITULAIRE devra signaler sans délai au CHPM tout incident, défaut, perte ou casse survenant au cours de l'exécution du présent marché. Il devra avertir le CHPM des défauts justifiant des interventions techniques ou des réparations.

11. SIGNALÉTIQUE ET AFFICHAGE

Le CANDIDAT devra présenter la méthode ainsi que les différents supports et moyens de communication prévus pour informer les résidents, les familles, le personnel et la Direction du CHPM sur des sujets tels que les menus et ses bonnes pratiques, tout en sachant que le TITULAIRE veillera à :

- Ce que les affichages respectent le code déontologique du CHPM,
- Limiter le nombre de supports et affichage pour permettre la bonne compréhension des messages aux moments opportuns,
- Faire valider tout nouvel affichage ou support à la direction du CHPM
- Assurer le suivi et se tenir responsable de ses affichages.

11.1. – AFFICHAGE MENUS

La communication des menus, assurée par le TITULAIRE au moins 1 semaine avant la mise en application, devra respecter les consignes présentées ci-dessous :

- La présentation des menus devra être soignée et lisible (format portait, taille des caractères suffisante, charte graphique du CHPM)
- Les menus devront comprendre, dans une quantité cohérente pour éviter toute confusion, des symboles ou pictogrammes permettant d'identifier la particularité de certains plats (origines, labels, « fait maison », sans protéine animale, ...)
- Les menus seront transmis par mail aux différents services pour affichage.

11.2. – AFFICHAGE REGLEMENTAIRE

Le CHPM assurera l'affichage obligatoire à la vue des convives des informations transmises par le titulaire.

Conformément à la réglementation en vigueur (décret n°2002-1465 du 17/12/2002), le CHPM affichera les informations relatives à l'origine des viandes bovines (lieu de naissance, lieu d'élevage, lieu d'abattage).

Le TITULAIRE sera également tenu de respecter le règlement Européen en vigueur concernant le décret n°1169/2011 dit INCO et plus particulièrement l'information obligatoire relative à la présence d'allergènes dans les repas servis.

Conformément à la réglementation en vigueur (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi EGalim), le TITULAIRE informera une fois par an par voie d'affichage les usagers de la part de produits bénéficiant d'un label de qualité et respectueux de l'environnement entrant dans la composition des repas servis et les démarches qu'il a entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

11.3. – INFORMATION SUR LES BONNES PRATIQUES

Le TITULAIRE est encouragé à communiquer sur ses bonnes pratiques, de façon mesurée et selon la méthode la plus appropriée (support papier, par voie dématérialisée, ...).

Il pourra ainsi informer les résidents, leur famille, le personnel et la direction du CHPM sur différents sujets tels que :

- La provenance et la nature des produits proposés
- L'origine des produits, les labels
- Les partenariats locaux
- Les programmes d'animations
- Les bonnes pratiques durables (lutte contre le gaspillage ...)

Article 12 – 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 (proximité hiérarchique, bilan
- Annuel, formation, ...),

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 13 – 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, grammage)
- 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 48 h, les pénalités prévues à l'article 7.2 du CCAP seront appliquées.

13.1 – 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 mets.

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.

13.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

13.2.1 - Enquête de satisfaction

Le TITULAIRE mènera des actions pour s'assurer de la qualité de sa prestation et de la satisfaction des usagers.

Il participera aux commissions restauration auxquelles participent les résidents, des représentants des familles, l'équipe de direction et le personnel.

Le TITULAIRE réalisera des enquêtes régulières de satisfaction. Il communiquera les résultats à la direction du CHPM. Le CHPM pourra initier également le recueil de l'appréciation des résidents sur le volet restauration durant la durée du marché.

13.2.2 - Rapport d'activité annuel

À la fin de chaque année, Le TITULAIRE devra présenter un compte-rendu écrit de l'activité et participera au CLAN de l'établissement

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

- Les faits marquants de l'année : animations,
- Le nombre de repas servis, sur la quantité de produits commandés
- 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'avancement dans l'harmonisation des pratiques

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 9 « 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.