

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 3 – GESTION DU PERSONNEL

3.1 – DONNÉES RELATIVES AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

Article 4 – MODALITES DE FONCTIONNEMENT

4.1 – COMMANDE DES REPAS

4.2 – APPROVISIONNEMENTS

4.2.1 - Conditions de commande

4.2.2 - Conditions de livraison des approvisionnements

4.3 – FABRICATION DES REPAS

4.4 – DISTRIBUTION DES REPAS

4.5 – TABLEAU DE REPARTITION DES RESPONSABILITES

Article 5 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

5.1 – QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS EN MATIÈRES PREMIÈRES

5.1.1 Approvisionnements locaux

5.2 – GRAMMAGES

5.3 – PROCÉDURE D'ÉLABORATION DES MENUS

5.3.1 - Procédure d'élaboration du plan alimentaire

5.3.2 - Procédure d'élaboration des menus

5.3.3 - Modifications de menus

5.4 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

5.4.1 - Prescriptions relatives aux denrées alimentaires

5.4.2 - Prescriptions relatives à la qualité des repas

Article 6 – POLITIQUE NUTRITIONNELLE

6.1 - LES OBJECTIFS DE L'ETABLISSEMENT

Article 7. ANIMATIONS AUTOUR DES REPAS

7.1 - ANIMATIONS THEMATIQUES

Article 8 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

8.1 – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

8.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

8.2.1 – Autocontrôles

8.2.2 – Plan de contrôles bactériologiques

8.3 – GESTION DE CRISE

9. AFFICHAGE ET SIGNALÉTIQUE

9.1 – AFFICHAGE REGLEMENTAIRE

9.2 – INFORMATION SUR LES BONNES PRATIQUES

Article 10 – POLITIQUE RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)

Article 11 – VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

11.1 – CONTROLE SE RAPPORTANT AUX GRAMMAGES

11.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

11.1 - Enquête de satisfaction

11.2.2 - 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 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 Guervenan" 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 psychiatrique 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 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 Bézil 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 3)

Objet principal

Le lot 3 du présent appel d'offre porte sur la fourniture et la livraison de denrées alimentaires et de sandwiches au profit des restaurants du personnel et de l'internat du CHPM.

- En liaison froide,

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 et grammages) en liaison avec la direction de l'établissement ou toute personne désignée par la direction,
- **Prestation d'approvisionnement** en denrées alimentaires et de sandwiches au profit des restaurants du personnel et de l'internat du CHPM tels que décrits aux articles 6.3 et 7.1

La prestation est assurée sept (5) jours sur sept (7). (Du Lundi midi au Vendredi midi).

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

- 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.
- 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 des restaurants du personnel est assurée pour partie par un prestataire puis livré à la cuisine du CHPM en liaison froide. La distribution dans les différents restaurants est assurée par la cuisine cinq (5) jours sur sept (7). Les agents dans les services du CHPM assurent la remise en température et la distribution des repas.

La préparation des sandwiches au profit du distributeur et des restaurants est assurée par les agents de la cuisine du CHPM (5) jours sur sept (7).

2.3 - ESTIMATION DU VOLUME GLOBAL DES DENREES ANNUEL

Le TITULAIRE assurera la préparation et la livraison des repas pour les restaurants du personnel et l'internat selon le détail indiqué ci-dessous pour le compte du CHPM. Les viandes à griller, frites et produits de snacking sont exclus de l'offre. Les sauces accompagnants les différents plats seront fournies.

Service	Plats protidiques	Féculents	Légumes	Sandwichs
Self Morlaix	57 000	49 000	34 000	3120
Self Plougouven	11 000	10 000	7 500	260
Internat	22 000	17 000	11 645	-
TOTAL	90 000	76 000	53 145	3 380

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.

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 DENREES

Le TITULAIRE s'engage à utiliser les outils internes du CHPM pour la production journalière des repas adaptée aux besoins en nombre de convives. La cuisine du CHPM établira et transmettra au prestataire les différents bons de commande.

4.2 – APPROVISIONNEMENTS

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

4.2.1 - Conditions de commande

Les commandes seront passées par la cuisine du CHPM au profit des restaurants du personnel de Morlaix, de Plougonven et de l'internat. 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 et des besoins établis sur les bons de commande.

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

4.2.2 - Conditions de livraison des approvisionnements.

Les livraisons seront effectuées par le TITULAIRE ou ses prestataires, aux jours et heures ouvrables (du lundi au vendredi avant 14h30).

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.

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 14 h 30.**

Par ailleurs, le CHPM s'engage à :

- A permettre au TITULAIRE 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 (barquettes percées, poids non-conforme,)

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

Le TITULAIRE privilégiera des livraisons sur socle rouleau propre en et cagette plastique.

Le TITULAIRE livrera les sandwiches emballés individuellement dans une cagette adaptée

Le poids de chaque cagette ne devra pas excéder 10 kg. Le nettoyage des socles rouleaux 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** : plats protidiés, légumes, et 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, hors assaisonnement.

Le TITULAIRE s'engage à adapter la taille et le type des conditionnements demandés (individuels ou multi portions)

Le CHPM souhaite dans un premier temps un conditionnement en **barquette plastique jetable. Ce type de conditionnement devra pouvoir nécessairement évoluer vers du conditionnement en bac inox ou barquette bio dégradable individuelles ou collectives.**

4.4 – DISTRIBUTION DES REPAS

La distribution des repas dans les espaces de restauration sera assurée par le personnel du CHPM.

Article 5 – QUALITÉ DES PRESTATIONS

Le TITULAIRE du marché devra assurer la fourniture des denrées et la confection des repas tels que définis dans les articles 4.1.

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 clients.

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 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)

5.1.1 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 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 la catégorie suivante de convives : « adulte »

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

Le TITULAIRE devra être en mesure d'adapter, à la demande de l'établissement, les grammages des composantes du menu

5.3 – 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 (adultes = personnels et visiteurs)
- Fréquences recommandées pour les personnes « adultes »
- Apports nutritionnels conseillés et besoins nutritionnels moyens journaliers en calcium, fer et vitamine C
- Calendrier des produits de saisons
- Repères de consommations alimentaires PNNS

5.3.1 - 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 :

PLATS PROTIDIQUES	FECULENT	LEGUME	PLAT VEGETARIEN	SANDWICH
Bœuf Veau Agneau Porc Volaille / lapin	200 G de féculents	Légume cuit 150 gr	1 choix par jour	1 choix par jour

Abats Œufs Poissons Plat composé à partir de VPO				
--	--	--	--	--

5.3.2 - Procédure d'élaboration des menus

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,

5.3.3 - 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.

L'information sera transmise aux responsables afin qu'ils puissent informer les clients 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 correspondant aux 2 plans alimentaires
- Les fiches produits ou fiches recette pour chacun de ses plats cuisinés et sandwiches devant comporter la composition en termes d'ingrédients et de nutriments

- Un menu à thème et un menu amélioré

5.4 - SPÉCIFICITÉS QUALITATIVES PARTICULIÈRES

5.4.1 - 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 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.

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.

- 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 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 légumes et, dans un souci de qualité intrinsèque des denrées mais également de responsabilité environnementale, à privilégier les produits de saisons (conformément au calendrier des saisons).

Les 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)

Certains produits pourront être surgelés (haricots verts, épinards) ou appertisés (haricots verts).

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

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 sandwichs

Les sandwichs seront préparés à partir de pain frais du jour et livré en sachet individuel (hors plastique)

Le pain choisir pourra être de type rustique, céréale ou baguette et fera environ 25 cm

▪ Les interdits

Le TITULAIRE garantit l'exclusion systématique des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés).

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.

5.4.2 - 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.

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

Article 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
- Améliorer la prestation de restauration proposée actuellement aux agents du CHPM

Article 7 – ANIMATIONS AUTOUR DES REPAS

Le CANDIDAT devra inclure dans son offre le nombre d'animations prévues sur l'année, les thématiques envisagées. Le CANDIDAT renseignera précisément les solutions proposées en matière d'animations dans **l'annexe n°5 « 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.

Article 8 – HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

8.1 – 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°6 « 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.

8.2 - ANALYSES ET CONTRÔLES

8.2.1 – 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.

8.2.2 – 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.

8.3 – 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 sa production 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 9 – AFFICHAGE ET SIGNALÉTIQUE

9.1. – AFFICHAGE RÉGLEMENTAIRE

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.

9.2. – 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 10 – 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 8**

« RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES ».

Article 11 – 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.

11.1 – 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.

11.2 - RESTITUTIONS D'INFORMATIONS PAR LE TITULAIRE

11.2.1 - Enquête de satisfaction

Le CHPM pourra initier également le recueil de l'appréciation des clients sur le volet restauration durant la durée du marché.

11.2.2 - 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 :

- 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

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 7 « 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.