



Appel d'offres ouvert
Articles R.2124-1 à 2 et R.2161-2 à 5 du code de la commande publique

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

RESTAURATION DE L'EHPAD LA PLEIADE

Sommaire

Préambule

Article 1 – Organisation de l'EHPAD La Pléiade

Présentation de l'EHPAD La Pléiade
L'office de l'EHPAD La Pléiade
Les espaces de restauration
Le service des repas et l'entretien des salles de
restauration La commission restauration
Les journées alimentaires et les horaires des repas

Article 2 – Les missions générales du prestataire et des personnels de l'EHPAD La

Pléiade

Article 3 – Elaboration des menus et spécificités

Elaboration des menus et
affichage Les aspects nutritionnels
La composition des repas
Les attentes qualitatives par type d'aliments
En référence à la loi « EGAlim », complétée par la loi « CLIMAT ET
RESILIENCE » Les régimes spécifiques
La carte de remplacement et le stock tampon

Article 4 – Le programme d'animation

Les repas à thème
Les animations ponctuelles

Article 5 – Le personnel du titulaire

Article 6 – Locaux, matériels, fluides sécurité

Etat des lieux et inventaires contradictoires
Entretien des locaux placés sous la responsabilité du
prestataire Mise à disposition de matériel
Réparations du matériel

Article 7 – Hygiène, traçabilité et analyses

Hygiène des prestations fournies
Les produits et leur traçabilité
Les analyses microbiologiques

Article 8 – Les contrôles de l'EHPAD La Pléiade

Contrôle de la qualité des repas servis
Contrôle de l'hygiène des repas servis

Annexe 1 – Fréquences recommandées pour les personnes âgées résidant à l'EHPAD – Feuille de contrôle

Préambule

Le présent document a pour but de définir les conditions selon lesquelles un prestataire de restauration collective s'engage à fournir toute l'année des repas à l'EHPAD La Pléiade du Centre Hospitalier du Bois Petit.

A l'EHPAD La Pléiade, la fabrication des repas est assurée sur place par un prestataire de restauration collective. Le Centre Hospitalier du Bois Petit veut continuer à assurer une prestation de bonne qualité, dans le cadre de ce marché :

- En conservant les mêmes moyens de production (cuisine traditionnelle) ;
- En demandant au prestataire de valoriser ses produits dans les offices, en favorisant la présentation des plats et en privilégiant un service en salle à l'assiette ou en plateau pour les personnes ne pouvant pas se rendre au restaurant ;
- En exerçant une surveillance constante sur l'équilibre des menus validés par un-e diététicien-ne et discutés en commission de restauration, sur la qualité et la quantité des denrées utilisées et des plats servis, sur la présentation des plats cuisinés et sur le respect de tous les régimes et des textures adaptées (hachés, moulinés et mixés) ;
- En veillant au respect strict de toutes les règles d'hygiène en vigueur dans la restauration collective à caractère social et notamment les dispositions de l'arrêté du 29/09/97 version consolidée au 18/10/2013 (art.10, 11, 12, 13) et aux prescriptions du Groupé d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM – RCN).
- En veillant au respect strict des règles et des échéances édictées par : la Loi EGAlim (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, complétée par la loi du 22 août 2021, dite « loi Climat et résilience », la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire, dite loi « AGECE ».

Le repas a, plus particulièrement en ce qui concerne les personnes âgées, un rôle psychologique et social. Il représente un moment privilégié dans leur vie. Ceci est encore plus marqué aujourd'hui, avec l'élévation de la moyenne d'âge des résidents de l'EHPAD La Pléiade, qui accueille des personnes âgées peu ou pas autonomes et pour lesquelles le repas revêt une grande importance. Les personnes âgées désirent avant tout garder leurs habitudes alimentaires, avec des repas « traditionnels » et structurés, tendant vers la qualité d'une « bonne » cuisine familiale, avec des aliments faciles à mâcher et riches en goûts.

Le vieillissement s'accompagne souvent d'une diminution de la consommation alimentaire et d'une moindre variété alimentaire (source de carences). L'enjeu est de maintenir des apports suffisants en quantité, notamment en calories, protéines, calcium et micronutriments. Ce dernier point ne peut être atteint que par une grande diversité de l'alimentation, un apport quotidien de plusieurs fruits et légumes crus et souvent avec des adaptations nécessaires de texture, de présentation ou de service. L'alimentation doit aussi contribuer au bien-être et au plaisir du convive.

Une attention particulière doit être apportée :

- Sur le plan gustatif et visuel des plats, quelle que soit leur texture ;
- À leur mise en valeur par l'ensemble des équipes.

Les structures de restauration doivent également veiller à assurer le soutien humain à la prise d'aliments par les personnes âgées.

La présentation des plats peut être simple, mais doit être attrayante. Le prestataire veille à ce que les plats soient bien présentés, colorés, à utiliser des herbes, épices et aromates pour relever le goût et à adapter la texture aux problèmes de santé des résidents. C'est pourquoi le Centre Hospitalier de Bois Petit attache une grande importance au service à l'assiette à l'EHPAD La Pléiade.

Enfin, une alimentation carencée, liée aux transformations causées par le vieillissement et aux modifications de situation socio-économique, hypothèque le pronostic vital des personnes âgées. La composition des repas, l'élaboration des menus et les spécifications quantitatives, qualitatives et nutritionnelles devront donc être impérativement respectées, afin que l'alimentation soit un facteur prépondérant de la bonne santé physique et morale des résidents et de leur qualité de vie.

ARTICLE 1 – ORGANISATION DE L'EHPAD LA PLEIADE

Présentation de l'EHPAD La Pléiade

L'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) - La Pléiade - est composé de 80 lits sur le rez-de-chaussée (unité Cantou) et deux étages.

L'EHPAD La Pléiade est composée de 5 unités : Rose, Lilas, Violette, Clémentine et Gabriel.

L'office de l'EHPAD La Pléiade

Il est mis à la disposition du titulaire une cuisine équipée et organisée suivant la méthode HACCP (marche en avant).

En sous-sol se trouvent la zone de stockage réserve sèche, la réserve de produits d'entretien, des vestiaires avec douche et sanitaires, un bureau, un local avec armoires positives et négatives et le local de l'adoucisseur.

En rez-de-chaussée se trouvent la plonge légumerie, la plonge vaisselle avec lave-vaisselle, la plonge batterie, la zone de préparation chaude et de préparation froide, le local à poubelles et un monte-charge.

Cette cuisine est équipée de petit de gros matériels en état de fonctionnement mis à disposition du titulaire (voir également article 6 : locaux, matériels, fluides et sécurité du présent CCTP) : four mixte, cellule de refroidissement, fourneau avec 2 gaz, grill, friteuse, sauteuse, lave-vaisselle, robot coupe, trancheuse, batteur, mixer, éplucheuse, balance, armoires négatives et positives, congélateur bahut, adoucisseur, armoires à vaisselle, étagères self chauffant, double conteneur roulant (chaud et froid).

Le titulaire veillera à former son personnel à l'utilisation de ces équipements. Toute mauvaise utilisation entraînant une dégradation du matériel nécessitant une réparation sera facturée au titulaire.

Les espaces de restauration de l'EHPAD La Pléiade

Tous les petits déjeuners sont servis par le personnel de l'EHPAD dans les salles de restauration des étages et du RDC Cantou de l'EHPAD La Pléiade. Chaque étage est doté de deux salles de restauration de 12 à 17 places et d'un office. Le RDC Cantou dispose d'une salle de restaurant de 12 places et d'un office.

Il existe 3 lieux de restauration pour les déjeuners, les goûters et les diners :

- La grande salle de restauration est située au rez-de-chaussée de l'EHPAD La Pléiade à proximité de la cuisine. Il y a environ 55 résidents qui s'y rendent pour les 3 repas.
- Un service se fait également dans le restaurant du RDC Cantou pour une douzaine de résidents.
- D'autres services sur les deux étages pour une quinzaine de résidents qu'il faut accompagner pour s'alimenter. Un double conteneur (chaud et froid) est à disposition pour le transport des repas dans les étages et au RDC Cantou.

Le service des repas et l'entretien des salles de restauration

Les convives sont servis en assiettes individuelles dans la salle de restaurant et dans les salles à manger des unités de vie par le personnel de l'EHPAD La Pléiade. Les tables peuvent accueillir 2, 4 ou 6 convives. Des plateaux individuels seront préparés par la cuisine et seront portés par le personnel de l'EHPAD aux résidents alités.

L'entretien de la grande salle de restaurant et des salles de restauration des 5 unités est assuré par un prestataire externe.

La commission restauration

Le titulaire assure l'organisation de la commission restauration tous les trimestres semaines. La composition de la commission est la suivante :

- Le responsable du prestataire,
- Le chef de la cuisine du prestataire,
- L'animateur de l'EHPAD,
- Le responsable du service hôtelier et logistique,
- L'infirmière Cadre de santé l'EHPAD,
- Des employés de restauration du prestataire,
- Des représentants du personnel de l'EHPAD notamment des hôteliers,
- Des représentants des personnes âgées et des familles de personnes âgées, notamment les membres du conseil de la vie sociale de l'établissement
- Eventuellement un-e diététicien-ne suivant la volonté du prestataire.

Cette commission a pour but de valider les menus, de traiter les problèmes éventuels survenus lors des trimestres précédents, d'apporter des modifications fondées aux menus proposés par le prestataire et de vérifier la fréquence de l'offre alimentaire (sur 20 repas).

Suite à ces commissions, un compte rendu est rédigé par le prestataire et envoyé à tous les participants. Le compte- rendu est affiché à l'EHPAD.

Le cas échéant, le prestataire envoie aux cadres de l'EHPAD les menus corrigés, ainsi que tous les menus régimes correspondants, au plus tard une semaine après la tenue de la commission.

En plus de ces commissions restauration, des réunions en cas de besoin pourront être organisées entre le chef de cuisine et / ou le responsable du prestataire, l'animateur et la Cadre de Santé.

Par ailleurs, un « cahier de restaurant » est mis, par le titulaire, à la disposition des résidents et de leur famille, du personnel de l'EHPAD La Pléiade et du personnel du titulaire dans la grande salle de restauration afin d'y noter les appréciations, remarques et éventuels dysfonctionnements.

Les journées alimentaires et les horaires des repas

La journée alimentaire comprend : le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter, le dîner et en cas de fractionnement de l'alimentation, les collations de 10h et de 22h.

Les heures de repas et les durées de service sont fixées comme suit :

- Petit déjeuner à l'EHPAD : à partir de 7h00 jusqu'à 09h00 dans tous les lieux de restauration de l'EHPAD La Pléiade,
- Déjeuner : à partir de 12h00 jusqu'à 13h15,
- Goûter : à partir de 16h00 jusqu'à 16h30 (sauf en cas de goûter d'anniversaire avec animation)
- Dîner : à partir de 18h30 dans les salles de restauration des étages et du RDC Cantou ; à partir de 18h45 dans la grande salle de restaurant. Durée du service : 1h15.
- Collations en cas de fractionnement : de 10h à 10h10 et de 22h à 22h10.

Le nombre de journées alimentaires est estimé entre à 26 500 et à 29 200

Les autres prestations sont estimées par année (à titre indicatif – non contractuelle) :

- Les repas visiteurs (déjeuners et repas à thème) sont estimés entre 550 et 750. Pour les repas visiteurs, le titulaire est informé au plus tard la veille.
- Le repas des agents sont estimés à 50 repas par an.

ARTICLE 2 – LES MISSIONS GENERALES DU PRESTATAIRE ET DES PERSONNELS DE L'EHPAD LA PLEIADE

ETAPES	PRESTATAIRE	EHPAD La Pléiade
Elaboration des menus	avec approbation de la commission restauration et échanges avec un-e diéticien-ne	
Commande des repas avec indications sur les régimes spécifiques ou les particularités (repas amélioré, les goûters d'anniversaire, ...)		X
Fourniture des denrées alimentaires	X	
Fabrication des repas	X	
Dressage des plats à l'assiette ou en plateau	X	
Service des repas		X
Pointage des repas	X	X
Facturation des repas au C H le Bois Petit	X	
Facturation des repas aux résidents		X
Nettoyage et rangement de la vaisselle, de la batterie, de la cuisine, du matériel, des appareils mis à disposition, des chariots, des réserves, des vestiaires, etc...	X	
Nettoyage des salles de restauration		X
Suivi qualité	X	X

Le prestataire devra assurer la fabrication en liaison chaude directe dans la cuisine de l'EHPAD La Pléiade des repas pour les résidents et les visiteurs, toute l'année y compris les dimanches et jours fériés.

Le prestataire doit assurer pour l'EHPAD La Pléiade :

- La présence d'employés pour la mise à disposition des denrées des petits déjeuners, des goûters et des collations en cas de fractionnement,
- Le contrôle du décompte journalier et de l'état récapitulatif mensuel des diverses prestations servies qui sont fournis par le régisseur de La Pléiade,
- Le respect des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social conformément à l'arrêté du 29/09/1997 modifié,
- L'organisation des commissions restauration,
- L'élaboration des menus en veillant à l'équilibre nutritionnel et à la diversité des denrées proposées à faire valider en commission,
- Le respect de la quantité, de la qualité et de l'équilibre alimentaire des repas servis conformément aux prescriptions du présent cahier des charges,
- La gestion et organisation des approvisionnements (commandes des denrées) et des livraisons,
- L'approvisionnement et entreposage des denrées dans les locaux prévus à cet effet,
- Le contrôle et respect des règles d'hygiène dans les locaux placés sous sa responsabilité,
- L'écoute des résidents et des cadres de l'EHPAD La Pléiade ainsi que la prise en compte pour la mise en place des actions correctives,
- Le respect et le nettoyage du matériel mis à disposition,
- Le remplacement immédiat de son personnel pendant les congés payés et les maladies, même en cas d'absence inopinée le soir ou le week-end,
- La nomination de « référents » et rôle particulier :
 - Un « conseiller technique » ou « chef de secteur » doit se rendre sur site au minimum une fois par mois pour s'assurer du bon déroulement des différentes opérations dans les offices et de la prise en compte des remarques formulées dans le cahier de restaurant, au cours des commissions de restauration,

- Un « conseiller technique » ou « chef de secteur » sera responsable de l'encadrement de son personnel. Il doit s'assurer que le personnel a les compétences requises à la bonne exécution des prestations et le cas échéant, proposer des formations adéquates. Il doit lui prodiguer tous les conseils et les outils nécessaires pour développer ses qualités professionnelles,
- Le chef de cuisine doit assister au moins deux fois par mois à un service du soir et du week-end (en priorité le dimanche midi). Le reste du temps, il devra laisser des fiches de consignes claires et détaillées pour le personnel du soir et du week-end afin d'éviter tout dysfonctionnement en son absence et de garantir la qualité de toute la prestation 7 jours sur 7,
- Le personnel de cuisine du soir et du week-end doit pouvoir joindre un de ses supérieurs hiérarchiques en cas de besoin,
- La formation continue de son personnel au respect des règles d'hygiène et à la méthode HACCP, ainsi qu'à la remise en température et à la valorisation des plats. Tout nouvel embauché et toute personne venant effectuer un remplacement devra avoir suivi une formation à l'hygiène et aux techniques de préparation des repas. Le prestataire justifiera de ces formations (à l'embauche puis au minimum une fois par an) en fournissant les attestations à la Direction du site,
- Le suivi médical de son personnel et remise des certificats d'aptitude à travailler les denrées alimentaires,
- La mise en place d'un repas à thème par trimestre. Dans ce cadre il est nécessaire de prévoir des plateaux repas pour les résidents ne pouvant pas y assister pour raisons de santé,
- Des goûters anniversaires seront organisés une fois par mois. Habituellement le dernier mercredi de chaque mois mais des changements de calendrier pourront être demandés par l'animateur,
- Des propositions de repas « améliorés » lors des jours fériés et des fêtes de saisons. Lors de ces repas, la présentation des plats devra être particulièrement soignée. Les denrées choisies devront correspondre à la tradition du jour de fête concerné. Le choix des denrées en question est anticipé toutes les 8 semaines au cours des commissions restauration.

ARTICLE 3 – ELABORATION DES MENUS ET SPECIFICITES

L'ELABORATION DES MENUS ET LEUR AFFICHAGE

Les projets nutritionnels et alimentaires sont établis sur 8 semaines par le prestataire, avec le concours d'un-e diététicien-ne, conformément aux spécifications fréquentielles, quantitatives et qualitatives fixées à l'article 3 ci-après, et remis un mois avant leur date d'échéance à l'ensemble des membres de la Commission restauration.

Sur ces menus devront figurer leurs dates de service et la dénomination précise de chacun des plats servis, avec explications complémentaires si nécessaire (par exemple : indiquer que la purée Saint Germain est une purée de pois cassés). Les menus devront identifier les produits issus des filières locales, de l'agriculture biologique, et ceux qui répondent à l'un au moins des principaux critères de qualité : IGP, AOP, produits de proximité...).

La part des produits de qualité et durables et la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis doivent faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif.

Le prestataire doit fournir à la demande de la Direction de l'EHPAD et / ou la Commission restauration toutes les informations sur la composition des produits et des recettes. Tout changement de référence de produit ou de composition de recette devra se faire avec des produits de même densité nutritionnelle et devra être communiqué.

Trois semaines avant cette date d'échéance, la tenue de la commission de restauration sera organisée d'un commun accord entre le prestataire et l'EHPAD La Pléiade.

Les repas effectivement servis devront être conformes à ceux proposés sur les menus. Toutefois, et à titre exceptionnel, la société pourra procéder à un changement si les nécessités d'approvisionnement l'exigent et à condition de respecter les équivalences alimentaires, de ne pas modifier la valeur nutritionnelle, ni de nuire à la qualité et à l'hygiène des repas. En cas de changement, la société devra, au préalable, en informer l'EHPAD La Pléiade.

Le prestataire fournira à l'EHPAD La Pléiade et à la commission la preuve que les fréquences par catégorie d'aliments sont respectées, en utilisant obligatoirement le tableau en annexe.

La fréquence est à calculer sur 20 déjeuners et 20 dîners successifs. L'EHPAD La Pléiade et la commission restauration contrôleront la bonne exécution des prestations sur cette base de fréquence de proposition des plats.

Le prestataire s'en référera tant au niveau quantitatif qu'au niveau qualitatif à toutes les préconisations et dispositions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN). Toutes nouvelles dispositions du GEMRCN sont applicables dès sa publication.

LES ASPECTS NUTRITIONNELS

Les disparités sont grandes d'un individu âgé à l'autre. L'ajustement des apports énergétiques est tributaire des dépenses physiques, mais avec l'âge les besoins en nutriments (protéines, acides gras essentiels et minéraux) et en vitamines ne sont pas modifiés.

- L'insuffisance de fibres est préjudiciable au fonctionnement du tube digestif et peut favoriser les maladies cardio-vasculaires et certains cancers.
- L'excès de lipides et un déséquilibre de leurs constituants peuvent conduire à un surpoids et exposer aux risques cardiovasculaires.
- Des apports nutritionnels insuffisants en fer et en calcium peuvent conduire respectivement à une anémie et à une fragilité osseuse.
- Des apports protéiques insuffisants favorisent le risque de dénutrition, donc de fonte musculaire associée qui augmente les risques de chutes et de fractures.

Ces déséquilibres doivent être prévenus par des apports alimentaires variés et de bonne qualité nutritionnelle. A cet effet, la densité nutritionnelle de l'offre alimentaire sera rigoureusement surveillée.

Il est à noter que l'utilisation des produits allégés, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé (le sel iodé par exemple), ne se justifie pas.

Le prestataire s'engage à mettre en œuvre toutes les directives et circulaires relatives à la nutrition des personnes âgées.

Pour les personnes âgées, les apports énergétiques moyens conseillés doivent être compris entre 1800 kcal/jour et 2400 kcal /jour (fonction du poids, de la taille, de l'état de santé, de l'activité, etc.).

Il devra aussi respecter scrupuleusement le poids net dans l'assiette prêt à consommer (à plus ou moins 5 %), la qualité gustative des plats servis et la fréquence de l'offre alimentaire comme précisés dans le présent CCTP.

LA COMPOSITION DES REPAS

Le petit-déjeuner qui doit être d'apport énergétique élevé sera composé de :

- 1 laitage : chocolat, lait ou autre laitage (yaourt, fromage, poudre de lait pour enrichir le café, etc. à la demande de l'équipe soignante),
- 1 jus de fruits à teneur garantie en vitamine C ou fruit (à la demande de l'équipe soignante),
- Du pain artisanal frais, pain de mie ou biscottes du lundi au samedi - des viennoiseries type croissants ou pains au chocolat les dimanches et jours de fête,
- Du beurre, des confitures, du sucre et miel...

- 1 boisson chaude : café ou thé,
- Des préparations instantanées énergétiques enrichies en vitamines et minéraux (aliment diététique destiné à des fins médicales spécifiques), pour que le personnel de l'établissement puisse préparer dans chaque office des bouillies selon le profil des résidents. Le prestataire veillera à varier le parfum de ces bouillies (vanille, chocolat, caramel, café, miel...).

Le déjeuner comprendra les composantes suivantes :

- 1 entrée
- 1 plat protidique (viande, poisson...)
- 1 légume et féculent
- 1 part de fromage ou un laitage au choix par personne
- 1 dessert (si ce sont des fruits, proposer une coupe avec différents fruits)
- Du pain artisanal frais (60g/pers), possibilité de pain de régime ou autre que blanc (bis, céréales...)
- Des condiments adaptés (sel, poivre, moutarde, mayonnaise en dose individuelle...)
- 1 café ou autre boisson chaude

Le goûter comprendra les composantes suivantes :

- en alternance : pâtisseries, entremets, compote et biscuits, etc. (un planning fixe pourra être établi, en accord avec l'EHPAD La Pléiade et / ou de la commission restauration).
- 1 boisson chaude : de préférence une boisson au lait type chocolat, sinon café, thé...
- 1 jus de fruits : jus d'orange riche en vitamine C en permanence ainsi qu'un deuxième jus de fruits différent chaque jour (jus 100% pur ou enrichi en vitamine C).
- Des laitages et des fruits (à la demande de l'équipe soignante).
- Des préparations instantanées énergétiques enrichies en vitamines et minéraux (pour que le personnel de l'établissement puisse préparer des bouillies), à la demande de l'équipe soignante.
- NB : les goûters sans sucre et/ou mixés seront si possible à faire correspondre au goûter du jour.

Le dîner comprendra 7 composantes :

- 1 potage
- 1 plat protidique
- 1 légume ou féculent
- 1 part de fromage ou un laitage au choix par personne
- 1 dessert (si ce sont des fruits, proposer une coupe avec différents fruits)
- Pain artisanal frais (60g/pers), de régime ou autre que blanc ; et autres ingrédients adaptés
- 1 boisson chaude principalement de la tisane

LES PETITS DEJEUNERS ET DEJEUNERS DES DIMANCHES ET DES JOURS DE FETE

Afin de rythmer la semaine, les petits déjeuners proposeront des viennoiseries de type croissant ou pain au chocolat les dimanches et les jours de fête.

Les déjeuners des dimanches et jours fériés seront améliorés tant par la présentation plus soignée des plats que par l'adaptation des menus notamment pour les jours fériés.

Un apéritif sans alcool (un cocktail de jus de fruits) sera proposé tous les dimanches et jours fériés au moment des déjeuners et accompagné de biscuits apéritifs.

LES ATTENTES QUALITATIVES PAR TYPE D'ALIMENTS

Le prestataire fournira à la demande de la Direction les fiches techniques des produits livrés comportant

au minimum la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100 g ou par portion).

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur. Ces denrées seront conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN.
- Aux spécifications prévues dans ce document.

Les Viandes :

Le prestataire proposera en priorité des viandes de 1^{ère} et 2^{ème} catégories. Les personnes âgées présentant le plus souvent des problèmes de mastication, il devra adapter les cuissons au type de viande (très longue cuisson pour les viandes de 3^{ème} catégorie pour les attendrir suffisamment). Aucune viande ne doit être passée dans un attendrisseur.

Les spécifications communes à toutes les viandes : Le prestataire devra, dans son offre, préciser la provenance (française, union européenne ...) des viandes utilisées.

Le prestataire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettent de suivre la traçabilité complète des viandes.

La catégorie (jeune bovin, vache, bœuf) et le type (race à viande, laitière, mixte) sont des indications non obligatoires mais souhaitables.

TABLEAU DES MORCEAUX SOUHAITES POUR L'ELABORATION DES PLATS CUISINES

PLATS PROPOSES	MORCEAUX SOUHAITES
LE BŒUF	
Pièce de bœuf rôtie	Faux filet, Cœur de rumsteck
Pièce de bœuf grillée ou poêlée	Faux filet, Cœur de rumsteck, Entrecôte, Bavette d'Aloyau
Pièce de bœuf mijotée	Jarret, Collier, Joue, Paleron
LE VEAU	
Pièce de veau rôtie	Sous noix, quasi
Pièce de veau grillée ou poêlée	Sous noix
Pièce de veau mijotée	Epaule, Bas carré
L'AGNEAU	
Pièce d'agneau rôtie	Gigot
Pièce d'agneau grillée ou poêlée	Cote première ou filet, Tranche de gigot
Pièce d'agneau mijotée	Epaule
LE PORC	
Pièce de porc rôtie	Longe, Echine, Palette désossée (spécifié sur le menu)
Pièce de porc grillée ou poêlée	Cote première ou filet, Grillade (spécifié sur le menu), Echine
Pièce de porc mijotée	Epaule

Afin de préserver le plus possible une notion de cuisine « traditionnelle », les menus doivent également intégrer des viandes rouges fraîches à griller (steak haché frais, pièce de bœuf, ...) et des viandes blanches à griller (grillade de porc, jambon à griller, escalope de volaille, ...).

Pour les charcuteries fraîches : Toutes les charcuteries doivent être garanties "pur porc" et de qualité supérieure. Toutes les préparations culinaires doivent être réalisées avec du jambon d'appellation « jambon supérieur ».

Les poissons : Les poissons surgelés sont "surgelés pleine mer". Les poissons panés sont "plein filet" et sont composés d'au moins 70 % de poisson. Les filets sont garantis sans arête. Les poissons en darnes ne sont pas souhaitables

Les légumes surgelés : de préférence aux légumes appertisés sauf pour les petit-pois extra fins et les flageolets extra fins.

Les choux fleurs sont sélectionnés "fleurette", les haricots verts doivent être extra fins et les épinards en branches.

Les autres produits surgelés : Le choix de la catégorie qualitative des autres surgelés est laissé au libre choix du prestataire. Seul comptera le résultat qualitatif des mets servis dans les assiettes (la couleur, la consistance, le goût, la finesse des fibres et l'homogénéité des produits).

Les frites sont soit fraîches, crues sous vide ou surgelées et précuites.

Afin de préserver le plus possible une notion de cuisine « traditionnelle », les frites fraîches ou précuites seront cuites en friteuse dans la cuisine de l'EHPAD La Pléiade.

Les desserts : les pâtisseries servies seront de préférence des pâtisseries fraîches fabriquées sur place à l'EHPAD La Pléiade. Les pâtes et les fonds des entrées et pâtisseries doivent répondre aux recommandations du GEMRCN.

Les additifs : Tous les additifs qui entrent dans la composition des plats doivent satisfaire aux conditions d'autorisation d'emploi fixées par le décret 89-674 du 18 septembre 1989, version consolidée le 28 mars 1999. Concernant les OGM, les candidats doivent respecter le règlement (CE) n° 49/2000 de la Commission, du 10 janvier 2000 (modifiant le règlement (CE) n° 1139/98 du Conseil concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE).

Les assaisonnements : la vinaigrette sera de préférence élaborée par le prestataire (« fabrication maison ») et livrée en fonction des besoins journaliers. De la mayonnaise devra être à disposition dans les stocks.

Les huiles de friture : l'huile devra être testée avant chaque utilisation conformément à la législation en vigueur et le résultat de ces tests devra être consigné sur une feuille de suivi. L'huile devra être changée aussi souvent que nécessaire.

Le pain : Il doit être servi à tous les convives du pain de fabrication artisanale et en aucun cas du pain industriel.

Les sauces : une attention toute particulière sera apportée à la réalisation des sauces, au niveau qualitatif, gustatif et quantitatif, l'appréciation des plats par les résidents en dépendant complètement.

Les potages : le prestataire favorisera l'utilisation de légumes frais et de saison pour l'élaboration des potages. En cas d'impossibilité (par exemple : peu de variété de légumes de saison), le prestataire devra privilégier l'utilisation de légumes surgelés à celle des briques de potage (trop riches en sel et en lipides). Le prestataire devra veiller à élaborer des potages ayant une consistance suffisamment épaisse et onctueuse en limitant la proportion d'eau.

Les fruits doivent avoir leur degré de maturité optimum, être exempts de blessure ou de tache, être tous de même qualité, ne pas avoir une humidité extérieure anormale, ne pas être d'un état sanitaire défectueux (tâches, meurtrissures, insectes et souillures...) et ne pas avoir une chair ligneuse, fibreuse ou pâteuse.

Les produits à proscrire et qui ne doivent jamais apparaître sur nos menus sont :

- Les hors d'œuvre en conserve (carottes râpées, céleri râpé, salade panachée...),
- La charcuterie en conserve (coupelle de pâté, rillettes...),
- Les conserves de plats cuisinés (le cassoulet, la choucroute, saucisses lentilles...),
- Les conserves de légumes (endives, cœur de laitue, pommes de terre...),
- Les plats de viandes suivants : hamburgers, cheeseburgers, cervelle, boulettes, beignets, nuggets,
- Les légumes farcis (sauf ceux de fabrication maison),
- Toutes préparations à base de produits reconstitués,
- Les potages déshydratés ou en briques UHT.

EN REFERENCE A LA LOI « EGAlim », COMPLETEE PAR LA LOI « CLIMAT ET RESILIENCE »

Dès le début de l'accord-cadre, les repas servis devront comprendre une part au moins égale à 50% de produits alimentaires de qualité et durables, dont au moins 20% issues de l'agriculture biologique, qui répondent à l'un au moins des principaux critères précis (IGP, AOP, produits de proximité, etc.).

De plus, au plus tard le 1^{er} janvier 2024, 60% des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille ainsi que les produits de la pêche servis devront également répondre à ces critères.

Le prestataire devra développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des projets alimentaires territoriaux. Les produits acquis ne sont pas comptabilisés dans les 50% et 20%.

LES REGIMES SPECIFIQUES

Le prestataire devra respecter scrupuleusement les demandes de régime sans sel (ajouté et strict), sans sucre, sans sel & sans sucre, sans graisse, hypocalorique, pauvre en fibres, ainsi que les demandes de hachés, de moulinés et de mixés, la santé des résidents de l'EHPAD La Pléiade en découlant.

La liste des résidents concernés par un régime sera fournie au personnel du prestataire par le personnel de l'EHPAD La Pléiade.

Pour l'ensemble des régimes et dans la mesure du possible, les déclinaisons des menus spécifiques doivent correspondre au menu du jour.

L'alimentation à texture modifiée : hachée, moulinée ou mixée

Compte-tenu de l'état de santé de certains résidents, certains plats du jour devront être hachés, moulinés ou mixés en cuisine conformément aux dispositions de l'arrêté du 29/09/1997 modifié.

L'alimentation à texture modifiée doit privilégier les couleurs et les saveurs. Le prestataire veille à la sapidité des assaisonnements et à l'attractivité de la présentation (utilisation de gélifiant pour élaborer des bavares de crudités en entrée ; présentation des mixés en différentes couches dans des ramequins transparents ; élaboration de pains de viandes ou de poissons ; etc.).

La garniture ne doit pas être mélangée à la viande mixée et le plat peut être nappé de sauce. Le prestataire doit être force de proposition et diversifier ses recettes afin de favoriser par tous les moyens la consommation de ces plats à texture modifiée par les résidents concernés.

Une attention particulière est portée à l'adaptation des textures aux besoins des résidents ainsi qu'au choix des produits utilisés (poissons sans arête, viandes dégraissées, dénervées... de même qualité que ceux proposés sans modification de texture).

Les personnes ayant une alimentation à texture modifiée devront aussi bénéficier quotidiennement des fruits frais crus mixés en plus des fruits cuits.

De plus, l'alimentation à texture modifiée pourra être enrichie à la demande du personnel de l'EHPAD La Pléiade. Enfin, dans la mesure du possible, les mixés doivent correspondre aux plats du jour. S'ils ne peuvent pas être mixés, le prestataire devra veiller à la variété des mixés proposés.

Les mixés de remplacement seront définis en commission de restauration puis affichés au restaurant.

Le régime sans sel

Il ne s'applique qu'aux résidents concernés. Pour les autres une cuisine normale doit être préparée. Il pourra être nécessaire de mettre en place, selon prescription médicale, un régime sans sel strict.

Le régime sans sucre

Les desserts et les goûters sans sucre doivent être variés. Il n'est toléré la répétition de yaourts et de

compotes sans sucre. Le prestataire doit donc tout mettre en œuvre pour élaborer des desserts sans sucre correspondant au menu du jour (par exemple : utilisation d'édulcorant résistant à la cuisson pour élaborer des pâtisseries sans sucre).

L'eau gélifiée, les boissons aromatisées et les épaississants de liquides

De l'eau d'adduction publique sera servie mais pour les personnes souffrant de fausses routes, le prestataire devra préparer de l'eau gélifiée et s'assurer de la variété des parfums proposés (grenadine, menthe, citron, orange... en alternance). Il devra aussi s'assurer de l'adaptation de la consistance de l'eau gélifiée au besoin des résidents et la respecter en permanence.

Le prestataire devra aussi mettre à disposition de l'EHPAD La Pléiade des sirops, en assurant la variété des parfums proposés, pour aromatiser l'eau et favoriser sa consommation par les personnes ne ressentant pas la soif. La distribution des sirops aux résidents concernés sera gérée par le personnel de l'EHPAD dans les offices et au restaurant entre les repas.

Des épaississants des liquides devront être en permanence à la disposition des agents de soins de l'EHPAD la Pléiade pour les liquides (café, chocolat, jus de fruits, etc).

Par ailleurs, le prestataire devra fournir des bouteilles d'eau gazeuse de 1,5 litre pour les résidents ayant eu une prescription médicale – à titre indicatif - entre 500 et 600 bouteilles par période de marché.

NB : le coût des épaississants des liquides et de l'eau gazeuse devra être intégré dans le coût des repas. Le fractionnement de l'alimentation et l'enrichissement de l'alimentation

Selon l'état de santé et l'appétit des résidents, le fractionnement de l'alimentation ainsi qu'un enrichissement protéique et énergétique de tout ou partie des repas seront demandés au prestataire par l'équipe soignante de l'EHPAD La Pléiade.

Un tableau listant les personnes concernées par ces mesures sera transmis au chef de cuisine par une infirmière de l'EHPAD La Pléiade. Ce tableau sera mis à jour régulièrement, notamment selon l'évolution du poids et de la santé des résidents.

Pour les personnes ayant des besoins nutritionnels augmentés ou des difficultés à consommer un repas complet, l'alimentation sera fractionnée avec une ou deux collations en plus du goûter de l'après-midi. Ces collations viendront soit en remplacement d'une composante d'un repas (par exemple : laitage, dessert), soit en complément, afin de compenser la diminution des quantités consommées pendant les repas (par exemple : ½ plat principal). A cet effet, toutes les précisions utiles seront données par une infirmière de l'EHPAD La Pléiade (résidents concernés, type de collation, etc.).

Pour permettre d'établir la liste des résidents dénutris, un bilan nutritionnel est régulièrement réalisé par l'équipe soignante. Pour ces résidents, l'enrichissement de l'alimentation pourra se porter sur l'ensemble de la journée alimentaire comme sur un seul plat.

L'enrichissement pourra concerner les repas normaux et les repas à textures modifiées. Différents moyens devront être utilisés par le prestataire :

- Adjonction de 40g d'aliment protidique par jour et par résident dénutri : poudre de lait, jambon, fromage râpé, jaune d'œuf, etc. Ces ingrédients sont à répartir entre les plats principaux et le potage (par exemple : 20g le midi, 10g dans le potage et 10g dans le plat du soir),
- Enrichissement en énergie par l'ajout de beurre ou de crème fraîche,
- Enrichissement en calcium : ajout de lait même dans les plats salés (potages, purées...) et de poudre de lait dans les boissons lactées (minimum 200 ml) à raison de 10%,
- Adjonction d'au moins 20g d'aliment glucidique (coulis de fruits, confiture, sucre, caramel, etc.) par jour et par résident dans les laitages et les desserts (5 à 10 g par portion).

A titre informatif, un nombre variable de résidents peut être concerné par l'enrichissement des repas. Ces derniers pourront être proposés de manière ponctuelle ou durable. Toutes ces informations seront reportées dans le tableau de suivi.

« Manger-mains » :

Sur avis des personnels de l'EHPAD La Pléiade, le mode « manger-mains » doit pouvoir être proposé à quelques résidents ciblés par l'équipe de soin.

Le prestataire devra proposer du « manger-mains » pour l'ensemble du repas (de l'entrée au dessert). Toute innovation du prestataire dans le domaine du mode « manger-mains » sera très appréciée.

LA CARTE DE REMPLACEMENT ET LE STOCK TAMPON

La carte de remplacement :

Pour permettre aux personnes qui le souhaitent des changements aux menus proposés, une carte de remplacement valable toute l'année est prévue chaque jour. Ainsi, il sera prévu au minimum :

- Entrée : charcuterie facile à mâcher, pamplemousse, autre crudité et œufs mayonnaise,
- Plat protidique : steak haché, jambon blanc, poisson poché et œufs,
- Accompagnement : haricots verts, petits pois - carottes, purée et pâtes,
- Dessert : laitage sucré (type entremets, crème...), compote et fruit.

Elle comprendra une carte de remplacement différente chaque jour, pour l'entrée, le plat principal (légumes et viandes sur 7 jours uniquement pour le déjeuner).

En cas de régime sans fibre ou pauvre en fibres, de régime hypocalorique, etc. ou en cas d'allergie alimentaire (à l'œuf, au poisson...), le prestataire devra étoffer sa carte de remplacement, pour assurer la variété des repas et faciliter la prise de commande des menus par l'établissement.

Le stock tampon :

Afin de pallier à tous problèmes, le prestataire devra s'assurer de disposer en permanence, dans les réserves de l'EHPAD La Pléiade, d'un stock suffisant de denrées ayant une longue durée de conservation pour constituer un menu de substitution pour l'ensemble des résidents (respectant les régimes et les textures).

Ce menu devra être validé par la commission restauration au préalable et devra être rapidement et facilement utilisable. Le prestataire devra également prévoir en stock des compotes sans sucre.

ARTICLE 4 - LE PROGRAMME D'ANIMATION

Les animations s'intègrent au projet de vie des établissements d'accueil des personnes âgées, le point convivial se situe autour du repas.

Un planning annuel d'animations sera donc proposé par le prestataire et soumis pour avis à l'EHPAD La Pléiade et à la commission restauration.

Les animations seront réalisées grâce aux moyens spécifiques du prestataire en ce qui concerne le nappage et les serviettes de table. Il pourra également participer à la décoration du restaurant (décoration des tables, mise en valeur des plats, pailles fantaisies, petits parapluies etc.).

Les animations seront évoquées lors de la réunion hebdomadaire entre les personnels du prestataire et les personnels de l'EHPAD La Pléiade.

Le chef de cuisine à l'EHPAD devra avoir un sens de la communication très développé et de grandes qualités relationnelles tant avec l'équipe de l'EHPAD La Pléiade qu'avec les personnes âgées. Afin de favoriser la convivialité autour du repas, il devra créer des contacts avec les résidents en passant, par exemple, **au moins une fois par semaine** en salle à manger et ainsi évaluer leur niveau de satisfaction.

Le chef de cuisine à l'EHPAD devra aussi présenter **systématiquement** les gâteaux « maison » préparés pour les goûters anniversaires.

Le chef de cuisine devra être force de proposition pour faire évoluer la restauration à l'EHPAD La Pléiade aux besoins et aux envies des résidents et également pour mettre en place des animations toujours en collaboration avec l'animateur et le responsable du service hôtelier et logistique de l'EHPAD La Pléiade.

LES REPAS A THEME

Il sera organisé quatre repas à thème par an (mars, juin, octobre et décembre). Les repas à thème devront comprendre :

Un apéritif avec et / ou sans alcool avec des amuse-bouche

- Une entrée
- Un plat principal et une garniture
- Une assiette de fromages (3 sortes) avec de la salade
- Un dessert
- Deux sortes de pain
- Un café
- Eau pétillante
- Du vin blanc, rosé et / ou rouge selon le menu proposé.

Deux mois avant les dates des repas à thème, le prestataire proposera en accord avec l'EHPAD La Pléiade un thème, un menu et un nappage adapté au thème.

Ce thème sera soumis en commission restauration et entériné par l'EHPAD La Pléiade.

Le menu sera choisi en concertation entre le prestataire, L'EHPAD La Pléiade et à la commission restauration. Ce menu proposera 2 à 3 sortes de plats pour chaque composante du repas. Ces plats devront être festifs, « améliorés » et en relation avec le thème choisi. Après concertation, l'EHPAD La Pléiade et la commission restauration feront connaître au prestataire les plats retenus.

Le jour des repas à thème, les plats devront être soigneusement présentés. Pour une bonne organisation en cuisine et pour la réussite de ces moments festifs, l'équipe cuisine devra être renforcée vu le nombre de convives qui seront accueillis pour l'occasion (90 à 150). En effet, les repas à thème sont ouverts aux familles des résidents. Les familles doivent confirmer leur présence 10 jours avant le repas à thème.

Le prestataire fournira les nappes et les serviettes (en non tissé) en couleur et dans la mesure du possible, les motifs seront en rapport avec les thèmes choisis. En fonction du thème il pourra fournir des sets de table ou des chemins de table. Le prestataire pourra, s'il le souhaite, proposer d'autres prestations (par exemple : décoration, animation...).

ANIMATIONS LORS DES JOURS PARTICULIERS

Le prestataire proposera des repas « améliorés » lors des jours de fêtes civiles et religieuses tels que Pâques, 1^{er} mai (fête du travail) et 8 mai (Victoire), Ascension, Pentecôte, Fête Nationale, Assomption, Armistice, Noël, Jour de l'an ainsi qu'à la fête des rois, la Chandeleur (crêpes et beignets confectionnés devant les résidents en salle), Mardi Gras, la fête des grands-parents, etc.

Lors de ces repas, la présentation des plats devra être particulièrement soignée. De plus, ces repas doivent être accompagnés par exemple de muguet pour chaque résident au 1^{er} mai, de chocolats pour Pâques et pour Noël, de roses pour la fête des mères etc.

LES REPAS THERAPEUTIQUES A THEME

AU RDC Cantou et dans les étages (pour les personnes âgées désorientées) seront organisés à raison de 4 fois par an (en mars, juin, octobre et décembre) des repas thérapeutiques.

Deux agents de l'EHPAD La Pléiade ainsi que la cadre de santé ou la psychologue de l'établissement accompagneront les résidents. Ils déjeuneront avec eux simultanément pour créer un contexte de convivialité.

Ainsi, les plats ne seront pas servis en assiettes individuelles mais en plats collectifs. Le prestataire sera informé 15 jours avant de ces repas et du nombre de convives prévus.

Ces repas seront confectionnés par 4 résidents du plat du jour au dessert et seront animés par le service d'animation et ce, 2 fois par mois tous les 2 mois.

Les dates seront définies en consultation entre le chef cuisine et l'animateur de l'EHPAD La Pléiade. Lors de la confection du menu le chef pourra se rendre disponible.

Les ateliers culinaires pourront avoir lieu 2 fois par mois tous les 2 mois - en alternance avec les repas thérapeutiques - à la demande de l'animateur de l'EHPAD La Pléiade pour permettre aux résidents de réaliser des repas complets ou des goûters par eux-mêmes (par exemple: crêpes, tartes, etc.).

Des épluchages de légumes ou de fruits seront effectués par les résidents lors de cet atelier à la demande de l'animateur de l'EHPAD La Pléiade.

Le prestataire devra mettre à disposition de l'EHPAD les denrées nécessaires listées par l'animateur de l'EHPAD La Pléiade et commandées 10 jours avant le jour de l'atelier.

Ces ateliers auront lieu dans l'arrière cuisine et seront organisés par le personnel de l'EHPAD La Pléiade. Dans la mesure du possible et en cas de besoin, le prestataire laissera l'animateur disposer du matériel de cuisine et de la vaisselle. Tout conseil de la part du prestataire pour la réussite de ces ateliers sera très apprécié.

Le chef de cuisine devra assister - **au moins une fois par trimestre** - à l'un de ces ateliers culinaires afin de créer des contacts avec les résidents et de les aider à confectionner un repas ou un goûter. Il conviendra donc de prévoir un doublon pour libérer le chef de cuisine ces jours-là.

Le nombre de résidents qui participeront à ces ateliers sera à déduire de la commande globale.

LES GOUTERS D'ANNIVERSAIRES

Les anniversaires seront fêtés une fois par mois (dernier mercredi de chaque mois). Un goûter composé d'un gâteau d'anniversaire « maison » adapté à l'évènement pour l'ensemble des résidents sera proposé par le prestataire et accompagnée d'une boisson chaude ou froide au choix de l'EHPAD La Pléiade.

Les goûters d'anniversaire sont ouverts aux familles, le prestataire sera informé une semaine à l'avance lors de la passation des commandes du nombre total de convives.

Lors d'un anniversaire de centenaire et le jour de celui-ci, il sera servi pour tous les résidents un gâteau d'anniversaire. Les dates des anniversaires centenaires seront transmises au prestataire par l'EHPAD La Pléiade un mois avant. Ils sont également ouverts aux familles.

ARTICLE 5 - LE PERSONNEL DU TITULAIRE

Conformément à l'article L.1224-1 du code du travail, le titulaire du marché devra procéder à la reprise du personnel en poste dans le cadre du précédent marché (la liste du personnel et la masse salariale sont joints en annexe au CCAP).

Le prestataire s'engage à respecter les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation fiscale ainsi qu'en matière d'hygiène (arrêté du 29 septembre 1997) et notamment de prophylaxie.

Le prestataire recrute, assure le suivi médical, encadre, contrôle, forme et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de la cuisine de l'EHPAD La Pléiade.

Les employés du prestataire devront être en possession d'un certificat médical les déclarants « aptes à travailler les denrées alimentaires » (mention devant obligatoirement figurer sur les certificats médicaux). Le prestataire justifiera du suivi médical de ses employés en envoyant régulièrement les certificats à l'EHPAD La Pléiade.

De plus, ils devront recevoir une formation continue à l'hygiène. Le prestataire fournira à l'EHPAD La Pléiade les justificatifs de formation continue en hygiène alimentaire de son personnel et ce, au minimum une fois par an.

Les employés du prestataire travaillant dans le restaurant auront obligatoirement la formation pour le maintien en température des plats cuisinés.

Les employés du prestataire devront respecter les règles d'hygiène vestimentaire et corporelle (port de la coiffe englobant la totalité de la chevelure, port d'une tenue blanche changée journalièrement, lavage des mains avant chaque nouvelle opération, etc.).

Le prestataire devra fournir et entretenir les tenues de travail et des chaussures en bon état pour ses employés.

Les employés du prestataire devront avoir des qualités relationnelles, d'écoute, d'organisation et d'intégration avec l'équipe de l'EHPAD et les résidents. Une relation fonctionnelle et de confiance devra s'instaurer entre les employés du prestataire et les agents de l'établissement.

Le prestataire s'engage, sur la demande motivée du Centre Hospitalier de Bois Petit et suite à la réception de deux courriers recommandés avec accusé de réception, à changer le personnel qui ne respecterait pas le mode de fonctionnement de l'EHPAD La Pléiade ou qui aurait un comportement incompatible avec le bon fonctionnement de la restauration au regard des exigences citées ci-dessus.

A la demande de l'EHPAD La Pléiade, le prestataire fournira un état des moyens en personnel mis à disposition, en précisant le nombre, le niveau de qualification et de formation des employés. Le prestataire présentera également le planning de travail en cuisine établi sur un mois ainsi que les modalités de remplacement des employés en congés.

Le prestataire s'engage à respecter ces plannings et à maintenir en permanence le nombre d'employés nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine.

Le prestataire s'engage à procéder au remplacement immédiat de tout personnel manquant quelle qu'en soit le motif afin de ne pas nuire au bon fonctionnement du service.

ARTICLE 6 - LOCAUX, MATERIELS, FLUIDES ET SECURITE

Le Centre Hospitalier de Bois Petit garantit au prestataire pour la durée du présent contrat et pour les besoins de l'exécution des fournitures, l'utilisation gratuite à titre précaire, paisible et continue des locaux, agencement matériel dont le prestataire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit s'engage à effectuer toutes les modifications rendues obligatoires à la suite de prescriptions légales ou administratives de telle sorte que le prestataire ne puisse être inquiété ou recherché à ce sujet.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit assure, sauf en cas de force majeure, l'arrivée de l'eau chaude et froide, du gaz, de l'électricité et du chauffage.

Ces fluides (eau froide & chaude, chauffage et gaz) sont à la charge du prestataire selon un forfait de 8000€. Une facture annuelle sera transmise au prestataire un mois avant la date de fin de chaque période.

L'entretien des réseaux et matériels concernant la sécurité est à la charge du Le Centre Hospitalier de Bois Petit.

ETATS DES LIEUX ET INVENTAIRES CONTRADICTOIRES

Des états des lieux et des inventaires contradictoires entre les parties sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le prestataire et également lors de la fin de cette même gestion. Les états des lieux précisent que l'installation est conforme à la législation en vigueur.

ENTRETIEN DES LOCAUX PLACES SOUS LA RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE

Le prestataire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et d'hygiène, et l'entretien courant de la cuisine (sols, tables, matériel), local vestiaires, annexes et abords immédiats utilisés dans le cadre du service restauration (accès des marchandises, enlèvement des déchets) en conformité avec les dispositions de l'arrêté du 29/09/97, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et ses éventuelles évolutions.

Le prestataire déclare être au courant des règlements et consignes en vigueur et en particulier des consignes de sécurité, du soin à porter aux locaux et s'engage à les respecter et à les faire respecter par son personnel.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres au-delà d'une hauteur de deux mètres. Il assure également l'entretien technique des VMC et des réseaux de fluides.

Le prestataire fournit le matériel, les appareils, ustensiles et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement et hygiéniquement adaptés à l'usage qui en est fait.

Le prestataire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et en assure le blanchissage.

S'il n'effectue pas ces travaux normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, Le Centre Hospitalier de Bois Petit en assurera l'exécution dans les délais les plus rapides, le prestataire lui sera redevable des frais correspondants.

MISE A DISPOSITION DE MATERIEL

Le Centre Hospitalier de Bois Petit met à la disposition du prestataire le petit matériel (vaisselle, couverts, plats, etc.) nécessaire pour la fréquentation indiquée précédemment, ainsi que les dotations complémentaires à concurrence de l'augmentation de fréquentation. Ce petit matériel fait également l'objet d'inventaires contradictoires entre les parties, établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le prestataire.

Des inventaires de contrôle contradictoire sont dressés lors de chaque modification de l'inventaire initial et en fin de contrat.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit assure et prend à sa charge le renouvellement à l'identique du petit matériel qu'il soit dû à l'usure normale, à la casse (dans des proportions raisonnables) ou à d'autres raisons liées à **l'exploitation normale** du service.

Si la tenue des inventaires permet d'établir que des articles accessibles uniquement par les personnels du prestataire ont disparu ou ont été cassés dans des proportions anormales, la facture du matériel de remplacement devra être réglée par le prestataire.

Le prestataire se charge de l'entretien courant et du maintien en parfait état de propreté et d'hygiène du petit matériel et il s'engage pour cela à fournir et à utiliser les produits consommables nécessaires et conformes à cet usage.

L'EHPAD La Pléiade fournira le sel adoucisseur pour la cuisine et s'assurera du niveau de remplissage. Les agents de l'EHPAD La Pléiade seront habilités à venir vérifier, à tout moment, le bon entretien des adoucisseurs et leur bon remplissage en sel (en permanence au-dessus du niveau minimum), afin de garantir le respect du matériel et de la vaisselle.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit met à la disposition du prestataire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, appareils de cuisson et de réchauffage, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.) en bon état de fonctionnement.

Cette mise à disposition est faite à titre précaire. Comme pour les locaux et aux mêmes conditions, des états des lieux et des inventaires contradictoires entre les parties sont établis préalablement à la prise en

charge de la gestion par le prestataire. Un inventaire de contrôle contradictoire est dressé lors de chaque modification de l'inventaire et en fin de contrat.

Le prestataire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et d'hygiène du gros matériel et s'engage pour cela à fournir et à utiliser les produits et ustensiles nécessaires et conformes à cet usage.

Le renouvellement du gros matériel est à la charge du Centre Hospitalier de Bois Petit. Toutefois il sera à la charge du prestataire si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du prestataire.

En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord. A défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du contrat, à l'initiative de la partie la plus diligente.

Etant entendu que le prestataire devra souscrire une assurance pour tous les dommages que son personnel pourrait causer à ces matériels mis à sa disposition.

REPARATIONS

Le prestataire doit signaler sans délai à l'EHPAD La Pléiade les défauts constatés sur les locaux ou équipements justifiant des réparations.

A cet effet, les employés de cuisine du prestataire devront vérifier, dès leur prise de poste, le bon fonctionnement de tous les appareils de cuisine.

En cas de panne d'armoire froide constatée, le personnel du prestataire devra prévenir les agents de l'EHPAD La Pléiade.

Les frais de réparation ou de modification des installations sont pris en charge par le Centre Hospitalier de Bois Petit dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et reconnue non imputables à la négligence ou à la faute du prestataire.

Si le prestataire n'effectue pas les travaux d'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le Centre Hospitalier de Bois Petit en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le prestataire lui sera redevable des frais correspondants.

L'exécution de travaux ou d'installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le prestataire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier les services de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

ARTICLE 7 - HYGIENE, TRAÇABILITE ET ANALYSES

L'HYGIENE DES PRESTATIONS FOURNIES

Toutes les évolutions de la réglementation devront être immédiatement appliquées.

Pour toutes les préparations conservées par le froid, incluant des denrées animales (boucherie, volaille, poisson) ou d'origine animale (œufs, lait, produits laitiers) et dont une partie ou la totalité auront subi un traitement de cuisson, le prestataire devra fournir à l'EHPAD La Pléiade la marque de salubrité dont il est détenteur (communautaire ou nationale).

Tous les processus de fabrication, conservation, transport, présentation, service et nettoyage du matériel et des locaux doivent répondre en tous points à l'arrêté du 29/09/97 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Le prestataire garantira la mise en place et le respect de la méthode HACCP, ainsi que le suivi des enregistrements nécessaires et la mise en place des actions correctives en cas de besoin.

Le prestataire fournira donc tout le matériel nécessaire à la mise en place de la méthode HACCP et aux contrôles (disques diagrammes et stylets pour le relevé de la température des armoires froides, thermomètres pour le double contrôle de la température des armoires froides, sonde pour la prise de température des plats, etc.).

Le prestataire assurera le remplacement chaque année des thermomètres et des sondes, à la date anniversaire du marché. Le prestataire devra informer l'EHPAD La Pléiade du remplacement des thermomètres et des sondes.

LES PRODUITS ET LEUR TRAÇABILITE

Le prestataire devra s'assurer que les denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas à l'EHPAD La Pléiade sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur. Toute nouvelle réglementation est immédiatement applicable.

Le prestataire devra garantir le suivi de la traçabilité, de façon claire et ordonnée (en archivant, dans une pochette par jour, les étiquettes des denrées alimentaires).

LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Le prestataire prend à sa charge les analyses microbiologiques des matières premières, des surfaces et des échantillons témoins des produits finis, sur le lieu même de production (cuisine de l'EHPAD La Pléiade), par un laboratoire spécialisé et indépendant.

A l'EHPAD La Pléiade, les employés du prestataire devront obligatoirement conserver - au minimum 5 jours - aux températures réglementaires, des échantillons témoins de toutes les préparations élaborées en cuisine y compris les potages, les mixés, les desserts et les goûters fabriqués, etc. en quantité équivalente à 100g par produit.

Les résultats des contrôles microbiologiques pratiqués suivant la réglementation en vigueur seront obligatoirement communiqués par le prestataire à l'EHPAD La Pléiade et à la commission restauration dans un délai maximum d'un mois après l'analyse.

Tout résultat d'analyse non satisfaisant oblige le prestataire à effectuer immédiatement une nouvelle analyse et à fournir à l'EHPAD La Pléiade et à la commission restauration - dans un délai de 15 jours - le résultat des nouvelles analyses ainsi que les raisons exactes de ce mauvais résultat et les mesures correctives qu'il compte mettre en place.

ARTICLE 8 - LES CONTROLES DE L'EHPAD LA PLEIADE

CONTROLES DE LA QUALITE DES REPAS SERVIS

Afin de vérifier la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le prestataire pour la confection des repas, l'EHPAD La Pléiade aura accès aussi souvent qu'elle le jugera nécessaire et sans en référer préalablement au prestataire, aux fiches produits et aux étiquettes sanitaires des produits utilisés.

Sur simple demande le prestataire devra fournir à l'EHPAD La Pléiade les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles des produits livrés.

Le Centre Hospitalier de Bois Petit se réserve le droit de faire procéder dès qu'il le jugera nécessaire à des analyses de la composition des plats servis (% de matières grasses, teneur en eau, qualité aromatique, etc.) par un laboratoire indépendant. Le but de ces analyses sera de vérifier si ce qui est demandé dans le présent CCTP en matière de qualité nutritionnelle des produits est bien respecté. Le coût de ces analyses sera à la charge du Centre Hospitalier de Bois Petit sauf si le résultat n'est pas satisfaisant.

L'équipe de l'EHPAD La Pléiade procédera régulièrement à un contrôle du grammage (pesée des produits cuits) des portions servies aux convives sur la base des recommandations du GEMRCN.

L'EHPAD La Pléiade pourra procéder à une enquête de satisfaction auprès de ses résidents. Les résultats de cette enquête seront communiqués au prestataire qui devra en tenir compte tant dans l'élaboration des menus que sur les aspects qualitatifs et quantitatifs de la prestation.

CONTROLES DE L'HYGIENE DES REPAS SERVIS

L'EHPAD La Pléiade vérifiera le respect des dispositions fixées dans ce CCTP en matière de prestation, d'hygiène des repas, d'hygiène des locaux et du matériel (conditions d'hygiènes fixées par l'arrêté du 29/09/1997 modifié). Elle informera le prestataire des dysfonctionnements par courrier.

L'EHPAD La Pléiade pourra prélever un échantillon pour procéder à une analyse contradictoire (prise en charge par le Centre Hospitalier de Bois Petit) effectuée dans un laboratoire de son choix. Dans le cas où le résultat de celle-ci ne serait pas satisfaisant, le prestataire devra rechercher immédiatement les causes de ce mauvais résultat et mettre en place les actions correctives pour y remédier et en informer le Centre Hospitalier de Bois Petit.

De plus, Le Centre Hospitalier de Bois Petit pourra, sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tous les contrôles et prélèvements qu'il jugerait nécessaire en faisant appel :

- à l'Inspecteur de Salubrité du Service Communal d'Hygiène et de Santé,
- à la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- à la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi,
- à la l'Agence Régionale de Santé.

Fait à Rouen, le

Cachet et signature du représentant

ANNEXE 1
FREQUENCES RECOMMANDEES POUR LES PERSONNES AGEES RESIDENT A L'EHPAD (1) FEUILLE DE CONTROLE
DEJEUNER DINER

FREQUENCES RECOMMANDEES POUR LES PERSONNES AGEES RESIDENT A L'EH PAD (1) FEUILLE DE CONTROLE										
DEJEUNER						DINER				
Période du (au moins 20 repas)	au	Entrée	Plat protidique	Garniture / accompagne ment	Produit Laitier	Dessert	Fréquence recommandée	Fréquence effective	Fréquence recommandée	Fréquence effective
Entrées contenant plus de 15 % de lipides							8/20 maxi		2/20 maxi	
Crudités légumes ou fruits, ou légumes cuits, ou potage de légumes à base de plus de 40 % de légumes (2)							10/20 mini		15/20 mini	
Produits frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides							4/20 maxi		2/20 maxi	
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1 (le critère P/L ne s'applique pas aux plats aux œufs)							2/20 maxi		4/20 maxi	
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un P/L> ou = 2							4/20 mini		2/20 mini	
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie							4/20 mini		2/20 mini	
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou de fromage, contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf							2/20 maxi		6/20 maxi	
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes							10 sur 20		7 / 20 mini	
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange							10 sur 20		7 / 20 mini	
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion	(4)						8/20 mini		8/20 mini	
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion	(4)						4/20 mini		4/20 mini	
Produits laitiers et desserts lactés contenant au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides, par portion							6/20 mini		6/20 mini	
Desserts contenant plus de 15 % de lipides							4/20 maxi		2/20 maxi	
Desserts de fruits crus entiers ou mixés							8/20 mini		4/20 mini	
Fruits pressés riches en vit.C ou jus (200ml) d'agrumes (5) à teneur garantie en vit.C							Chaque jour (3)			
Autres desserts							Pas de limitation			
(1) Seules les cases non grisées sont pertinentes. (2) Pour une portion de potage de 250 ml, ce % représente 100g de légumes. (3) Au repas ou hors repas. (4) Fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée. (5) Jus de fruit pur ou, dit autrement, 100%, par opposition à un jus à base de concentré.										