

Soigner, rééduquer, réinsérer : la santé sans préjugés

Pôle Régional Achats Patrimoine Développement Durable
2 rue d'Iéna – CS 70004
59043 LILLE Cedex
service.marches.ug-hdf@ugecam.assurance-maladie.fr

ACCORD-CADRE

Service de restauration
2025-08

Cahier des Clauses Techniques Particulières
(CCTP)

Assistance technique et
Fourniture de toutes les denrées nécessaires à la préparation des repas
EHPAD Les Maisons Bleues
Résidence La Rose May – Marcq-en-Barœul
Résidence La Verderie – Haubourdin
Résidence Dampierre – Roubaix

Type de procédure : AOO

Sommaire

Article 1 Présentation de l'établissement.....	3
1.1. Lieu d'exécution, contacts	3
1.2. Présentation des établissements	3
Article 2 Définition de la fonction restauration de l'UGECAM Hauts-de-France	5
Article 3 Organisation de la restauration dans l'établissement.....	6
Article 4 Choix des fournitures et prestations.....	9
Article 5 Les Menus	10
Article 6 Les boissons	12
Article 7 Qualités des produits	13
Article 8 Modalités de traitement des commandes / Livraisons/ Facturation	16
Article 9 Reporting	18
Article 10 Réunions entre titulaire et chaque résidence	18
Article 11 Plan Blanc / Bleu / Canicule	19
Article 12 Contrôles bactériologiques et traçabilité	19
Article 13 Obligation de résultats	20
Article 14 Développement durable et sociétale.....	20

Article 1 Présentation de l'établissement

1.1. Lieu d'exécution, contacts

L'EHPAD Les Maisons Bleues comprend 3 résidences :

Etablissements	Adresses et Contacts
Résidence La Rose May	Yohann GROSCLAUDE, Directeur des 3 résidences Rue Jules Boët 59700 MARCQ EN BAROEUL ☎ 03 20 55 06 99
Résidence La Verderie	Anne-Sophie THERY, Directrice 40 Rue Pasteur 59320 HAUBOURDIN ☎ 03 20 07 24 69
Résidence Dampierre	Sandrine VUYE, Directrice 10 Rue Dampierre 59100 ROUBAIX ☎ 03 20 75 41 40

1.2. Présentation des établissements

L'EHPAD Les Maisons Bleues comprend 3 résidences localisées dans l'agglomération lilloise, établissements privés à but non lucratif, habilités à l'aide sociale.

L'EHPAD La Rose May se situe à Marcq-en-Barœul. Il accueille des personnes âgées autonomes, semi-valides ou dépendantes pouvant être atteintes ou non de la pathologie d'Alzheimer ou en situation de handicaps.

L'établissement, autorisé à hauteur de 80 places en chambres simples est habilité partiellement à l'Aide Sociale à l'Hébergement et habilité à l'Allocation Logement.

L'EHPAD La Rose May accueille en hébergement permanent des personnes âgées autonomes, semi-valides ou dépendantes au sein de sa partie EHPAD.

La résidence est située au cœur de Marcq-en-Barœul, dans le quartier résidentiel May-Four.

L'ensemble des espaces est accessible aux personnes à mobilité réduite.

La prise en charge quotidienne se fait dans le respect de la vie privée de chaque résident, tout en favorisant le maintien du lien social notamment au travers des activités proposées.

Sur les 80 places proposées :

- 12 sont dédiées à l'accueil en Unité de Vie pour Personnes Handicapées Agées.
- 16 sont réservées en Unité de vie Alzheimer à la prise en charge de personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés.

L'EHPAD La Rose May met l'accent sur la professionnalisation de son personnel au service des résidents et offre aux personnes âgées un cadre de vie harmonieux et respectueux.

La résidence emploie 43 salariés en CDI.

L'EHPAD La Verderie est située au cœur d'Haubourdin dans un quartier résidentiel.

L'ensemble des espaces est accessible aux personnes à mobilité réduite. Il dispose de 74 chambres individuelles à destination de personnes âgées dépendantes.

Ses valeurs sont celles de l'UGECAM : Soigner, Rééduquer, Réinsérer, La santé sans préjugés.

L'EHPAD La Verderie accueille en hébergement permanent, des personnes âgées présentant des dépendances physiques et/ou psychiques.

La prise en charge a pour objectif d'accompagner les personnes âgées accueillies dans la réalisation des gestes de la vie quotidienne et de favoriser le maintien du lien social. Chaque résident bénéficie d'un projet de soins et de vie individualisé, adapté à ses pathologies et à son niveau de dépendance.

Le cadre de vie : prise en charge et animations

L'EHPAD La Verderie offre un cadre de vie harmonieux et respectueux aux résidents. Chacun peut participer, en fonction de ses souhaits, à des animations collectives et / ou individuelles tout au long de l'année. La prise en charge se fait dans le respect de la vie privée de chaque résident, tout en favorisant le maintien du lien social et en développant les services d'accompagnement à la perte d'autonomie.

L'EHPAD La Verderie met l'accent sur la professionnalisation de son personnel au service des résidents.

L'EHPAD Dampierre accueille des personnes âgées, présentant des dépendances physiques et/ou psychiques. Une unité de Vie protégée permet la prise en charge des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés.

L'EHPAD Dampierre met l'accent sur la professionnalisation de son personnel. Chaque résident bénéficie d'un projet de soins et de vie individualisé, adapté à ses pathologies, son niveau de dépendance et de ses besoins. Il offre aux personnes âgées accueillies un cadre de vie harmonieux et respectueux.

L'EHPAD dispose de 80 chambres individuelles dont 12 dédiées à l'Unité de Vie Protégée pour la prise en charge des personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés.

L'EHPAD Dampierre est implanté sur les rives du canal de Roubaix, à proximité de la Grand Place de Roubaix.

Une présentation complète de l'UGE CAM et de ses établissements est disponible sur le site internet de l'UGE CAM Hauts-de-France :

<https://www.groupe-ugecam.fr/ugecam-hauts-de-france>

Article 2 Définition de la fonction restauration de l'UGECAM Hauts-de-France

« La fonction de restauration joue un rôle primordial dans la prise en charge alimentaire, nutritionnelle et hôtelière. Elle fait partie intégrante du parcours des personnes accueillies au sein des établissements de l'UGECAM Hauts-de-France.

La fonction restauration remplit 4 rôles :

- *Un rôle d'alimentation : C'est l'objectif premier de la restauration ; il consiste à nourrir chaque personne accueillie, malgré les obstacles que peuvent constituer l'état physique initial ou encore les modifications alimentaires induites par la pathologie, ainsi que les professionnels.*
- *Un rôle d'accompagnement du traitement médical : Il s'agit d'un rôle encore parfois mésestimé. Mais il est désormais prouvé qu'une bonne alimentation réduit la durée moyenne de séjour et réduit les risques de maladies nosocomiales.*
- *Un rôle de bien-être : Entouré par un univers médical étranger à son univers personnel, éprouvant souvent des douleurs, un repas réussi est celui qui rassérène et fait plaisir.*
- *Un rôle de sensibilisation à une alimentation équilibrée: tout en respectant la démarche écoresponsable.*

La fonction restauration consiste à :

- *Recenser les besoins des personnes accueillies et des consommateurs en prenant en compte les besoins nutritionnels, les goûts, les préférences culturelles et culturelles, les prescriptions médicales s'il y a lieu.*
- *Assurer les commandes de denrées pour assurer la production, ou des repas à un prestataire conformément, au cas échéant au cahier des charges, et/ou aux objectifs du projet thérapeutique, prescriptions médicales et exigences réglementaires.*
- *Assurer la distribution des repas en garantissant leurs qualités nutritionnelles, sanitaire, organoleptique.*
- *Minimiser la gestion des déchets liés à la fonction. »*

Article 3 Organisation de la restauration dans l'établissement

Le présent CCTP correspond à l'Assistance technique et la fourniture de toutes les denrées nécessaires à la préparation des repas pour les trois résidences de l'EHPAD Les Maisons Bleues.

La prestation demandée comprend :

- Type de restauration : fourniture de denrées et assistance technique
- Définition de l'assistance technique :
 - L'intervention d'un référent qui accompagnera l'équipe de cuisine sur la prestation,
 - L'organisation des procédures d'hygiène concernant les locaux, les matériels et le personnel affecté,
 - La mise en place du plan de maîtrise sanitaire et les outils de contrôles,
 - Les contrôles bactériologiques,
 - La mise en œuvre d'actions d'animations pour les convives sur différents thèmes dont le développement durable,
 - La Gestion comptable de l'approvisionnement.
 - La fourniture de denrées et ingrédients nécessaires à la préparation des repas,
 - La fourniture des boissons précisée dans le CCTP, notamment l'eau pour l'ensemble des patients et du personnel (fontaines et bouteilles si besoin).

L'UGECAM souhaite privilégier la fourniture des matières premières de première gamme destinées à la confection des repas. La cuisine est faite « maison » et les produits semi finis ou finis restent l'exception.

Le prestataire doit obligatoirement s'adjoindre les services d'un(e) diététicien(ne) qui contribuera à l'élaboration des menus.

Plan de formations :

En option, les candidats proposeront un plan de formation pour le personnel en cuisine sur l'établissement. Les formations porteront essentiellement les normes HACCP et les textures modifiées.

L'achat des denrées utilisées pour les repas doit faire l'objet d'une attention particulière afin d'assurer une constance dans les qualités nutritionnelles et gustatives des repas servis aux bénéficiaires.

- Nombre de repas :

La fréquentation de l'établissement est donnée à titre indicatif et ne saurait être contractuelle. Elle devra être contrôlée lors de la visite de l'établissement.

Ces données constituent des données indicatives qui peuvent fluctuer en fonction du taux de fréquentation de l'établissement. Elle peut être estimée par an, selon les Taux d'occupations actuels, comme suit :

Consommations annuelles prévisionnelles						
Résidence	Petit-déjeuner	Déjeuner	Gouter	Diner	Collation	Repas salarié
ROSE MAY	25641	25641	25641	25641	25641	3285
VERDERIE	23024	23024	23024	23024	23024	2315
DAMPIERRE	20440	20440	20440	20440	20440	656

L'établissement indiquera, pour chaque semaine, le nombre prévisionnel de repas au prestataire selon une périodicité à définir lors de la mise en place du marché.

Le fonctionnement de la restauration est assuré tous les jours de l'année.

Il s'engage, pendant la durée des prestations, à assurer régulièrement le fonctionnement et à avoir des stocks suffisants permettant le service des repas.

- **Particularité des menus régime médical et régimes spéciaux :**

Le prestataire s'engage à procurer, sans coût supplémentaire, toutes les denrées nécessaires à l'alimentation des usagers pour des changements de menus, des allergies ou des régimes (Halal, vegan, sans porc, végétarien, végétalien, diabétique, hyperprotéiné pour les résidents dénutries, régimes sans fibre.).

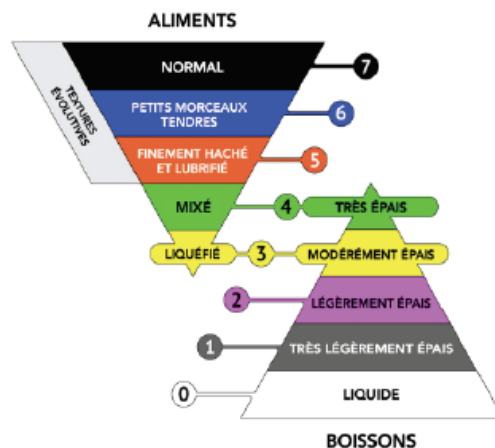
Les régimes, qu'ils soient permanents ou ponctuels devront être respectés par le titulaire dès le 1er jour de prescription.

Dans certains cas (par exemple en cas de gastroentérite...), le titulaire proposera obligatoirement des menus adaptés et des alternatives.

- **Particularité des textures modifiées :**

De nombreux patients pris en charge doivent bénéficier d'une alimentation à texture modifiée ce qui rend indispensable la formation de l'équipe de cuisine à cette technique culinaire, notamment afin de rendre cette alimentation, la plus attrayante possible.

Les recommandations SFNCM/HAS de 2021 suggèrent que les adaptations de texture reposent sur les recommandations de l'IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation). Les appellations ou les méthodes de production des textures actuelles seront amenées à être changées.



Le prestataire s'engage à former les cuisiniers des résidences à la préparation des différentes textures modifiées, ainsi que la finger-food. Les candidats détailleront les formations proposées dans le cadre du marché, dans leurs offres.

○ Types et pourcentages actuels

Résidence	Normal	Haché	Légèrement épais
ROSE MAY	60%	20%	20%
VERDERIE	60%	20%	20%
DAMPIERRE	40%	26%	34%

- Modalités d'application : texture modifiée réalisée par le cuisinier en établissement.
- Les fournitures complémentaires comprises dans le cout des repas (épaississant, crème, lait, beurre, fromage..., enrichissement par du fromage dans les potages, préparation d'eau gélifiée, gâteaux pour diabétiques...)

- **Cuisine thérapeutique dans le UVP :**

Certaines résidences comportent une Unité de Vie Protégée.

Dans ce cadre, une cuisine thérapeutique existe. La fabrication des repas à partir de denrées brutes est réalisée par un cuisinier avec les résidents.

Le titulaire devra fournir les denrées nécessaires à cette cuisine thérapeutique, qui feront l'objet d'une commande spécifique.

Dans ce cas, c'est le prix des denrées brutes nécessaires à ces résidents, qui sera facturé par le titulaire, et non le prix d'un repas classique.

Les dispositions d'organisation de ces fournitures seront définies lors de la réunion de mise en place du marché.

- Possibles modifications dans les quatre ans (modification d'activité des services) :

Différents projets sont en cours d'études. En cas de besoin, les modifications dans le marché feront l'objet d'un avenant.

- **Animations souhaitées :**

o Repas à thèmes

Afin d'animer le restaurant, des menus à thème seront organisés au minimum une fois par mois. Ces repas à thème feront l'objet d'une définition commune des menus et des animations associées, apportant une originalité, sans faire l'objet de facturation supplémentaire.

Le thème du menu peut être lié à une région géographique française ou étrangère, un événement festif.

Ces repas à thème feront l'objet d'une décoration des tables et de la salle de restaurant, mais également d'une réelle animation assurée par le prestataire.

Ces animations sont des moments festifs.

Les candidats préciseront de façon détaillée les animations possibles pour la première année du marché, ainsi que le planning proposé.

o Repas améliorés

Les éléments suivants seront réalisés par le titulaire sans coût supplémentaire :

Le week-end et les jours fériés, les menus comporteront un apéritif (avec et sans alcool) avec biscuits apéritifs.

Les repas servis le Week-end, les jours fériés ou de fêtes et les réveillons (24 & 31 décembre) seront de type « améliorés ».

Un goûter d'anniversaire servi avec un gâteau d'anniversaire et un vin pétillant est à prévoir chaque mois.

Des animations seront réalisées en sus à l'occasion d'événements spécifiques aux personnes âgées ou aux spécificités locales (semaine bleue, fête des grands-mères, braderie de Lille, semaine du gout...).

Repas à thème pour les journées particulières : 1^{er} mai, Paques...

Le mémoire technique du candidat présentera l'ensemble des événements inclus dans l'offre. Chaque candidat pourra également proposer des animations supplémentaires en option, en indiquant les tarifs estimatifs.

- Prestations annexes possibles

Des prestations exceptionnelles ne rentrant pas dans les spécifications précédentes, pourront être demandées. Ces prestations feront l'objet le cas échéant d'un devis préalable suivi d'une commande spécifique.

Des petits déjeuners améliorés pourront être proposés : des fromages variés pour les résidents souhaitant un petit déjeuner salé, des oranges fraîches, flocon d'avoine, fromage blanc, fruits secs pour les petit déjeuner amélioré prévu une fois par mois sur devis.

Article 4 Choix des fournitures et prestations

	Prestataire	UGE CAM HDF
Denrées	x	
Eau	x	
Autres boissons (apéritif, tisane, jus de fruits....)	x	
Fabrication des repas		x
Menus & plan alimentaire	x	
Analyses bactériologiques	x	
Plan de Maitrise Sanitaire	x	
Produits entretien		x
Dératisation		x
Contenants pour les repas témoins : coupelles, sachets, étiquettes		x
Papier cuisson, films étirables, serviette en papier		x
Animations	x	
Formation HACCP	x	
Formation Textures modifiées	x	
OPTION : tri des déchets	x	
OPTION : Chariots chauffants	x	

Article 5 Les Menus

La diététicienne du prestataire réalisera le plan alimentaires et les menus par cycle et les transmettra à l'établissement dans un délai adapté pour permettre les adaptations et modifications de l'établissement.

La fréquence d'élaboration des menus sera de 5 à 8 semaines.

Des modifications pourront être apporté par l'établissement notamment en lien avec la commission « menus » et les autres commissions.

Les menus des 8 premières semaines, fournis lors de la phase d'offres, serviront de base pour la mise en place du marché. Les menus seront étudiés et modifiés par les différentes parties en présence et devront être validés par la direction de l'établissement ou son représentant, sur avis des soignants et des différentes commissions de l'établissement (restauration, conseil de vie sociale...).

Les propositions de menus par le prestataire devront parvenir à l'établissement au minimum 4 semaines avant application. Cette grille de menus pourra être aménagée par les établissements selon les besoins. En tout état de cause, le prestataire devra faire connaître son approbation, au plus tard 10 jours avant la mise en œuvre des nouveaux menus.

Dans tous les cas, les menus définitifs devront être visés par la diététicienne du titulaire, ainsi que par la direction de l'établissement, le médecin coordinateur de l'établissement et le responsable de cuisine de l'établissement.

Le prestataire fournira ensuite les menus hebdomadaires pour l'affichage à l'entrée de la salle de restaurant. Ainsi que les mises à jour en cas de changement.

- Composition de la journée alimentaire :

Généralités :

Le pain fait partie intégrante des repas, quel que soit son mode de distribution, il ne sera pas de fabrication industrielle. Dans certains cas ou pour certains résidents, il peut être remplacé par des pains spéciaux (biscottes, casse-croûte, pain de mie, pain briochée, sans sel, sans gluten...).

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces trop riches doivent être évitées.

Tous les condiments nécessaires sont fournis par le prestataire : sel et poivre en dose et en pot, sucre, mayonnaise, sauce salade, ketchup, moutarde, sucre de régime, sucre en poudre...

Le titulaire proposera, une fois par mois, un menu « bas carbone », dont les produits seront à 90% des produits locaux et/ou bio. Ce menu devra être mis en évidence sur la présentation des menus.

Le prestataire proposera, une semaine par mois, un menu « sans viande de bœuf ». Cette action sera mise en évidence sur la présentation des menus.

Le prestataire proposera, une fois par semaine, un menu végétarien. Cette action sera mise en évidence sur la présentation des menus.

Pour les autres jours des alternatives végétariennes devront être proposées.

Le week-end et les jours fériés, les menus seront améliorés et comporteront un apéritif (avec et sans alcool) avec biscuits apéritifs.

Entrée	Crudités, légumes cuits, charcuteries, féculents + calcium
Plat protidique	Viande, Poisson, Œufs....
Légumes	Légumes, légumes secs, féculents ou céréales
Fromage	Plateau découpé ou emballé individuellement (2 morceaux : 1 pâte molle et 1 pâte dure) réparti de façon équilibré.
Dessert	Fruit frais entier ou salade de fruits frais, fruit cuit au sirop, pâtisserie, dessert lacté, glace.... Pâtisserie maison le Week-end et les jours fériés et au minimum une fois par mois pour la fête mensuelle des anniversaires...
Boisson	Eau plate et gazeuse. 25cl de vin / 25 cl de bière avec et sans alcool. Apéritifs avec et sans alcool les samedis, dimanches et jours fériés.

A / Matin :

Le petit-déjeuner comporte au minimum les éléments suivants :

- Un aliment céréalier (pain de 80g, biscottes, pain de mie, pain sans sel, pain brioché, casse-croute...) OU Viennoiserie (dimanche et jour férié)
- Beurre à tartiner (mini 16gr)
- Confiture avec 50% de fruits minimum (variétés à proposer et renouveler : 4 parfums différents en permanence) (30gr mini). Des variétés allégées sont également à prévoir pour certains résidents.
- Miel (30gr mini).
- Pâte à tartiner chocolat noisette (30gr mini).
- Yaourt nature, sucré ou brasé aux fruits sans morceaux, petit-suisse et fromage blanc naturels (+sucre en poudre).
- Jus de fruit pur jus (20cl, variétés à proposer, minimum 4).
- Boisson chaude : café, lait, chocolat, thé....
- Sucre non emballé, édulcorant....

Pour certains résidents, ayant des problèmes de transit chronique, le prestataire fournira des pruneaux frais.

Le café devra être de qualité supérieure.

Concernant les thés et tisanes, une variété sera proposée au choix de chaque résident.

B / Midi :

Le menu du déjeuner comprend :

- Entrée
- Plat protidique, avec légumes d'accompagnement et féculent (50/50).
- Fromage
- Dessert
- Boisson

C / Gouter :

Le gouter comprend :

- Biscuits, gâteau et pâtisserie : des préparations maisons seront proposées au minimum 1 fois par semaine.
- Une boisson au choix du résident : boisson chaude, jus de fruit pur jus, sirop à l'eau.

D / Soir :

Le menu du dîner comprend :

- Potage maison aux légumes de saison OU Entrée
- Plat protidique, avec légumes d'accompagnement et féculent (50/50).
- Fromage
- Dessert
- Boisson

E / Nuit :

Les encas pour la nuit sont proposés lors du couché pour les résidents qui le souhaitent.

L'encas est composé de :

- 20 cl de produit laitier nature ou aromatisé (teneur en calcium > 100 mg/portion).
- Biscuits ou biscuits diététiques
- 1 compote de qualité.
- Une boisson au choix : tisane, jus de fruits pur jus, sirop à l'eau.

F / Repas du personnel ou invités :

Pour les repas du personnel ou des éventuels invités, les repas seront composés sur la base du repas des résidents, avec des grammages adaptés :

- Une entrée.
- Un plat protidique avec un légume et féculent (50/50).
- Un fromage.
- Un dessert.
- Une boisson : eau plate ou gazeuse.

Des variations seront également proposées au personnel (salade fraîcheur, menu végétarien...).

G / Carte de remplacement :

Afin de répondre aux aversions des résidents, une carte de remplacement sera proposée en permanence. Les choix pour le résident dans cette carte doivent être variés et renouvelés selon les saisons. Par exemple : Œuf (2 pièces), jambon, poisson, steak haché, cuisse de poulet et possibilité de changement de légumes (pommes de terre ou légumes verts).

Les candidats pourront proposer dans leurs offres des compléments à cette carte de remplacement.

- Grammages :

Les grammages seront déterminés par les directives du GEMRCN, selon chaque catégorie de convives. Néanmoins une adaptation des quantités sera réalisée selon les catégories de mangeurs (petit, normal, gros).

Le prestataire devra fournir, à l'appui de son offre, les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 grammes ou par portions des produits livrés.

Article 6 Les boissons

Le prestataire fournira l'ensemble des boissons et de l'eau plate et gazeuse, nécessaire pour les résidents et le personnel.

Des fontaines avec eau plate et gazeuse seront fournies, installées et maintenues, par le prestataire, en quantité suffisante pour chaque établissement, selon les lieux d'installations nécessaires. Les cartouches de gaz sont également fournis par le prestataire (prestation comprise dans le prix des repas).

L'offre des candidats précisera les références de matériels et les méthodologies d'installation et de maintenance. Les fontaines doivent avoir un traitement UV.

En cas de défaillance ou d'indisponibilité des fontaines à eau, le titulaire fournira l'eau nécessaire par un moyen adapté.

De même pour les unités de vie protégée, le prestataire intégrera la fourniture de l'eau plate et gazeuse aux résidents de ces services.

Les candidats présenteront dans leurs offres, l'ensemble des gammes de boissons comprises dans les menus.

Les autres boissons non évoquées dans les menus pourront être commandées par l'établissement.

En complément, les candidats fourniront dans leurs offres une mercuriale complète de boissons.

Article 7 Qualités des produits

- Loi EGALIM et autres textes applicables.

Le prestataire devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par les lois et leurs décrets d'application.

- Niveau de Qualités

Choix des produits :

Tous les produits livrés doivent être de bonnes qualités, saines et marchandes. Ils doivent être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN

En ce qui concerne les viandes, elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur et notamment.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGISCTA000028082094>

Règlement CE 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/LSU/?uri=CELEX:32004R0852>

Règlement CE 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (concernent les établissements agréés, telles cuisines centrales).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853>

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGITEXT000021676844/>

Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés et capables de respecter les règles de traçabilité. De plus les animaux sélectionnés seront des animaux de race à viande d'origine française.

Les obligations prévues par le décret n° 2022-65 du 26/01/22 devront être respectées lors de l'utilisation des viandes dans les menus. La traçabilité de ces viandes devra pouvoir être portée à la connaissance des usagers par voie d'affichage.

<https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A15474>

Obligation d'indication du pays d'origine de certains produits :

Loi n°2020-699 du 10 juin 2020, relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires.

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041982762/>

- Gammes de produits souhaitées :

Les produits frais et de saison seront privilégiés pour assurer une cuisine faite maison.

Le candidat indiquera précisément les gammes de produits qu'il intègre dans son offre.

- Première gamme : Produits frais et bruts

Les aliments sont éventuellement lavés et parés, conservés à température ambiante ou réfrigérés, sans aucune autre transformation. Les produits sensibles sont soumis à une date limite de consommation (DLC).

- Deuxième gamme : Conserves et semi-conserves

Produits transformés, pasteurisés ou appertisés et conservés à température ambiante. Soumis à une date de durabilité minimale (DDM, anciennement date limite d'utilisation optimale ou DLUO).

- Troisième gamme : Produits surgelés

Produits bruts ou élaborés conservés en dessous de -18°C . Soumis à une DDM.

- Quatrième gamme : Produits crus prêts à l'emploi

Produits crus, conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée, conservés par réfrigération : salades en sachet, légumes épluchés prêts à cuire, jambons tranchés, etc. Soumis à une DLC.

- Cinquième gamme : Produits cuits sous vide

Aliments pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés par réfrigération. Soumis à une DLC. L'utilisation de cette gamme doit être limitée dans l'élaboration des menus (moins de 20% sur la semaine).

- Sixième gamme : Produits déshydratés ou lyophilisés

Aliments secs, généralement ionisés, de longue conservation à température ambiante. Soumis à une DDM.

- Viande :

L'ensemble des viandes sera d'origine française

- Viande Bovine ovine porcine
- Choix du fournisseur selon la catégorie

E Excellente Musculature massive et compacte dans toutes les parties de l'animal.

U Très bonne Musculature massive et compacte dans la majorité des parties de l'animal.

Les étiquettes doivent faire apparaître l'ensemble des informations sur le produit : Origine, classe, dates...

- Volailles :

- Classées "A" PAC Label rouge.

- Produits laitiers :

- Origine française.
- Beurre pasteurisé fin ou extra fin.
- Margarine sans graisse de porc.
- Œufs datés de moins de 8 jours entre la ponte et la date de livraison.

- Poissons et crustacés :

- Portionné ou en filet, sans arête. Issu de la pêche locale.

- Café :

- Café moulu sous vide, 50 Robusta / 50 Arabica

- Fruits et légumes

Les fruits et légumes seront de catégorie I ou Extra, mure pour être consommé le jour prévu dans les menus.

Le candidat indiquera précisément les catégories de produits proposés dans son offre :

Catégorie extra Etiquette rouge Ce sont les plus beaux fruits et légumes, exempts de défauts

Catégorie I Etiquette verte Quelques petits défauts

Catégorie II Etiquette jaunes Second choix, légumes abîmés

Catégorie III Etiquette grises Fruits abîmés, réservé à la transformation

Les catégories II et III seront exclusivement utilisées pour des potage ou coulis (livraison 2 fois par semaine).

Les produits seront de première fraîcheur et de maturité optimale.

Les fruits doivent être livrés mûrs, prêts à être consommés (pour la date de service prévu).

Tout fruit vert ou dur, par rapport à sa texture idéale, sera refusé.

L'étiquetage

Il est obligatoire et doit comporter les indications suivantes :

- Le nom de l'emballleur
- L'origine
- La catégorie
- Le nom du produit et la variété
- Le calibre
- Le nombre ou la masse net

- Durée minimale de vie résiduelle

A la livraison, les produits doivent avoir une durée de vie résiduelle au moins égale aux 2/3 de leur durée de vie totale. (DLC résiduelle)

Article 8 Modalités de traitement des commandes / Livraisons/ Facturation

Commande :

Le responsable restauration est gestionnaire de l'organisation de la cuisine et donc de l'organisation des livraisons et de la gestion en flux tendu. Le titulaire a cependant obligation d'éviter toute rupture qui empêcherait de réaliser les repas. Il doit donc disposer d'une ou deux journées de stocks par exemple.

Les menus validés seront déclinés en bon de commande de denrées, par le prestataire, qui les transmettra à ses fournisseurs, après validation de l'établissement et estimation du nombre de repas, une semaine à l'avance.

Une copie du bon de commande sera fourni à l'établissement pour assurer le contrôle à la livraison.

La facturation sera adressée directement à l'établissement. Le montant de la facturation correspondra aux repas réellement servis le mois précédent, nombre fourni par l'établissement chaque fin de mois.

Les modalités de dépannage de l'établissement devront être possibles et précisées dans l'offre.

En outre, le soumissionnaire devra fournir :

- La liste des différents fournisseurs référencés sous forme de liste ou de tableau en faisant apparaître clairement les fournisseurs locaux et/ou bio ou dans une démarche de culture raisonnée,
- Les certificats d'agrément sanitaires délivrés par les services vétérinaires à jour,
- Les certificats d'agrément techniques délivrés par les services vétérinaires à jour,
- Les mises aux normes en terme HACCP et de réglementation CEE.

Les attentes spécifiques de l'établissement sont :

- Respect de la date, heure et lieu de livraison, et du circuit routier interne de livraison,
- Livraison en présence d'un membre du service restauration,
- Dans tous les cas, les produits devront présenter une qualité irréprochable et être servis selon les quantités conformes aux demandes exprimées par les représentants de l'établissement,
- Respect des livraisons froides et pas de rupture de la chaîne du froid,
- Réalisation des contrôles bactériologiques en vigueur.

Le titulaire s'attachera à livrer tous supports utiles relatifs :

- À la promotion des produits
- Aux manifestations proposées par les fournisseurs
- Aux résultats d'analyses faites par des instituts spécialisés
- Aux plans alimentaires et menus types pour lesquels toutes indications sur leurs origines devront être fournis.

Livraison :

Les livraisons et leur cadence seront organisées conjointement avec le responsable restauration et le titulaire en optimisant au maximum les différentes livraisons tout en garantissant le bon approvisionnement et en évitant les ruptures.

Elles s'effectuent uniquement sur les zones de livraison définies par l'établissement.

Lundi à vendredi de 7H à 11H30. Les grosses livraisons doivent être réalisées de préférence le mercredi.

Une optimisation des transports doit être prévue, notamment avec l'utilisation de camions tri zone de préférence.

BON DE LIVRAISON :

Chaque fourniture sera accompagnée de trois bons de livraison chiffrés, mentionnant :

- la date d'expédition
- la référence de la commande au marché
- l'identification du titulaire
- l'identification du destinataire
- l'identification des produits livrés, avec les catégories
- les quantités nettes livrées
- les prix unitaires HT et TTC

Les BL précisent les types de produits avec les origines, les produits locaux, labellisés et bio. Des contrôles aléatoires des camions de livraison seront réalisés régulièrement par l'établissement.

EMBALLAGES :

Le prestataire s'engage à éviter autant que faire se peut le suremballage et à privilégier les emballages recyclables.

- Emballage primaire : la date limite de consommation apparaîtra sur tous les emballages avec étiquette détachable pour la traçabilité à archiver,
- Livraison en vrac : carton ou bac alimentaire,
- Une étiquette mentionnera sur l'emballage :
 - o La nature du produit,
 - o La date de fabrication,
 - o La date limite de consommation,
 - o La quantité, le calibre (pour les fruits),
 - o Les ingrédients,
 - o L'origine du produit (pour les fruits et légumes),
 - o Les qualités nutritionnelles,
 - o Les modalités de conservation,
 - o Les modalités de mises en température (si nécessaire),
 - o L'identification du lot de fabrication (date ou code),
 - o L'estampille des services vétérinaires pour les produits issus du monde animal,
 - o Le numéro d'agrément C.E.E,

Etiquetage détachable indiquant l'origine de l'élevage, abattage découpage pour la traçabilité (décret du 17/12/2002 n°2002/1465)

Facturation :

La facturation sera décomposée comme suit :

Coût alimentaire pour chacun des repas :

- Prix petit déjeuner X nombre petits déjeuners
- Prix déjeuner X nombre déjeuners
- Prix collation X nombre collations
- Prix dîner X nombre dîners
- Prix encas X nombre d'encas

Coût détaillé pour chaque matériel

Le titulaire établit chaque mois la facturation correspondant au nombre de repas réellement servis, après validation des directions d'établissements.

Les facturations supplémentaires de produits alimentaires ne seront pas admises. Les prix des différents repas étant forfaitaires, l'ensemble de la journée alimentaire est donc prévu dans ces forfaits.

Seuls les produits supplémentaires objets d'un bon de commande spécifique et validé par la direction de l'établissement pourront faire l'objet d'une facturation détaillée complémentaire.

Article 9 Reporting

Un interlocuteur unique représentant le titulaire est souhaité pour toutes les relations touchant à l'exécution du marché (commandes, livraisons, menus, problèmes divers, etc.) : nous l'appellerons ici, le référent.

Le titulaire transmettra les coordonnées de la personne responsable, joignable à tout moment, en cas d'urgence (ainsi que les modalités d'astreintes).

Le référent, nommé par le prestataire, devra :

- Participer à la définition des menus avec le responsable restauration,
- Aider à la gestion des commandes,
- Aider à l'organisation des livraisons,
- Aider à l'organisation des repas à thème,
- Participer aux réunions.

D'une manière générale, il doit veiller au bon déroulement du marché et à la qualité des prestations.

Le prestataire présentera dans son offre une organisation de reporting sur les différents points définissant la prestation globale :

- Commission restauration,
- Produits locaux, bio,
- La promotion des produits,
- La communication des différentes manifestations proposées par les fournisseurs,
- Démarches communes concernant le Développement Durable du prestataire et de l'établissement,
- Toute autre prestation pouvant enrichir la prestation.

- Modalités (Fréquences, types...),

Afin d'atteindre les objectifs fixés par la loi Egalim, le prestataire sera tenu d'informer le titulaire du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois. Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.

Ce rapport précisera également toutes les informations de la vie du marché (incident, manque, animations, satisfaction...)

Parallèlement, le titulaire devra fournir, avec une fréquence au minimum mensuelle, les éléments permettant de faciliter la saisie des données sur le site macantine.gouv.fr.

- Etat des quantités marchandises commandés repas servit

Le prestataire peut mettre à disposition un logiciel pour réaliser le suivi des différents paramètres dans l'exécution du marché.

Article 10 Réunions entre titulaire et chaque résidence

Type de réunion	Fréquence	Participant
Commission de restauration	Mensuelle	Direction Equipe de restauration et animateur Représentants des usagers Chargé d'affaires du prestataire Diététicienne du prestataire
Réunion de suivi	Mensuelle	Direction Equipe de restauration Prestataire + diététicienne si besoin
Point Commande	Hebdomadaire	Equipe de restauration Chargé d'affaires du prestataire

Article 11 Plan Blanc / Bleu / Canicule

Le prestataire doit prévoir un stock d'eau de boissons et de denrées alimentaires en cas de déclenchement du plan bleu en cas de crise.

Le titulaire doit mettre à disposition un stock tampon pour faire face à un imprévu (livraison non conforme, grèves, panne, épidémie, canicule...). Ce stock doit être renouvelé régulièrement pour s'assurer des DLC.

D'une manière générale, le titulaire doit prévoir un stock de menus de remplacement d'urgence, en cas de problème de productions. Ces menus reprendront la même composition que les menus classiques. Ces menus de remplacements doivent être disponibles pour toutes les textures nécessaires.

Par ailleurs, le prestataire doit prévoir en cas de forte chaleur, un stock d'eau « tampon » permettant d'hydrater correctement la population accueillie. Les conditions de constitution de ce stock seront définies avec chaque direction de résidence.

Dans ces circonstances exceptionnelles, le titulaire fournira l'ensemble des produits permettant de faciliter l'hydratation des personnes âgées (sirop, glace à l'eau, jus de légumes...).

Dans le même esprit, les menus seront adaptés à la situation.

En option : Une procédure en mode dégradé doit être prévue : par exemple en cas de panne d'électricité /gaz, indisponibilité de l'équipe de cuisine : possibilité de mise à disposition en urgence de repas froid livré par le prestataire, ou recours à la cuisine centrale du prestataire, selon les spécificités des publics accueillis.

Article 12 Contrôles bactériologiques et traçabilité

Déclaration aux services vétérinaires : conformément à la réglementation en vigueur, une déclaration sera effectuée auprès des services vétérinaires de la Préfecture dans le mois de la prise d'effet du contrat.

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (modifié par l'arrêté du 19 mai 2020)

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGIARTI000041913641/2022-11-22/>

Les précautions d'hygiène doivent être prises dès la mise en œuvre de la procédure d'achat. Le soumissionnaire devra préciser, dans ses spécifications techniques, les prescriptions d'hygiène nécessaires en vue de la fourniture de denrées intégralement saines, sans pollution, ni souillure de quelque nature que ce soit.

En particulier, le fournisseur précisera le respect des règles d'hygiène à l'instant de la livraison et le matériel de transport utilisé.

Pour chacune des denrées livrées, le soumissionnaire devra indiquer les délais de livraison (produits frais, boîitage, etc.). Il fera référence aux normes de livraison retenues en fonctions de la population hébergées dans notre établissement.

Le titulaire est tenu :

- de procéder une fois par mois, à ses frais, et par un laboratoire agréé, au contrôle de la qualité des repas servis (prélèvements et analyses bactériologiques des denrées et surfaces) et de communiquer immédiatement les résultats de ces analyses.
- de réaliser, deux fois par an, à ses frais, à un audit complet de fonctionnement du service de restauration et de communiquer immédiatement les résultats.
- de procéder une fois par an, à ses frais, et par un laboratoire agréé, à l'analyse microbiologique de l'eau des fontaines et d'en communiquer les résultats immédiatement.

Plan de Maitrise Sanitaire :

Le titulaire met en place les contrôles et plan de nettoyage rendus obligatoires conformément à la réglementation en vigueur.

Une copie des documents doit être mise à la disposition de la Direction de l'établissement.

Le titulaire devra fournir :

- La liste des différents fournisseurs référencés sous forme de liste ou de tableau
- Les certificats d'agrément sanitaires délivrés par les services vétérinaires à jour
- Les certificats d'agrément techniques délivrés par les services vétérinaires à jour
- Les mises aux normes en terme HACCP et de réglementation CEE

Article 13 Obligation de résultats

Les produits commandés et livrés doivent répondre aux normes en matière d'hygiène et de salubrité, avoir l'agrément des services vétérinaires, répondre aux dispositions réglementaires, aux directives communautaires relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente.

Les fournisseurs doivent, en outre, être en mesure de certifier la conformité de leur entreprise concernant les textes législatifs sur l'hygiène alimentaire.

Le titulaire fera réaliser, à ses frais et par une entreprise indépendante, une enquête de satisfaction, chaque trimestre.

Le taux de satisfaction des utilisateurs (résidents et personnels) doit être au minimum de 80%. Lorsque ce taux est inférieur, le titulaire propose immédiatement un plan d'actions.

En complément, un cahier de suggestions sera à disposition des résidents et en accès libre midi et soir à l'entrée de la salle de restauration.

Article 14 Développement durable et sociétale

- Gestion et objectifs de réductions des déchets de l'établissement.

Le prestataire précisera la liste de l'ensemble des filières de gestion de déchets (collectes des huiles, recyclages des caissettes en bois, cartons, palettes...).

Il assurera la reprise hebdomadaire des déchets qui lui incombent (palette Europe et classique, cagettes en bois, cagettes en plastique...)

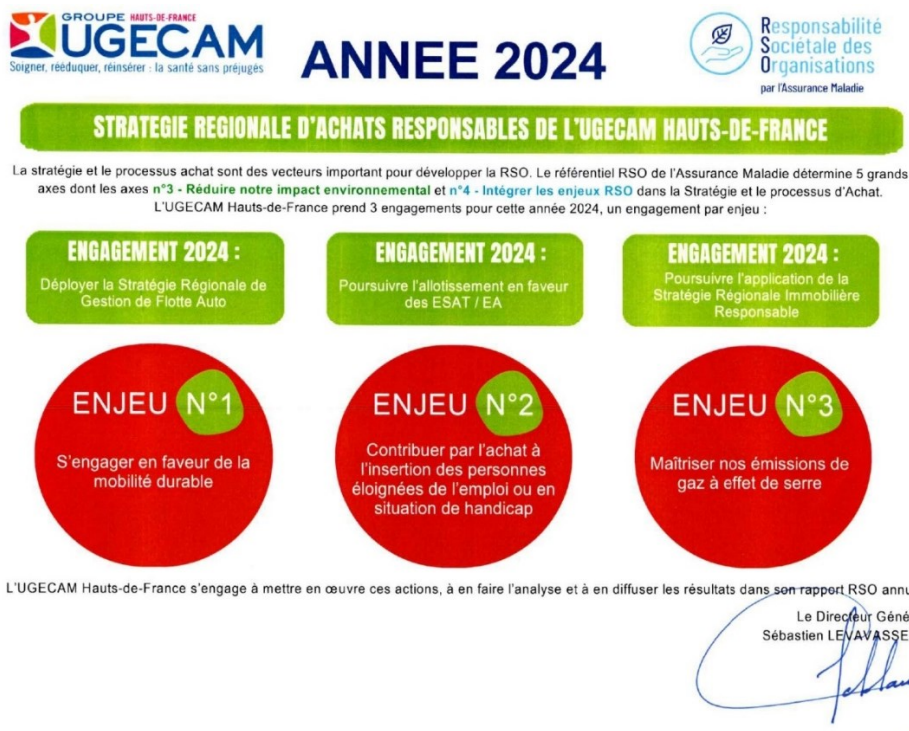
- Réduction du gaspillage alimentaire.

Le prestataire s'engage à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour minimiser le gaspillage alimentaire en adoptant un plan d'action aux objectifs suivants :

- Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les pratiques de la structure,
- Sensibiliser les professionnels et les convives au gaspillage, à la valorisation de l'alimentation,
- Réduire au maximum le gaspillage dans les assiettes pour ajuster au mieux les commandes,
- Tester le niveau de sensibilisation au gaspillage alimentaire des résidents et de l'équipe (causes, conséquences générales) et leur motivation au changement,
- Réaliser un diagnostic du fonctionnement : pratiques de la restauration de l'établissement sur un aspect qualitatif (sources de gaspillage dans la chaîne de restauration, rôle de chaque métier et acteur, plats les plus appréciés...) et quantitatif (quantité réellement consommée...),
- Co-identification des leviers d'actions alternatives au gaspillage à court, moyen et long termes.

- Accompagner le personnel dans les freins à la réduction du gaspillage alimentaire,
- Création d'un plan d'actions calendrier, d'une charte d'engagement et d'un plan de suivi des actions.

- Stratégie régionale d'achats responsables de l'UGECAM Hauts-de-France :
Dans le cadre du déploiement de sa Stratégie Régionale d'Achats Responsables, l'UGECAM Hauts-de-France s'est engagé sur 3 objectifs. Cet engagement est formalisé par le document suivant :



La présente consultation s'inscrit dans ces objectifs.

En complément au mémoire technique RSE, les candidats devront mettre en valeur les qualités de leurs offres, qui permettront d'accompagner l'UGECAM Hauts-de-France vers l'accomplissement de ses enjeux.

Fait à Lille, le 26/02/2025
Le Pouvoir Adjudicateur